

Aperitief

Cava Loxarel vintage

PENEDES, SPANJE

€7,5

Huisaperitief

CACAOJUS | GINGER ALE | RUM

€12,5

Huisaperitief (MOCKTAIL)

CACAOJUS | GINGER ALE | ALCOHOLVRIJE RUM

€12,5

Mocktave (MOCKTAIL)

PASSIEVRUCHT | KORIANDER | GINGERBEER

€12,5

Juliette's Negroni

CACAO INFUSED | SINAASAPPEL

€12,5

Bites

Bitterballen (6 STUKS)

VARKENSRILLETTE | MOSTERD EN MELKCHOCOLADE

GANACHE

€12

Goujonettes (6 STUKS)

GEPANEERDE WIJTING | VERSE TARTAARSAUS

€12

Tempura

SEIZOENSGROENTEN | SUKIYAKI DIP

€10

Bruschetta (6 STUKS)

WORTEL SALSA | GEITENKAAS | SINAASAPPEL

€10

Olijven

€8

Zuurdesem brood

CACAONIBS- EN ZEEZOUT BOTER | OLIJF TAPENADE

€7

Only lunch (11U30 TOT 14U30)

Croque/Tosti met slaatje (2 STUKS)

BEENHAM | OUD BRUGGE KAAS

€12

Soep van de dag met brood

HUISGEMAAKTE SOEP | ZUURDESEMBROOD

€8

Salade van de dag

DAGELIJKS WISSELENDE SALADE | ZUURDESEMBROOD

€18

Voorgerechten

Steak tartaar

GEPEKELDE GROENTJES | EIGEELCRÈME | BOEKWIJT

€18

Vitello tonnato

KALFSVLEES | VERSE TONIJN | RUCOLA | APPELKAPPER

€22

Ravioli

BOSPADDENSTOELEN | TRUFFELTAPPENADE | PARMEZAAN

€18



Geroosterde bloemkool

CHIMICHURRI | AMANDEL | POMPOEN- & WITTE
CHOCOLADE HUMMUS

€18



Huisgemaakte kaaskroketten (2stuks)

GEFRITUURDE PETERSELIE | GEBRANDE CITROEN

€20



Huisgemaakte garnaalkroketten (2stuks)

GEFRITUURDE PETERSELIE | GEBRANDE CITROEN

€22

Gerijpte entrecote

GRISSINI | TOMATENTAPPENADE | EIGEELCRÈME

€18

Salades

Venkel salade

BLOEDSINAASAPPEL | PETERSELIE | CITRUSDRESSING

€20

Caesarsalade

KIP | ANSJOVIS | PARMEZAAN

€22

Salade geitenkaas

CROTTIN DE CHAVIGNOL | GEROOSTERDE HAZELNOOT |
VINAIGRETTE VAN MELKCHOCOLADE & MOSTERD

€22



Pasta's

Gnocchi

GEKARAMELISEERDE UI | TALEGGIO | HAZELNOOT

€22

Pasta bolognaise

TOMATENSAUS | GEHAKT | PARMEZAAN

€18

Ravioli

BOSCHAMPIGNONS | TRUFFELTAPPENADE | PARMEZAAN

€22



Rigatoni met ragu

CAVOLO NERO | VENKELWORST | TOMATENSAUS |
PARMEZAAN

€24

Kids

Kip

HUISGEMAAKTE APPELMOES | FRIETJES

€12

Pasta bolognaise

TOMATENSAUS | GEHAKT | PARMEZAAN

€12

Vol-au-vent

KIP | FRIETJES

€12

Huisgemaakte fishsticks

FRIETJES | VERSE TARTAARSAUS

€12

Vleesgerechten

Vlaamse boerenworst met stoemp

VARKENSWORST | JUS VAN GENTSE MOSTERD EN MELKCHOCOLADE | PUREE MET SEIZOENSGROENTEN
€24

Octave burger

BLACK ANGUS | PANCETTA | OUDBRUGGE | TOMATENKONFIJT | SLA | MOSTERDDRESSING | FRIETJES
€24

Steak tartaar

GEPEKELDE GROENTJES | EIGEELCRÈME | BOEKWIJT | SALADE | FRIETJES
€24

Vol-au-vent

KIP | MOUSSELINE | SALADE | FRIETJES
€26

Stoofvlees

VARKENSWANG | LOLA BIER | SATONGO CHOCOLADE | SALADE | FRIETJES
€26

Onglet van de barbecue

GEBAKKEN SUCRINESLA | BORDELAISESAUS | FRIETJES
€32

Côte à l'os van de barbecue (PER 2 PERSONEN)

DRY AGED | JUS VAN SZECHUANPEPER | SALADE | FRIETJES
€38 pp
 MINIMUM 30 MINUTEN BEREIDINGSTIJD

Visgerechten

Huisgemaakte garnaalkroketten (2 STUKS)

GEFRITUURDE PETERSELIE | GEBRANDE CITROEN | FRIETJES | SALADE | SUPPLEMENT EXTRA GARNAALKROKET €7
€28

Zeebaars

VENKEL | ROUILLE | SAFRAANSAUS
€28

Risotto met gamba's

TOMAAT | HOEGAARDEN BIER | PETERSELIE
€29

Vegetarische gerechten

Spitskool van de barbecue

BONENKRUID | GEROOKTE BOTERSAUS MET WITTE CHOCOLADE | MOSTERDZAAD
€20

Gegrilde groene asperges

GEROOKTE BOTERSAUS | GEPOCHEERD EI
€26

Risotto

ERWTEN | MUNT | GEPEKELDE GROENTEN
€26

Dessert

Petit chocolatier

CHOCOLADE CRÉMEUX | WITTE CHOCOLADEMousse |
 HUISBEREID CHOCOLADE-IJS | CHOCOLADECrumble
€16

Dame blanche

HUISBEREID VANILLE-IJS | DONKERE BEAN TO BAR
 CHOCOLADE | SLAGROOM
€12

Moelleux au chocolat

HUISBEREID BEURRE NOISETTE IJS | MADAGASCAR
 CHOCOLADE | NOTENCRUMBLE
€14

Tarte tatin

DOYENNE PEER | HUISBEREID VANILLE-IJS | GEZOUTEN
 KARMEL
€14

Wafel Octave

BRUSSELE WAFEL | BLOEMSUIKER | CHOCOLADESAUS |
 SEIZOENSFRUIT
€12

Verwen plankje

WARME DRANK NAAR KEUZE | ASSORTIMENT ZOETIGHEDEN
 | HUISGEMAAKTE ADVOCAAT
€12

Homemade after dinner

Limoncello

HOMEMADE
€7,5

Espresso martini

CACAO LIKEUR | CACAO INFUSED
€12,5

Whisky

<i>Monkey Shoulder</i>	€9,00
<i>Bruichladdich Scottish Barley</i>	€11,00
<i>Bruichladdich Port Charlotte</i>	€12,00
<i>Glenfiddich 12y</i>	€12,00
<i>Glenfiddich 18y</i>	€18,00

liqueurs

<i>Cointreau</i>	€8,50
<i>Cointreau Noir</i>	€9,00
<i>Licor 43</i>	€7,00
<i>Gozio Amaretto</i>	€7,00
<i>Limoncello (homemade)</i>	€7,50
<i>Kiss My Nuts</i>	€10,00
<i>Kiss My Rhubarb</i>	€10,00
<i>Kiss My Blackberries</i>	€10,00

Cognac

<i>Remy Martin 1738</i>	€10,00
-------------------------	---------------

Rum

<i>Sailor Jerry</i>	€7,00
<i>Belroy's</i>	€9,00
<i>Mount Gay Eclipse</i>	€7,00
<i>Mount Gay Black Barrel</i>	€10,00



octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

Menu van de chef

Vitello tonnato

KALFSVLEES | VERSE TONIJN | RUCOLA | APPELKAPPER



(* Gnocchi

GEKARAMELISEERDE UI | TALEGGIO | HAZELNOOT



Zeebaars

VENKEL | ROUILLE | SAFRAANSAUS



Tarte tatin

DOYENNE PEER | HUISBEREID VANILLE-IJS | GEZOUTEN KARMEL

3 GANGEN: €52

(*)4 GANGEN: €62

