

LUNCH | LUNCH in de week en op zaterdagmiddag | en semaine et le samedi midi 30,00
zie onze website | voir sur la page internet www.ovignes.be/menu

VOORGERECHT vis of vlees | HOOFDGERECHT 30,00 WIJNEN + 16,00
ENTRÉE poisson ou viande | PLAT CONSISTANT 30,00 VINS + 16,00



STARTERS OM TE DELEN | ASSIETTE À PARTAGER <

SPAANSE PATA NEGRA HAM 50 gram - 80 gram 15,00 - 19,00
JAMBON PATA NEGRA D'ESPAGNE 50 grammes - 80 grammes

GOUJONETTES VAN VISSTUKJES | verse tartaarsaus 8 st/p 18,00 - 12 st/p 22,00
GOUJONETTES DE POISSON FRIT | sauce tartare maison

GRIJZE GARNAALKROKETTEN (20gr) | peterselie | cocktailsaus 8 st/p 18,00 - 12 st/p 22,00
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES (20gr) | persil frit | sauce cocktail

GEVOGELTEKROKETTEN (20gr) | malse kip en kruiden | curry saus 8 st/p 18,00 - 12 st/p 22,00
CROQUETTES DE VOLAILLES (20gr) | poulet et herbes | sauce curry

VOORGERECHTEN (ook om te delen) | ENTRÉES (aussi à partager)

GEROOKTE PALING | rode biet | appel | zure room | mesclun | walnotenolie | rucola 24,00
ANGUILLE FUMÉ | betterave | pomme | crème aigre | mesclun | huile de noix | rucola HG 32,00

SINT-JAKOBSNOTEN | crème van knolselder | witloof | coppaham | purper shiso 24,00
NOIX DE SAINT-JACQUES | crème de céleri-rave | endive | jambon coppa | shiso pourpre

GRIETFILET | blanke botersaus | prei, wortel, courgette, erwt | bladpeterselie 27,00
FILET DE BARBUE | sauce beurre blanc | poireau, carotte, courgette, petit pois | persil en feuille

GEVOGELTEKROKET | malse kip | jonge slascheuten | rode biet | curry dressing 1 st/p 14,00
CROQUETTE DE VOLAILLE | poulet | pousses de salade | betterave | crème de curry 2 st/p 22,00

HUISGEBAKKEN WILDPASTEI | herfstsalade | uienconfituur | gedroogd fruit | notenbrood 20,00
PÂTE DE GIBIER CUIT MAISON | salade | compote d'oignons | fruits séchés | pain au noix

CARPACCIO VAN HERT | olijfolie | rucola | parmezaanse kaas | gerookte pijnboompitten 24,00
CARPACCIO DE CERF | huile d'olives | rucola | fromage parmesan | pignons grillés HG 32,00

TATAKI VAN HINDE | teriyaki saus | sesam | lente-ui | sojascheuten | bieslook 24,00
TATAKI DE BICHE | sauce teriyaki | sésame | ciboule | germes de soja | ciboulette HG 32,00

MAXIMUM 4 verschillende voor -en hoofdgerechten per tafel. Heeft u een allergie? Meld het ons!
Voor allergenen info kunt u zich wenden tot het personeel. **Voorgerecht als hoofdgerecht + 4,00.**
MAXIMUM 4 entrées et 4 plats consistants différents par table. Vous avez une allergie ? Faites le nous
savoir ! Adressez-vous au personnel. Si vous prenez **une entrée comme plat consistant + 4,00.**

VIS | POISSONS

HEEKFILET lichte mosterdsaus prei gestoofd en gefrituurd spek aardappelpuree	30,00
FILET DE MERLU sauce moutarde poireau étuvé et frit lard purée de pommes de terre	
ZEEBAARS kalfsjus butternut pastinaak boschampignons crumble van hazelnoot	32,00
BAR DE MER jus de veau butternut panais champignons des bois crumble de noisette	
GRIETFILET blanke botersaus prei, wortel, courgette, erwt bladpeterselie	39,00
FILET DE BARBUE sauce beurre blanc poireau, carotte, courgette, petit-pois persil en feuille	

VLEES | VIANDES

FILET MIGNON Belgisch witblauw	32,00
FILET MIGNON Blanc bleu belge	
CÔTE à L'OS Belgisch witblauw	69,00
CÔTE à L'OS Blanc bleu belge	2 pers.
OSSENHAAS Limousin	200 gr 34,00
FILET DE BOEUF Limousin	260 gr 42,00

Pepersaus | Champignonsaus | Kalfsjus | Wildjus
Sauce poivre | Sauce champignons | Jus de veau | Jus de gibier

KROKANTE KALFSZWEZERIEN Cognacsaus cantharellen herfstgroenten	39,00
RIS DE VEAU CROUSTILLANTS sauce au Cognac chanterelles légumes d'automne	

WILD | GIBIER

STEAK VAN HINDE wildjus boschampignons rode biet butternut	32,00
STEAK DE BICHE jus de gibier champignons des bois betterave rouge butternut	
STOFPOT VAN JONG EVERZWIJN herfstsalade witloof	32,00
RAGOÛT DE MARCASSIN salade d'automne endive	
HERTENHAAS poivradesaus boschampignons herfstgarnituur	200 gr 32,00
FILET DE CERF sauce poivrade champignons des bois garniture d'automne	260 gr 39,00
HAZENRUG Fine Champagnesaus boschampignons herfstgarnituur	39,00
RÂBLE DE LIÈVRE sauce Fine Champagne champignons des bois garniture d'automne	

KINDEREN | ENFANTS

GEHAKTBALLEN tomatensaus	BOULETTES DE VIANDE HACHÉE sauce tomates	18,00
SNEDEN RUNDVLEES saus naar keuze	TRANCHES DE VIANDE DE BOEUF sauce au choix	22,00
VISFILET in de boter	FILET DE POISSON au beurre	22,00

NAGERECHTEN | DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE klassieke bereiding	10,00
CRÈME BRÛLÉE façon grand-mère	
KROKANT VAN WILDE BESSEN biscuit witte chocolade coulis van rode vruchten	12,00
CROUSTILLANT AUX BAIES SAUVAGES biscuit chocolat blanc coulis de fruits rouges	
PRALINÉ BISCUIT mousse van praliné bueno ganache van hazelnoot gezouten karamel	12,00
BISCUIT PRALINÉ mousse de praliné bueno ganache de noisettes caramel salé	
ITALIAANSE IJSTAART vanilleijs meringue krokant van chocolade	11,00
TARTE GLACE ITALIENNE glace vanille meringue croquant au chocolat	
KOLONEL citroensorbet Vodka	12,00
KOLONEL sorbet citron Vodka	
KAZEN selectie van kazen noten gedroogd fruit brood	15,00
FROMAGES sélection de fromages noix fruits séchés pain	

IJSCOUPES | GLACES

DAME BLANCHE warme chocoladesaus	10,00
DAME BLANCHE sauce au chocolat chaud	
DAME NOIRE warme chocoladesaus	10,00
DAME NOIRE sauce au chocolat chaud	
COUPE BRÉSILIENNE karamelsaus fijne hazelnoten	10,00
COUPE BRÉSILIENNE sauce caramel noisettes	
COUPE ADVOCAAT verse slagroom	14,00
COUPE ADVOCAAT crème fraîche	

DESSERTWIJNEN | VINS DE DESSERT

CHÂTEAU LES PINS Muscat de Rivesaltes zoet wit Vin Doux Naturel	7,5 cl	4,50
CHÂTEAU LES PINS Rivesaltes Ambré Roussillon 2 jaar op hout, zoet, likoreus	7,5 cl	4,50
CHÂTEAU LES PINS Primage Rivesaltes Roussillon licht zoet rood VDN	7,5 cl	4,50
SHERRY PEDRO XIMENEZ Spanje donker, zoet, likoreus	7,5 cl	6,50
MADEIRA Barbeito Boal 10 y Barbeito Collection Malvasia	7,5 cl	11,00