



BOURGONDIËRS WELKOM

*ENKEL OP VERZOEK OF BIJ GROEPEN

APERERO

Bruschetta groot met look*	8
Croque Mr. Truffel*	16
Mini loempia 8 st + dip 	10
Olijven en tapenades  met mini pita broodjes	12
Belgische kaas + mosterd De Ster 	12
Ambachtelijke mini kroketjes mx 12 st kaas, draadjesvlees en garnaal	14
Kibbeling met verse tartaar	16
Boudins/pensen met pruimen	16
Buikspek met honing	16
Wildpatés met krentenbrood	16

BOURGONDISCHE PLANKEN voor 2 à 3 p

KOUD

Belgische kazen	32
Charcuterie & wild patés	32
Alles	42

WARM

Buikspek honing en boudins	28
Mini loempia, kippenbout en kroketten	28
Alles	42


SOEP

Soep van de dag	8
Bisque Noordzeegarnalen van 't Huys	16

VOORGERECHT

Buikspek honing	16
Boudin blanc/Witte pens	16
Gerookte zalm	18
Duo van zalm	22
Coquilles St. Jacques*	

AMBACHTELIJKE RAVIOLI

Chorizo mild pikant 2 st	16
Ravioli 2 st eekhoortjesbrood truffel 	18


HANDGEMAAKTE KROKETTEN

Kaas Oud Brugge 2 st 	18
Zalm 2 st	20
Noordzeegarnaal 2 st	22
Kreeft 2 st	22
Duo noordzeegarnaal + kreeft	22
Trio zalm + noordzeegarnaal + kreeft	27

HOOFDGERECHT

Met brood, verse frietjes gebakken in ossenvet, kroketten, puree of krielpatatjes


ONZE BELGISCHE KLASSIEKERS

Gehaktballen 3 st van 't Huys met met warme krieken, tomatensaus of Luikse saus	22
Steak Friet 220 gr	30
Entrecôte	38
+ Peperroom of Archiduc	4,5
Vlaamse stoverij varkenswangetjes met St. Bernardus Abt 12	28
Ouderwets koninginnenhapje van 't Huys	27
Koninginnenhapje verloren groenten 	27


UIT DE ZEE

Vis op Vlaamse wijze	30
Zalm met mosterdkorst De Ster*	
Bouillabaisse*	30
Coquille St. Jacques*	
Duo gerookte zalm en kroket	32


BOURGONDISCHE WINTER

Boudins/Pensen met compote	24
Witloof in de oven*	24
Hutsepot*	24
Winters stoofpotje van hert	32
Vlaamse stoverij van everzwijn wangen	30
Vlaamse stoverij van groenten 	27


BURGERS

Classic Bacon/Angus Burger*	26
Burger zalm verse tartaar*	26
Spicy chicken burger*	26
Royal Cheese Burger* 	26

HANDGEMAAKTE KROKETTEN

Oud Brugge 3 st 	24
Noordzeegarnaal 3 st	30
Kreeft 3 st	30
Trio zalm, kreeft en noordzeegarnaal	30

SALADES

Geitenkaas 2st met spek of zonder 	24
Gerookte zalm garnalen verse tartaar	32

AMBACHTELIJKE RAVIOLI

Chorizo mild pikant 2 st	16
Ravioli 2 st eekhoortjesbrood truffel	18

DESSERT

Coupe Vanille Brésilienne	10
Coupe Dame Blanche	12
Panna cotta huisgemaakt	10
Chocomousse van 't Huys	12
Crumble van herfstfruit	12
Sorbet met vers fruit	10
Bourgondisch plankje Belgische kazen	16

KLEINE BON VIVANTS DUS NIET DE GROTE

Met verse frietjes gebakken in ossenvet of puree

Huisgemaakte gehaktbal tomatensaus	14
Kaaskroket + salade	14
Spaghetti Bolognaise klein of groter	12/16
Kinderijsje	6,5

EXTRA

Koude sauzen: mayonnaise, ketchup,...	1,5
Friet, kroketten of krielpatatjes 1 portie	4,5
Gemengde salade	5,5
Warme groentjes	5,5
Mandje brood + boter	4,5

OPEN VANAF 18:00

van woensdag tot zaterdag
Gelieve steeds online beschikbaarheid te controleren en reserveren

Wij openen speciaal voor groepen!

OPENINGSUREN À LA CARTE

Open van woensdag- tot zaterdagavond
We openen speciaal voor groepen

HERFSTVAKANTIE

Maandag 28/10 tot en met dinsdag 5/11.

KERSTVAKANTIE

Maandag 23/12 tot en met maandag 27/12.

OUDEJAAR

Oudejaarsavond 2024/2025
Dit wil je niet missen, wat een spetterend dansfeestje met DJ was dat vorig jaar.
Ook voor wie na middernacht komt.

Registreer tijdig want beperkt aantal plaatsen