

# ONTBIJT DU PARC

## ONTBIJT VAN 7U30 TOT 11U

<b>ONTBIJTBUFFET</b>	<b>26</b>
Sluit aan bij het ontbijtbuffet en proef al ons lekkers!	
TIP: MAAK HET WAT FEESTELIJKER MET EEN MIMOSA!	
<b>ONTBIJT DU PARC</b>	<b>18</b>
Kannetje koffie of thee / botercroissant & vloerpistolet / kaas, hesp, boter / versgeperst fruitsap	
TIP: VUL AAN MET EEN EITJE!	
<b>SAY IT WITH EGG</b>	
Zachtgekookt eitje met soldaatjes	6
2 spiegeleieren	7
3 spiegeleieren	9
Roerei	8
<b>OLE PISTOLET!</b>	
Pistolet met boter	3,5
Pistolet met boter & confituur	4,5
Pistolet met boter & kaas & confituur	6
Pistolet met boter & kaas of hesp	5,5
Pistolet met boter & kaas & hesp	6
Pistolet met gehakt & pickles	8
<b>CROISSANT</b>	
Croissant met boter	5
Croissant met boter & confituur	6
Croissant met boter & kaas of hesp	6
Croissant met boter & kaas & hesp	7
<b>YOGHURT</b>	
Yoghurt natuur	4
Yoghurt met granola	6
Yoghurt met granola & fruit	7
<b>MAAK UW ONTBIJT COMPLEET</b>	
Krokant gebakken spek	4,5
Belgische kaviaar – zure room – brioche	30
Vers geperst fruitsap	6,5
Mimosa	12
Glas Champagne, Jean Diot Brut Premier Regard, Valée de la Marne	15

# APEROKAART DU PARC

DEZE KAART IS DOORLOPEND VAN 12U TOT 20U30

## APERO DU PARC 28

Oud Groenendal kaas mosterd - *Vieux fromage de Groenendal moutarde*  
Gedroogde worst Burggraeve - *saucisson séché moutarde*  
Garnaalbolletjes 5 stuks - *Boulettes de crevettes (5 pièces)*  
Haring in tartaar - *Hareng en tartare*

### KLEIN EN GEZELLIGE VOOR BIJ UW APERO

Oud Groenendal kaas Tierenteyn graanmosterd – <i>Vieux fromage de Groenendal - moutarde</i>	8
Gedroogde worst Burggraeve Tierenteyn graanmosterd – <i>saucisson séché moutarde</i>	8

### VEGGIE

Gegrilde Keiems Bloempje (Belgische Camembert) – tijm en honing	10
<i>Fleur de Keiem grillée (Camembert Belge) – thym et miel</i>	10
Raaskrokot OG Kristal 1 stuk – 2 stuks – 3 stuks	9/16/22
<i>Croquette au fromage OG Kristal 1 – 2 ou 3 pièces</i>	9/16/22
Assortiment kazen Van Tricht (4) Cantillon confituur – notenmengeling	18
<i>Assortiment de fromages Van Tricht (4) – confiture Cantillon – mélange de noix</i>	18
Raasballetjes OG Kristal 9 stuks - <i>Boulettes au fromage (9pièces)</i>	9
Soep du Parc	12

### CHARCUTERIE VLEES

Gekruide Brugse Coppa - <i>Coppa de Bruges épicée</i>	14
Iberico Cebo de Campo - <i>Iberico Cebo de Campo</i>	18
Toast Cannibal Du Parc	16
Rilette & toast	12
Gegrilde witte worst – Tierenteyn mosterd - <i>Boudin blanc grillée – moutarde Tierenteyn</i>	10

### CHARCUTERIE VIS

Garnaalballetjes 5 stuks - <i>Boulettes de crevettes (5 pièces)</i>	9
Haring in tartaar - <i>Hareng en tartare</i>	8
10g Royal Belgium Platinum Caviar – zure room – brioche	30
<i>Caviar Royal Belgium Platinum 10g – crème aigre – brioche</i>	30
Garnaalkrokot 1 stuk - 2 stuks – 3 stuks - <i>Croquette de crevettes 1 – 2 ou 3 pièces</i>	10/19/27
Brioche Du Parc – Noordzeevis – chunky tartaar - <i>Poisson de la mer du Nord – tartare</i>	16
Oesters natuur Irish Gold 3-6 of 9stuks – <i>Huîtres nature Irish Gold 3-6 au 9 pièces</i>	13/24/36

# MENU CAFE DU PARC €59

Menu is enkel per tafel beschikbaar.

Passende wijnen : VG & HG 18 euro of VG,HG en dessert: 24 euro

2 Garnaalkroketten – gefrituurde peterselie – citroen

*2 croquettes de crevettes – persil frit – citron*

Of/ou

2 Kaaskroketten OG Kristal

*2 Croquettes au fromage OG Kristal*

Of/ou

Carpaccio

Carpaccio van West-Vlaams rood – crumble Oud Groenendaele kaas - rucola

*Carpaccio la Rouge de Flandre occidentale – crumble de fromage 'Oud Groenendaele' - roquette*

---

Zeetong à la grenobloise – veldsla - puree of verse frietjes

*Sole à la grenobloise – mache – puree ou frites fraîches*

Of/ou

Bloemkoolsteak – massaman curry – amandelschilfers – kappersvinaigrette – sla

*Chou-fleur – curry massaman – éclats d'amande – vinaigrette aux câpres – salade*

Of/ou

Steak tartaar – handgesneden West-Vlaams rood – sla – verse frietjes

*Steak Tartare – boeuf Rouge Flamand occidental coupé à la main – salade – frites fraîches*

---

Crème brûlée

Of/ou

Dame blanche

Of/ou

Raasbord Van Tricht +€4

*Assiette de fromage Van Tricht +€4*

# EETKAART DU PARC

DEZE KAART VAN 12U-15U EN VAN 18U TOT 20U30

## VOORGERECHTEN - ENTRÉES

**GARNAALKROQUETTES/CROQUETTES AUX CREVETTES 1, 2 of 3** (G, Sch) 10/19/27

Peterselie – citroen - *Persil – citron*

TIP: RODENBACH GRAND CRU VAN'T VAT - 6

**BELGISCHE KAVIAAR**  (V, M, W, G) 30

10G Royal Belgium Platinum Caviar – zure room - brioche

*Caviar Royal Belgium platinum 10g – crème aigre - brioche*

TIP: COUPE CHAMPAGNE - 15

**OESTERS (W) HUÏTRES (W)** 13/24/36

3 – 6 – 9 oesters natuur Irish Gold -) 3 – 6 – 9 huîtres nature Irish Gold

TIP: GLAS FRISSE BUBBELS UIT DE LOIRE, PET NAT - 8

**SOEP DU PARC - SOUPE DU PARC** 12

Soep in het seizoen – soupe de saison

TIP: CANTILLON GEUZE - 15

**TARTE TATIN TOMAAT** (M, G) 20

Coeur de boeuf tomaat – burrata – pijnboompitten - rucola – crème van chili - daslook

Tomate coeur de boeuf – burrata – pignons de pin - roquette – crème de piment – ail des ours

TIP: GAMAY UIT DE LOIRE - 10

**GEITENKAAS - FROMAGE DE CHEVRE** (G, M, N) 20

Geitenkaas – gegrilde meloen – piment d'espelette – rucola – crème van biet

Fromage de chèvre – melon grillé – piment d'espelette – roquette – crème de betterave

TIP: FRISSE DUITSE RIESLING - 10

**CARPACCIO** 20

Carpaccio van West-Vlaams rood – crumble oudgroenendal kaas – rucola – pijnboompitten

Carpaccio de boeuf Rouge de Flandre occidentale – crumble de fromage 'Oud-Groenendal' – roquette

TIP: PINOT GRIS AUSSI - 11

**GEGRILDE LANGOUSTINES** (Sch, M) VG:38/ HG:44

VG: Grote langoustines met hazelnootboter – platte peterselie

HG: Grote langoustines met hazelnootboter – platte peterselie – honingtomaat – krielaardappelen

TIP: WITTE SANCERRE - 11

**CREME BRULEE VAN ASPERGE** 19

Crème brûlée met en van witte asperges – gebrande aspergetoppen – klaverzuring

TIP: SICILIAANSE OCCHIPINTI - 12

## HOOFDGERECHTEN - PLATS PRINCIPAUX

<b>BLOEMKOOlstEAK** - STEAK DE CHOU-FLEUR**</b> (N, M)	24
Bloemkool – curry massaman – amandelschilfers – kappersvinaigrette – sla <i>Chou-fleur – curry massaman – éclats d'amande – vinaigrette aux câpres – salade</i>	
TIP: GLAS SLOVEENSE ORANGE – MUSCAT – 11	
<b>STEAK TARTAAR - STEAK TARTARE</b> (Mo,E)	29
Handgesneden West-Vlaams rood rundsvlees - sla – verse friet – verse mayonaise <i>Bœuf Rouge flamand occidental coupé à la main – salade – frites fraîches – mayonnaise maison</i>	
<b>Supplement 10g Royal Belgium Platinum Kaviaar</b>	+25
TIP: GLAS RODE MONTEPULCIANO – 6	
<b>ZEETONG - SOLE</b> (M,V, G)	40
Zeetong à la grenobloise° – puree of verse friet – sla °A la grenobloise is een hazelnootbotersaus met kappers, croutons en citroen <i>Sole à la grenobloise° – purée ou frites fraîches – salade - °À la grenobloise : sauce au beurre noisette avec câpres, croûtons et citron</i>	
TIP: GLAS WITTE BOURGOGNE, RULLY – 15	
<b>CHATEAUBRIAND WEST-VLAAMS ROOD - CHATEAUBRIAND ROUGE FLAMAND OCCIDENTAL</b>	36
300g Chateaubriand West-Vlaams rood – sla – verse friet <i>300g Chateaubriand Rouge Flamand occidental – salade - frites fraîches</i>	
<b>RIB-EYE</b>	40
350g Rib-eye – sla – verse friet <i>350g Rib-eye – salade – frites fraîches</i>	
<b>Supplement au poivre – béarnaise – archiduc deluxe- choron</b>	+3,5
TIP: GLAS TEMPRANILLO – 10	
<b>VOL-AU-VENT</b> (G, M, Mo, E, Se)	30
Vol-au-vent – bladerdeeg – mousseline – verse friet - cressonnette <i>Vol-au-vent – pâte feuilletée – mousseline – frites fraîches – cressonnette</i>	
<b>Supplement kalfszwezeriken - Supplément riz de veau</b>	+10
TIP: BELGISCHE CHARDONNAY – ATALANTA – 9	
<b>BOUILLABAISSE</b> (V, W, Se, Sch, G, Su)	38
Bouillabaisse van Noordzeevis (VV) – mosselen – langoustine- aardappel – rouille – gruyèrekaas – toast <i>Bouillabaisse de poissons de la mer du Nord (VV) – moules – pommes de terre – rouille – gruyère - toast</i>	
TIP: GLAS FRISSE PINOT NOIR UIT DE ELZAS- 13	
<b>HONDSHAAI IN'T GROEN - ROUSSETTE EN VERT</b> (V)	34
Hondshaai - groene kruiden – verse frietjes <i>RouSsette - herbes vertes – frites fraîches</i>	
TIP: VELTILINI – GRUNER VELTLINER – 10	

## KINDEREN – 12 JAAR

Garnaalkroketje 1 stuk of 2 stuks – frietjes - <i>Croquette aux crevettes 1 ou 2 et frites</i>	14/22
Kaaskroketje 1 stuk of 2 stuks – frietjes - <i>Croquette au fromage 1 ou 2 et frites</i>	13/19
Balletjes in tomatensaus, frietjes - <i>Boulettes à la sauce tomate et frites</i>	18
Ripfilet, appelmoes en frieten - <i>Filet de poulet, compote de pommes et frites</i>	18
Ribbeling kabeljauw, frietjes - <i>Ribbeling de cabillaud et frites</i>	18

## SUPPLEMENTEN – SUPPLÉMENTS

Frietjes – frites	4
Puree	4
Krielaardappel	4
Sla – salade	2,5

## Allergenenlegende

Symbol	Allergeen	Betekenis
G	 Gluten	Tarwe, rogge, gerst, haver
Sch	 Schaaldieren	Garnalen, krab, kreeft...
E	 Ei	Ei en producten op basis van ei
V	 Vis	Vis en visproducten
P	 Pinda's	Aardnoten en pindaproducten
So	 Soja	Sojabonen en soja-afgeleiden
M	 Melk	Inclusief lactose
N	 Noten	Amandel, hazelnoot, walnoot, enz.
Se	 Selderij	Selderij en producten hiervan
Mo	 Mosterd	Mosterdzaad en afgeleiden
Sz	 Sesamzaad	Sesamzaad en producten hiervan
Su	 Sulfieten	Zwaveldioxide, bijv. in wijn
L	 Lupine	Lupine en afgeleiden
W	 Weekdieren	Oesters, mosselen, inktvis, enz.

# DESSERT DU PARC

<b>CREME BRULEE</b>	10
TIP: ZOETE PETIT MANSENG EN GROS MANSENG CHATEAU D'AYDIE – PACHERENC 2021 – 10	
<b>CHOCOMOUSSE</b>	10
Callebautchocolade – passievrucht – gebrande amandelschilfers	
TIP: RODE PORTO – 6	
<b>DAME BLANCHE</b>	10
3 bolletjes vanille-ijs – zacht geklopt slagroom – chocoladesaus Callebaut	
TIP: DON PX 2003 BODEGAS TORO ALBALA (10CL) - 16	
<b>COUPE KOLONEL 'CLAUDINE'</b>	12
1 bolletje citroensorbet – potato vodka dada chapel	
TIP: NEEM EEN DUBBELE SHOT VODKA ☺	
<b>RAASTAART</b>	8
TIP: GLAS MADEIRA – 9	
<b>TARTE TATIN</b>	10
Tarte tatin van appel met vanille-ijs en karamel.	
TIP: ZIPANG – PRUIMENLIKEUR OP BASIS VAN JAPANSE SAKÉ – 10	
<b>KAASBORD VAN TRICHT</b>	18
4 kazen gerijpt door Van Tricht met cantillonconfituur en notenmengeling	
TIP: PROEF ONS ASSORTIMENT VAN 3 GESELECTEERDE WIJNEN PASSEND BIJ DE VERSCHILLENDE KAZEN! 18	
<b>AFTERDINNER DRINK</b>	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	15
De klassieke afterdinner drink!	
<b>IRISH COFFEE</b>	12
Bushmill Irish Whiskey – Koffie	

## DIGESTIEVEN

Jonge graanjenever Filliers	7
Oude graanjenever Filliers	9
Cognac Chateau de Beaulon VSOP	12
Calvados Père Magloire Fine VS	10
Grappa di Barolo	14
Adriatico Amaretto	9
Cointreau	9
Grand Marnier	9
Hierbas de las Dunas	9
Limoncello	8
Sake - Pinzung	10

## WHISKY - OF IS HET WHISKEY ? - 5CL

J&B Whisky	8
Old Pulteney 12Y Single Malt 40%	10
Glenallachie 8Y 46%	12
Benriach The Smokey ten 46%	11
Kilchoman Machir Bay 46%	14
Nikka from the barrel 51,4%	15
Teeling Small Gold Tin cask 46%	9
Makers Mark - Bourbon	12
Bourbon Bulleit 10 years	10

## RUM - 5CL

Diplomatico Reserva Exclusiva 40%	10
Canero Rum Dominicana 12y Sauternes Cask 41%	12
Abuelo 12Y Panama Gran Reserva 40%	9
JM Rhum élevé sous bois 50%	9
Plantation Pineapple Rum 40%	8

## ZOETE WIJN

Château d'Aydie - Pacherenc	10
Don PX 2003 Bodegas Toro Alba 10cl	16
Madeira Maderista 5cl	9
Sherry Lustau Palo Cortado de Jerez 5cl	10