



octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

### **Bites (sharing)**

- ✓ Hummus met rode biet en komijn krokant.....€ 10  
Hummus with beetroot and crispy cumin  
Houmous aux betteraves et croustillant au cumin
- Pulpo (inktvis) met 'nduja dressing .....€ 12  
Baby octopus with 'nduja dressing  
Poulpe avec vinaigrette 'nduja
- ✓ Tempura seizoensgroenten met sukiyaki dip .....€ 12  
Tempura seasonal vegetables with sukiyaki dip  
Légumes tempura avec sauce sukiyaki
- Goujonettes van gepaneerde wijting met verse tartaar saus .....€ 12  
Goujonettes of breaded whiting with fresh tartare sauce  
Goujonettes de merlan panés avec une sauce tartare maison
- Charcuterie met zuurdesembrood.....€ 12  
Charcuterie with sourdough bread  
Charcuterie avec pain sans levain
- “Bitterballen” varkensrillettes met mosterd-ganache van melkchocolade (6 stuks) (\*) ...€ 12  
“Bitterballs” pork rillettes with mustard-ganache of milk chocolate (6 pcs) (\*)  
Rillettes de porc avec une ganache de moutarde et chocolat au lait (6 pcs) (\*)  
(\*) *Special mention by Gault & Millau*

### **Starters** (Supplement main course + € 7)

- ✓ Gekonfijte mini pompoen, linzen, Gorgonzola Dolce, gepekeld groentjes.....€ 14  
Confit mini pumpkin, lentils, Gorgonzola Dolce, pickled vegetables  
*Mini potiron confit, lentilles, Gorgonzola Dolce, légumes marinés*
- ✓ Salade geitenkaas met geroosterde bietjes en granaatappel-vinaigrette.....€ 18  
Goat cheese salad with roasted beets and pomegranate vinaigrette  
Salade de fromage de chèvre aux betteraves rôties et vinaigrette à la grenade
- Oxtail met wontons van bosduif.....€ 18  
Oxtail with forest pigeon wontons  
Soupe de queue de boeuf et wonton au pigeon ramier
- Steak tartaar (gepekeld), groentjes, eierdooiercrème en krokante boekweit.....€ 18  
Steak tartare (pickled), marinated vegetables, egg yolk cream and crispy buckwheat  
Steak tartare (mariné) avec légumes marinés, crème de jaune d'œuf et croustillant de sarrasin

- ✓ **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)
- Champignonrisotto met cèpes en rode bieten** .....€ 22  
 Mushroom risotto with porcini mushrooms and beetroot  
 Risotto aux champignons, cèpes et betteraves rouges
- Cesar salad met zwartpootkip, ansjovis en parmesan** .....€ 22  
 Caesar salad with black leg chicken, anchovy and parmesan  
 Salade César avec poulet pattes noires, anchois et parmesan
- Gebakken Sint-Jakobsnootjes, butternut, aardpeer, schorseneren,...** .....€22  
 Baked scallop, butternut, Jerusalem artichoke, salsify  
 Coquilles Saint Jacques, courge butternut, topinambour, salsifis

## **Main courses**

- ✓ **Tagliatelle met boschampignons en tartufata**.....€ 24  
 Tagliatelle with forest mushrooms and tartufata  
 Tagliatelles aux champignons forestiers et tartufata
- Vol-au-vent van zwartpootkip, mousselinesaus en handgesneden frietjes** .....€ 24  
 Black leg chicken vol-au-vent, mousseline sauce and hand cut chips  
 Vol-au-vent au poulet pattes noires, sauce mousseline et frites coupés à la main  
*(supplement krokante kalfszwezerik/ crispy veal sweetbread/ ris de veau croustillant + € 8)*
- Zeetong meunière met sla en handgesneden frietjes** .....(dagprijs)  
 Sole meunière with lettuce and hand-cut fries  
 Sole meunière avec laitue et frites coupées à la main
- Kabeljauw met spitskool, gerookte witte wijnsaus en natuuraardappelen**.....€ 30  
 Cod with pointed cabbage, smoked white wine sauce and potato  
 Cabillaud avec chou pointu, sauce au vin blanc fumé, et pommes nature
- Fazant « Brabançonne », puree aligot** .....€ 28  
 Pheasant “Brabançonne”, aligot (mashed potatoes with cheese)  
 Faisan “Brabançonne”, purée aligot
- BBQ onglet met sla, bordelaise saus handgesneden frietjes**.....€ 32  
 Onglet with salad, bordelaise sauce and hand cut chips  
 Onglet avec salade, sauce bordelaise et frites coupés à la main

Côte à l'os (Maas/Rein) bearnaise saus, sla en handgesneden frietjes .....€ 80/2 pers.

Côte à l'os (Meuse/Rein) béarnaise sauce, salad and hand cut chips

Côte à l'os (Meuse/Rein) sauce béarnaise, salade et frits coupés à la main

*Extra portion chips/mashed potatoes + € 4*

Hazenrug Arlequin, gepocheerde peer, eekhoortjesbrood, pommes dauphine...€70/ 2 pers

Back of hare Arlequin, poached pear, porcini mushrooms, pommes dauphine

Dos de lièvre Arlequin, poire pochée, cèpes, pommes dauphines

## **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

Citroendessert met citoentexturen, huisbereid basilicumijs, witte chocolade .... € 14

Lemon dessert with lemon textures, homemade basil ice cream, white chocolate

Dessert citronné aux textures citronnées, glace maison au basilic, chocolat blanc

Gepocheerde peer, pistachecrème en filo koekje.....€12

Poached pears, pistachio cream and filo biscuit

Poires pochées, crème à la pistache et biscuit filo

Pompoen, amandel, sinaasappel chutney en huisbereid

pumpkinspice roomijs.....€16

Pumpkin, almond, orange chutney and homemade pumpkin spice Ice cream

Potiron, ammandes, chutney d'orange et glace maison épicée au potiron

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



**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 applesaus 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*

### *November 2022*

#### *Lunch menu: starter & main course*

Confit mini pumpkin, lentils, Dolce Gorgonzola, pickled greens

-

Leg of deer, terrine of confit potatoes, red cabbage, game gravy with bean to bar chocolate

€ 35,00

#### *Starter, main course & dessert*

Confit mini pumpkin, lentils, Dolce Gorgonzola, pickled greens

-

Leg of deer, terrine of confit potatoes, red cabbage, game gravy with bean to bar chocolate

-

Poached pear, pistachio cream and filo biscuit

€ 45,00

#### *Starter, second course main course & dessert*

Confit mini pumpkin, lentils, Dolce Gorgonzola, pickled greens

-

Oxtail broth with forest pigeon wontons

-

Leg of deer, terrine of confit potatoes, red cabbage, game gravy with bean to bar chocolate

-

Poached pear, pistachio cream and filo biscuit

€ 55,00

Menu only ordered by table – ask for vegetarian alternative  
Do you have an allergy? *Ask for our allergen list.*

