

Bites (sharing)

- ✓ Pompoen hummus, pane Carasau en kruidenolie € 10
Pumpkin hummus, pane Carasau and herb oil
Houmous de potiron, pane Carasau et huile aux herbes
- Noordzeekrabpoten BBQ met kruidenboter € 10
North Sea crab legs BBQ with herb butter
Pattes de crabe de la mer du Nord BBQ avec beurre aux herbes
- ✓ Tempura seizoensgroenten met sukiyaki dip € 12
Tempura seasonal vegetables with sukiyaki dip
Légumes tempura avec sukiyaki trempette
- Goujonettes (gepaneerde wijting) met verse tartaar saus € 12
Goujonettes (breaded whiting) with fresh tartare sauce
Goujonettes panées de merlan avec sauce tartare fraîche
- “Bitterballen” varkensrillettes met mosterd-ganache-melkchocolade (6 stuks) (*) € 12
“Qroquettes” pork rillettes with mustard-ganache-milk chocolate (6 pcs) (*)
Rillettes de porc «Qroquettes» à la moutarde-ganache-chocolat au lait (6 pcs) (*)
(*) Special mention by Gault & Millau

Starters (Supplement main course + € 7)

- ✓ Ravioli met ratatouille, basilicumolie, crumble van zwarte olijven en gerookte Parmezaan € 18
Ravioli with ratatouille, basil oil, crumble of black olives and smoked Parmesan
Ravioli à la ratatouille, huile de basilic, crumbles d’olives noires et parmesan fumé
- Asperges à la flamande € 18
Flemish-style asparagus
Asperges à la flamande
- Rundstartaar (gepekeld) met crème eierdooier en tuinkruiden € 20
Beef tartare (pickled) with egg yolk cream and garden herbs
Tartare de boeuf (mariné) à la crème de jaune d’oeuf aux fines herbes
- ✓ Huisgemaakte kaaskroketten (2 stuks) € 20
Homemade cheese croquettes (2 pcs)
Croquettes de fromage maison (2 pièces)
- Huisgemaakte garnaalkroketten (2 stuks) € 22
Homemade shrimp croquettes (2 pcs)
Croquettes de crevettes maison (2 pièces)
- Cesar salad met zwartpootkip, ansjovis en parmesan € 22

Ceasar salad with black leg chicken, anchovy and parmesan
Salade César au poulet fermier, anchois et parmesan

Main courses

- ✓ Huisgemaakte waterkers-tagliatella, asperges en lente champignons.....€ 24
Homemade watercress tagliatella, asparagus and spring mushrooms
Tagliatelles de cresson maison, asperges et champignons printaniers
- Vol-au-vent met zwartpootkip, mousselinesaus en handgesneden frietjes€ 24
Vol-au-vent with black leg chicken, mousseline sauce and hand cut chips
Vol-au-vent avec poulet à pattes noires, sauce mousseline et frites coupées à la main
(supplement krokante kalfszwezerik/ crispy veal sweetbread/ ris de veau croustillant + € 8)
- Zeeduivel met noedels, soya kay, citrus en witte wijn saus.....€ 28
Monkfish with noodles, soya kay, citrus and white wine sauce
Lotte aux nouilles, soya kay, sauce aux agrumes et vin blanc.
- Kabeljauw met asperges, puree en beurre blanc met lamsoor.....€ 32
Cod with asparagus, mashed potatoes and beurre blanc with sea lavender
Morue aux asperges, purée et beurre blanc à la lavande de mer
- Onglet met gebakken sucrine sla, bordelaise saus en handgesneden frietjes.....€ 32
Onglet with baked sucrine lettuce, bordelaise sauce and hand cut chips
Onglet avec laitue sucrine frite, sauce bordelaise et frites coupées à la main
Extra portion chips/mashed potatoes + € 4

Desserts

- Dame blanche/noir met huisbereid vanille- of chocolade-roomijs, warme chocoladesaus, donkere bean to bar chocolade en cacao nibs.....
...€ 12
Dame Blanche/noir with homemade vanilla ice cream or chocolate ice cream, hot chocolate sauce, dark bean to chocolate and cocoa nibs
Dame Blanche/noir avec glace maison vanille ou chocolat, sauce au chocolat chaud, chocolat noir et fèves de cacao
- Tarte citron (zanddeegtaartje) met citroen crème, citruscrumble en huisbereid vanille-roomijs €
14
Tarte citron (shortbread) with lemon creme, citrus crumble and homemade vanilla ice cream
Tarte citron(tartelette sablée) avec crème au citron, crumble aux agrumes et glace vanille maison
- Rabarber cheesecake met huisbereid shiso-ijs€ 16
Rhubarb cheesecake with homemade shiso ice cream
Cheesecake à la rhubarbe et glace shiso maison
- Espuma van kokos met huisbereid shiso-ijs, basilicum dressing, geroosterde ananas met verse passievrucht€ 16
Espuma of coconut, homemade Shiso ice cream, basil dressing, roasted pineapple with fresh passion fruit
Espuma de noix de coco avec vinaigrette au basilic, glace shiso maison, ananas rôti avec fruit de la passion frais
- Le Petit Chocolatier: chocolade structuren met verse framboos en huisbereid chocolade-roomijs€ 16

Le Petit Chocolatier: chocolate structures with fresh raspberry and homemade chocolate ice cream
Le Petit Chocolatier : structures en chocolat avec framboise fraîche et glace au chocolat maison

Do you have an allergy? Ask for our allergen list. / Vous avez une allergie? Demandez notre liste d'allergènes.



Lunch (order 12u-14u)

Verse soep met brood.....€
8

Fresh soup with bread
Soupe fraîche avec du pain

Toast met huisgerookte bacon, tomaten en sla.....€
14

Toast with self smoked bacon, tomatoes and lettuce
Toast au bacon fume maison, tomates et laitue

Pasta bolognaise.....€
17

Pasta bolognaise
Pâtes bolognaise

✓ **Panzella** (Italiaanse salade van grote brood croutons, gegrilde groenten en vinaigrette van geroosterde tomaten).....

€
18

Panzella (Italian salad of large bread croutons, grilled vegetables and vinaigrette of roasted tomatoes)
Panzella (salade italienne de gros croûtons de pain, légumes grillés et vinaigrette de tomates rôties)

✓ **Salade geitenkaas met crottin de Chavignol, peer en honing**€
18

Goat cheese salad with crottin de Chavignol, pear and honey
Salade de chèvre au crottin de Chavignol, poire et miel

1 tafel = 1 rekening

1 table = 1 bill

1 table = 1 facture

Beperkte keuze vanaf 6 personen

Limited choice from 6 persons

Choix limité à partir de 6 personnes

Kids menu (< 12 y)

Gepaneerde vis met handgesneden frietjes€
12

Breaded fish with hand cut chips
Bâtonnets de poisson maison avec frites coupées à la main

Pasta bolognaise
.....€
12

Pasta bolognaise
Pâtes bolognaise

Kip en verse appelmoes met handgesneden frietjes€
12

Chicken with fresh applesauce and hand cut chips
Poulet avec compote de pommes fraîche avec frites coupées à la main

Vol-au-vent met handgesneden frietjes€ 12

Vol-au-vent with hand cut chips

Vol-au-vent avec frites coupées à la main

Kinder-ijsje (2 bollen)

.....€ 6

Children's ice cream (2 scoops)

Glace pour enfants (2 boules)

Do you have an allergy? Ask for our allergen list. / Vous avez une allergie? Demandez notre liste d'allergènes.





octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

Monthly menu

June 2022

Lunch menu: starter & main course

Marinated Wal Asparagus, poached egg, cream of lettuce, avruga, thyme crumble

-

Baked veal loin, green beans, tomato, pommes fondant and bacon gravy

€ 35,00

Starter, main course & dessert

Marinated Wal Asparagus, poached egg, cream of lettuce, avruga, thyme crumble

-

Baked veal loin, green beans, tomato, pommes fondant and bacon gravy

-

Strawberry, rhubarb, homemade rose ice cream, infusion of wild strawberry with Earl grey

€ 45,00

Starter, second course main course & dessert

Marinated Wal Asparagus, poached egg, cream of lettuce, avruga, thyme crumble

-

Roasted crayfish, North Sea crab broth and fennel

-

Baked veal loin, green beans, tomato, pommes fondant and bacon gravy

-

Strawberry, rhubarb, homemade rose ice cream, infusion of wild strawberry with Earl grey

€ 55,00

Menu only ordered by table – ask for vegetarian alternative

Do you have an allergy?



Ask for our allergen list.