



“ EX BOVE OPTIMA ”

SUGGESTIES

VOORGERECHT:

Kroketjes van varkenswang en Westmalle Trippel met Gribiche saus

21 euro

HOOFDGERECHTEN:

DUO van Entrecôtes min 4 weken gerijpt

Black Aberdeen Entrecôte / Simmenthal Entrecôte per 2 pers.

49 euro p.p.

DUO van Entrecôte en Ossenhaas min 4 weken gerijpt

Simmenthal Entrecôte / Black Aberdeen Ossenhaas per 2 pers.

49 euro p.p.

CHEF'S CHOICE

Australische F4 Wagyu Bavette Bms 8/9 250gr.

68 euro

BUBBELS (SPARKLING WINE)

Glas Champagne « Mandois Brut »	15
Fles Champagne « Mandois Brut »	75
Fles Champagne « Laurent-Perrier La Cuvée »	85
Fles Champagne « Laurent-Perrier Blanc de Blancs »	125
Fles Champagne « Laurent-Perrier Grande Siècle »	275

APERITIEVEN & COCKTAILS (APERITIF)

Martini Bianco / Rosso	8
Vermouth Belsazar W / R	9
Vermouth Del Professore Classico White	9
Vermouth Del Professore Rosso	10
Porto Quinta de la Rosa	9
Porto Gassiot White	9
Sherry Lustau Monzanilla	9
Pineau des Charentes Coq d'Or White	9
Campari	9
Pastis Guimard	10
Picon Witte Wijn	10
Kir Royal	15
Aperol Spritz Royal	15
Negroni	15
Moscow Mule	15
Dark 'n Stormy	15
Bloody Mary	15

SPIRITS

Vodka Heidel	12
Vodka Belvedere	12
Tequila Mi Campo Blanco	10
Tequila Mi Campo Reposado	12
Whiskey Jack Daniels	10
Whiskey Jack Daniels Gentleman Jack	12
Whiskey Jameson	10
Pastis Henri Bardouin	10
Rum Trois Rivières cuvée spéciale	10
Rum Trois Rivières Ambré	11
Rum Trois Rivières VSOP	12

ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN (ZERO ALCOHOL APERITIF)

Crodino	6
Copperhead 0/0	11
New London Light "First light	11
Moscow Mule 0/0	11
Dark & Stormy 0/0	11
Big Tom's spiced tomato juice	7

GIN BAR

Bulldog	11
Bombay Sapphire	12
Hendrick's	13
Copperhead	13
Copperhead Black	13
Monkey 47	13
Monkey 47 Sloe	14
Mare	13
Mare Capri	14
The Botanist	14
Nordes	14

BIEREN (BEERS)

BIEREN OP VAT (DRAUGHT)

Stella 25cl	4
Karmeliet 25cl	6

BIEREN OP FLES (BOTTLED BEERS)

Duvel 33cl	6
Rochefort 10 33cl	8
Westmalle tripel 33cl	7
La Chouffe 33cl	7
Geuze Boon 37.5cl	8.5
Kriek Boon 37.5cl	8.5
Orval 33cl	8.5

ALCOHOVRIJE BIEREN (ZERO ALCOHOL BEERS)

Stella 0/0%	4
Karmeliet 0/0	6
Delirium 0/0%	6
Cornet 0/0%	6

WATERS, FRISDRANKEN EN FRUITSAPPEN (WATERS, SOFTDRINKS AND JUICES)

Panna 50cl.	7
San Pellegrino 50cl.	7
Cola	3.8
Cola zero	3.8
Ice tea	3.8
Looza tomaat	3.8
San Aranciata	3.9
San Pellegrino Tonica	3.9
Fever Tree Premium Indian Tonic water	3.9
Fever Tree Mediterranean Tonic water	3.9
Fever Tree Raspberry & Rhubarb Tonic water	3.9
Vers geperst fruitsap	8

BITES

Bordje Beetje van alles

(rosette de Lyon, pancetta, mortadella, serrano reserva)

17 euro p.p.

Bordje beetje van alles Bovis

(+Iberico jamon, pastrami en carpaccio, kroketjes van kalfszwezerik en gribiche saus)

23 euro p.p.

Bordje Iberico

(Iberico lomo, chorizo, salsichon, jamon iberico)

26euro p.p.

STARTERS

Bordje Secreto 07

(Rubia gallega 7 weken gerijpt, 7 spices rubb + roquette, pommodori, pijnboompitjes)

36 euro

Tartaar klassiek

21 euro

Carpaccio « Harry's Bar »

21 euro

Vitello tonato

21 euro

Garnaalkroketjes

19 euro

Kaaskroketjes Fontina – Speck

19 euro

Kroketten van varkenswang en trippel Westmalle met sauce Gribiche

21 euro

WIT BLAUW (Belgium)

Sommelier — Saint-Émilion Grand Cru · Rioja Reserva · Elegante Merlot-blend

Karakter — Zeer mals, puur en elegant met subtiele rondsmaak.

Ras — Belgisch iconisch runderras met uitzonderlijke bespiering en fijne vezelstructuur.

Steak Zwarte vlek 230 gr.	34
Ossenhaas 230gr. (FILET)	46
Chateaubriand min. 2 pers. (TENDERLOIN)	p.p. 46

BLACK ABERDEEN (Scotland) 4 weeks dry aged

Sommelier — Malbec · Ribera del Duero · Syrah

Karakter — Rijk, boterachtig en rond met nootachtige rijpingstonen.

Ras — Schots ras met natuurlijke marmering, dry aged voor extra aromatische diepte.

Ossenhaas 230gr.	49
Ossenhaas „Gentlemen’s Cut“ 300gr. (FILET)	65
Entrecôte 330gr. (RIBEYE STEAK)	49
Côte à l’os per 2 pers. (BONE IN RIBEYE)	per 100 gr. 14
Chateaubriand min. 2 pers. (TENDERLOIN)	p.p. 49

Al onze gerechten worden geserveerd met drie sauzen: Bordelaise, Bearnaise, Peperroom

En worden vergezeld door een fris groen slaatje met mayonaise of vinaigrette naar keuze, frietjes en mayonaise.

ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH THREE SAUCES, GREEN SALAD, FRIES AND MAYONAISE

SIMMENTHAL (Zwitserland) 4 weeks dry aged

Sommelier — Barolo · Brunello di Montalcino · Amarone

Karakter — Vol, aromatisch en licht kruidig met lange afdronk.

Ras — Alpenras uit Zwitserland met perfecte balans tussen kracht en finesse.

Entrecôte 330gr. (RIBEYE STEAK)	49
Côte à l'os per 2 pers. (BONE IN RIBEYE)	100gr. 16

HOLSTEIN (Germany) 4 weeks dry aged.

Sommelier — Malbec Mendoza · Bordeaux Supérieur · Cabernet Sauvignon

Karakter — Krachtig, mineraal en karaktervol.

Ras — Duits ras met uitgesproken rundaroma en verfijnde vetstructuur.

Entrecôte 330gr. (RIBEYE STEAK)	48
Côte à l'os per 2 pers. (BONE IN RIBEYE)	per 100gr. 14

Al onze gerechten worden geserveerd met drie sauzen: Bordelaise, Bearnaise, Peperroom

En worden vergezeld door een fris groen slaatje met mayonaise of vinaigrette naar keuze, frietjes en mayonaise.

ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH THREE SAUCES, GREEN SALAD, FRIES AND MAYONAISE

RUBIA GALLEGA PREMIUM (Spain) Minimum 4 weeks dry aged

Sommelier — Priorat · Rioja Gran Reserva · Tempranillo

Karakter — Intens, complex en uitgesproken umami.

Ras — Legendarisch Galicisch ras, geroemd om diepe smaak en complexe vetstructuur.

Entrecôte 330gr. (RIBEYE STEAK)	68
Côte à l'os per 2 pers. (BONE IN RIBEYE)	per 100gr. 18

LONG AGED DRY AGED BEEF MINIMUM 7 WEEKS

Sommelier — Amarone · Châteauneuf-du-Pape · Zinfandel

Karakter — Diep, krachtig en uitgesproken complex.

Rijping — Minimum 7 weken gerijpt voor maximale smaakconcentratie en umami.

Côte à l'os Holstein per 2 pers. (BONE IN RIBEYE)	per 100gr. 16
Côte à l'os Simmenthal per 2 pers. (BONE IN RIBEYE)	per 100gr. 18
Côte à l'os Black Aberdeen per 2 pers. (BONE IN RIBEYE)	per 100gr. 18

***Al onze gerechten worden geserveerd met drie sauzen: Bordelaise, Bearnaise, Peperroom
En worden vergezeld door een fris groen slaatje met mayonaise of vinaigrette naar keuze,
frietjes en mayonaise.***

ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH THREE SAUCES, GREEN SALAD, FRIES AND MAYONAISE

DIVERS

Tartaar klassiek / Italiano 220gr. Wit Blauw (STEAK TARTARE)	34
Tagliata Black Aberdeen	46
Ossenhaas Paard (Belgie) (FILET)	43
Varkens ribstuk Duroc 330gr. (PORK RIB ROAST)	36

BIJGERECHTEN (SIDE DISHES)

Witloofslaatje (BELGIAN ENDIVE SALAD)	7
Gebakken witloof (SAUTEED BELGIAN ENDIVE)	8
Tomatenslaatje (TOMATO SALAD)	7
Gebakken Paddenstoel Look (SAUTEED MUSHROOMS WITH GARLIC)	7
Gebakken Paddenstoel Room (SAUTEED MUSHROOMS WITH CREAM)	7

Al onze gerechten worden geserveerd met drie sauzen: Bordelaise, Bearnaise, Peperroom

En worden vergezeld door een fris groen slaatje met mayonaise of vinaigrette naar keuze, frietjes en mayonaise.

ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH THREE SAUCES, GREEN SALAD, FRIES AND MAYONAISE

DESSERTS

Vanille ijs à la minute (HOMEMADE VANILLA ICE)	11.00
Dame blanche à la minute (HOMEMADE VANILLA ICE WITH CHOCOLAD SAUCE)	15.00
Coupe caramel (HOMEMADE VANILLA ICE WITH CAMEL SAUCE)	15.00
Coupe Pedro Ximénez (HOMEMADE VANILLA ICE WITH SHERRY)	15.00
Creme brulée	13.50
Sabayon à la minute met huisgemaakt vanille ijs	15.50
Chocolademousse (met of zonder slagroom)	13.50
Colonel (limoensorbet, vodka Belvédère)	15.00
Limoensorbet huisgemaakt	13.50

COFFEEBAR

Espresso	4
Espresso small	4
Deca	4
Latte	7
Cappucino	7
Thee	5
Groene thee	5
Verse muntthee	6
Irish coffee	13.50
French coffee	13.50
Italian coffee	13.50

DIGESTIVEN

DISARONNO	9
AVERNA	9
AMARO DELLA DONNA SELVATICA	13
SAMBUCA ZANIN	13
SAMBUCA BERTA	14
COINTREAU	9
GRAND MARNIER	13
BAILEYS	9
CHARTREUSE GROEN	10
CHARTREUSE GEEL	10
LIMONCELLO	9
POIRE WILLIAMS	13

GRAPPA

GRAPPA CLASSICA NARDINI	11
GRAPPA AMARONE LE OPERE ZANIN	11
GRAPPA MOSCATO ZANIN	11
GRAPPA AMARONE RISERVA ZANIN (DARK)	12
GRAPPA PROSECCO RISERVA ZANIN (DARK)	12
GRAPPA VILLA PRATO BERTA	12
GRAPPA VILLA PRATO BERTA « INVECCHIATA »	14
GRAPPA DI BRUNELLO LE DUE SORELLE « INVECCHIATA »	16

RUM

PLANTATION ORIGINAL DARK	12
PLANTATION PINEAPPLE	12
TROIS RIVIERES VSOP	12
APPLETON DARK	16

COGNAC

HENNESSY VS	12
RAGNAUD SABOURIN VSOP	14
RAGNAUD SABOURIN XO	42
RAGNAUD SABOURIN XXO	48
HARDY VSOP	14
HARDY XO	16
HARDY XO RARE	19
HARDY « NOCES D'ARGENT »	34
PIERRE FERRAND AMBRE	16
PIERRE FERRAND ESPRIT DES DIEUX	24
1^{er} cru de cognac « cognac grande champagne contrôlée »	
PIERRE FERRAND SELECTION DES ANGES	38
1^{er} cru de cognac « cognac grande champagne contrôlée »	

CALVADOS

CHATEAU COMPTE DE LAURISTON VSOP 10Y	15
CHATEAU COMPTE DE LAURISTON HORS D'AGE 15Y	17

WHISKY

BOWMORE 12Y	18
LAPHROIGH 10Y	15
HIGHLAND PARK 12Y	16
TALISKER 10Y	14
THE NAKED GROUSE	11
THE GLENROTHES	14
BENROMACH 10Y	12
TOMATIN LEGACY	11
BULLEIT BOURBON	12
BENRIACH	12
CRAGGENMORE 12Y	12
GLANFIDDICH 12Y	12
CONNEMARA	16
FAMOUS GROUSE SMOKEY	12
TEELING	12
THE ARRAN	12
TYRCONNEL	11
MACALLEN GOLD	12
MITCHERS	18
EWAN WILLIAMS	12
PIGS NOSE	11

BRANDY

TORRES 20Y BRANDY	12
METAXA 12 STARS BRANDY	12
LEPANTO BRANDY	14