

Bites (sharing)

- ✓ Bruschetta met tomaatjes en burrata € 10
 - ✓ Tempura seizoensgroenten met sukiyaki dip € 12
 - Goujonettes (gepaneerde wijting) met verse tartaar saus € 12
 - “Bitterballen” varkensrillettes met mosterd-ganache-melkchocolade (*) 6 stuks € 12
 - Oesters Octave 6 stuks € 12
- * speciale vermelding door Gault&Millau*

Voorgerechten

- ✓ Ravioli met buratta, spinazie en salieboter € 18
 - Rundstartaar met crème eierdooier en tuinkruiden € 20
 - ✓ Huisgemaakte kaaskroketten (2 stuks) € 20
 - Huisgemaakte garnaalkroketten (2 stuks) € 22
 - Cesar salad met zwartpootkip, ansjovis en parmesan € 22
- Supplement hoofdgerecht + €7*

Hoofdgerechten

- ✓ Wintergroenten BBQ met rode bieten en dashi € 24
 - Vol-au-vent met zwartpootkip, mousselinesaus en handgesneden frietjes
(supplement krokante kalfszwezerik + € 8) € 24
 - Grote pladijs met grondwitloof, graanmosterd en natuur aardappelen € 28
 - Kabeljauw savooi met gerookte mousseline en puree € 32
 - Onglet BBQ met jus bordelaise, gegrilde sucrine sla en handgesneden frietjes € 32
- Extra portie frietjes + €4*

Desserts

- Dame blanche/noir met huisbereid vanille- of chocolade-roomijs,
warme chocoladesaus, donkere chocolade en cacao nibs € 12
- Tarte citron (zanddeegtaartje) met citroencrème, citruscrumble en huisbereid vanille-roomijs € 12
- Boterkoekje met ricotta van buffel, citrus en sorbet van bloedappelsien € 16
- Parfait van kokos met passie vrucht en witte chocolade € 16
- Le Petit Chocolatier: chocolade structuren met verse framboos en huisbereid chocolade-roomijs € 16

Lunchgerechten (bestellen tussen 12u-14u)

- Verse soep met brood € 10
- Eggs Benedict, toast met gepocheerd ei, mousseline, spinazie en garnalen € 14
- Pasta bolognaise € 17
- ✓ Salade met gegrilde groenten, kerstomaten en feta € 18
- ✓ Salade geitenkaas met crottin de Chavignol, vijg en honing € 18

Lunchmenu (bestellen tussen 12u-14u)

- Voorgerecht en hoofdgerecht (zie blad maandmenu) € 35

Maandmenu

- Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert (zie blad maandmenu) € 45
- Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert € 55

Kindergerechten (tot 12 jaar)

- Gepaneerde vis met frietjes € 12
- Pasta bolognaise € 12
- Kip en appelmoes met frietjes € 12
- Vol-au-vent met frietjes € 12
- Kinder-ijsje (2 bollen) € 6



octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

Maandmenu januari 2022

Lunch menu: voorgerecht & hoofdgerecht

Rilette van Noordzeekrab met Granny Smith appel en crème van Vadouvan

-

Gebakken Schelvis met mosselen in witte wijnsaus en natuur aardappelen

€ 35,00

Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert

Rilette van Noordzeekrab met Granny Smith appel en crème van Vadouvan

-

Gebakken Schelvis met mosselen in witte wijnsaus en natuur aardappelen

-

Chocolade moelleux met bergamot en pompelmoes

€ 45,00

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht & dessert

Rilette van Noordzeekrab met Granny Smith appel en crème van Vadouvan

-

Gebakken langoustines met gekarameliseerde witloof, Nantusiasaus en citroentijm

-

Gebakken Schelvis met mosselen in witte wijnsaus en natuur aardappelen

-

Chocolade moelleux met bergamot en pompelmoes

€ 55,00

Heeft u een allergie?



Vraag naar onze allergenenlijst.