

LUNCH | LUNCH in de week en op zaterdagmiddag | en semaine et le samedi midi 32,00
zie onze website | voir sur la page internet www.ovignes.be/menu

VOORGERECHT vis of vlees | HOOFDGERECHT 32,00 WIJNEN + 14,00 (2 glazen)
ENTRÉE poisson ou viande | PLAT CONSISTANT 32,00 VINS + 14,00 (2 verres)



MENU SYMPA | MENU SYMPA op zondagavond 2-gangen menu vis of vlees 39,00
le dimanche soir menu 2 plats poisson ou viande

STARTERS OM TE DELEN | ASSIETTE À PARTAGER

SPAANSE BELLOTA PATA NEGRA HAM 50 gram - 80 gram 16,00 - 20,00

JAMBON ESPAGNOLE BELLOTA PATA NEGRA 50 grammes - 80 grammes

STUKJES HUISGEBAKKEN WILDPASTEI | ajuinconfituur | walnoten | toast 2 pers 12,00 - 4 pers 18,00
MORCEAUX DE PÂTÉ DE GIBIER CUIT MAISON | compote d'oignons | cerneaux | toast

FAZANT BRABANÇONNE KROKETTEN (20gr) | mosted-honing dip 8 st|p 16,00 - 12 st|p 22,00
CROQUETTES DE FAISAN BRABANÇONNE (20gr) | crème moutarde-miel

VARKENSVLEESKROKETTEN Duroc (20gr) | venkelzaad | pickles crème 8 st|p 16,00 - 12 st|p 22,00
CROQUETTES DE VIANDE DE PORC Duroc (20gr) | graine de fenouil | crème de pickles

VOORGERECHTEN | ENTRÉES (ook om te delen)

TARTAAR VAN GEROOKTE PALING | rode biet | appel | zure room | walnoten | rucola 24,00
TARTARE D'ANGUILLE FUMÉE | betterave rouge | pomme | crème aigre | cerneaux | rucola

TONGSCHARFILET | grijze garnalen | witte wijnsaus | jonge bladspinazie 22,00
LIMANDE SOLE | crevettes grises | sauce vin blanc | feuilles d'épinards

GRIET | lichte mosterdsaus | prei gestoofd en gefrituurd | gedroogde pancetta 29,00
BARBUE | légère sauce moutarde | poireau étuvé et frit | pancetta séché

FAZANT BRABANÇONNE KROKET | rauw witloof | rucola | mosterd en honing crème 1 st/p 14,00
CROQUETTE DE FAISAN BRABANÇONNE | endive crue | rucola | crème moutarde et miel 2 st/p 22,00

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

TATAKI VAN HERT | teriyaki saus | sojascheuten | lente-ui | sesam | rucola | shiso 24,00
TATAKI DE CERF | sauce teriyaki | germes de soja | ciboule | sésame | rucola | shiso

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

TONGSCHAR grijze garnalen witte wijnsaus bladspinazie aardappelpuree	30,00
FILET DE LIMANDE SOLE crevettes grises sauce vin blanc épinards pommes purées	
SNOEKBAARS kalfsjus butternut pastinaak boschampignons hazelnoot	32,00
FILET DE SANDRE jus de veau butternut panais champignons des bois noisette	
GRIET lichte mosterdsaus prei gestoofd en gefrituurd pancetta aardappelpuree	39,00
BARBUE légère sauce moutarde poireau étuvé et frit pancetta pommes purées	

VLEES | VIANDES

STEAK VAN ALOYAU Belgisch Witblauw	32,00
STEAK D'ALOAU blanc bleu belge	
OSSENHAAS Limousin	200 gr 34,00
FILET DE BOEUF Limousin	250 gr 39,00

Pepersaus | Champignonsaus | Kalfsjus | Rossini (met eendenlever + 5,00)
Sauce poivre | Sauce champignons | Jus de veau | Rossini (et foie de canard + 5,00)

KALFSZWEZERIKEN kalfjus witloof sojascheuten Oosterse champignons	39,00
RIS DE VEAU jus de veau endive germes de soja champignons orientales	

WILD | GIBIER

HERTENSTEAK wildjus herfstgarnituur boschampignons	32,00
STEAK DE CERF jus de gibier garniture d'automne champignons des bois	
HERTENRAGOÛT pancetta herfstsalade krokant witloof	32,00
RAGOÛT DE CERF pancetta salade d'automne endive croustillante	
EVERZWIJNHAAS Cognac saus rode biet butternut boschampignons	32,00
FILET DE MARCASSIN sauce Cognac betterave butternut champignons des bois	
HAZENRUG Fine Champagnesaus herfstgarnituur boschampignons	39,00
RÂBLE DE LIÈVRE sauce Fine Champagne garniture d'automne champignons des bois	

KINDEREN | ENFANTS

GEHAKTBALLEN van varkensvlees en rundsvlees tomatensaus	19,00
BOULETTES DE VIANDE HACHÉE de bœuf et de porc sauce tomates	
SNEDEN RUNDVLEES saus naar keuze	22,00
TRANCHES DE VIANDE DE BOEUF sauce au choix	
TONGSCHARFILET 'meunière'	22,00
FILET DE LIMANDE SOLE 'meunière'	

NAGERECHTEN | DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE klassieke bereiding	11,00
CRÈME BRÛLÉE façon grand-mère	
APPEL in 3D karamelmousse chocoladebiscuit compote en coulis van appel met citrus	12,00
POMME en 3D mousse caramel biscuit compote et coulis de pommes avec agrumes	
MILLEFEUILLE MET HAZELNOOTCREMEUX karamelchocolade geroosterde noten	12,00
MILLEFEUILLE AU CRÉMEUX NOISETTE caramel-chocolat noisettes rôties	
PANNA COTTA VANILLEROOMIJS rode vruchtencoulis crumble van frambozen	11,00
GLACE À LA VANILLE PANNA COTTA coulis de fruits rouges crumble de framboises	
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	

2 bollen - 3 bollen

IJSCOUPES | GLACES

2 boules - 3 boules

DAME BLANCHE warme chocoladesaus	8,00 - 11,00
DAME BLANCHE sauce au chocolat chaud	
DAME NOIRE warme chocoladesaus	8,00 - 11,00
DAME NOIRE sauce au chocolat chaud	
COUPE BRÉSILIENNE karamelsaus fijne hazelnoten	8,00 - 11,00
COUPE BRÉSILIENNE sauce caramel noisettes	
COUPE ADVOCAAT verse slagroom	11,00 - 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	9,00