



WELKOM BIJ

**octave**

# DRANKEN

## Water

Chaufontaine water 20 cl (plat)	€3,70
Chaufontaine water 20 cl (bruisend)	€3,70
Chaufontaine water 50 cl (plat)	€6,50
Chaufontaine water 50 cl (bruisend)	€6,50

## Frisdranken

Coca-Cola	€3,70
Coca-Cola Zero Sugar	€3,70
Fanta Orange	€3,70
Sprite Lemon Lime	€3,70
Fuze Tea Green Tea	€3,70
Fuze Tea Sparkling Lemon	€3,70
Minute Maid Sinaasappelsap	€3,70
Minute Maid Appelsap	€3,70
Royal Bliss Tonic	€3,70
Fever-Tree Ginger Ale	€3,70
Fever-Tree Ginger Beer	€3,70

## Huisbereid

Huisbereide limonade	€5,00
----------------------	-------



# BIEREN

## Op Tap

Stella Artois (25 cl)	€3,70
Tripel d'Anvers	€4,90



## Op Fles

Bolleke De Koninck	€4,20
Duvel	€4,90
Vedett	€4,90
Vedett White	€4,90
Westmalle Trappist Dubbel	€4,90
Westmalle Trappist Tripel	€4,90
Liefmans Kriek Brut (33 cl)	€4,90
Liefmans Kriek Brut special edition (75 cl)	€18,00
Liefmans Goudenband (75 cl)	€18,00

## Alcoholvrij / alcoholarm

Stella Artois 0,0%	€3,70
Liefmans Fruitesse 0,0%	€3,70
La Chouffe 0,4%	€4,90
Cornet 0,3%	€4,90
Vedett 0,0%	€4,90
GOD 0,2%	€4,90

# HUISWIJN\*

		
Honor cava	€9,00	€40,00
Entre-Deux-Monts (wit)	€9,00	€40,00
Katarzyna (rosé)	€8,00	€38,00
La Carraia (rood)	€8,00	€38,00

\* Onze uitgebreide wijnkaart vindt u verderop in deze menukaart

## WARME DRANKEN

Espresso	€4,00
Lungo	€4,00
Cappuccino	€4,20
Cappuccino (havermelk)	€4,20
Latte	€4,20
Latte (havermelk)	€4,20
Thee (groen   zwart   kamille   verse munt)	€4,00
Italian coffee	€10,00
Irish coffee	€10,00
French coffee	€10,00
Warme chocolademelk	
- met artisanale Belgische melkchocolade	€4,00
- met artisanale Belgische pure chocolade	€4,00
- met artisanale Belgische karamelchocolade	€4,00

## HOMEMADE AFTER DINNER

<b>Limoncello</b> huisbereid	€7,50
<b>Chocolate Sour</b> chocoladelikeur   cacao-likeur   limoen	€13,50
<b>Espresso Martini</b> vodka   koffielikeur	€13,50

## BITES

<b>Brugse ham</b> Gentse mosterd   pickles	€12,00
<b>Bitterballen (6 stuks)</b> Duvelkroketjes   mosterd- en melkchocoladeganache	€12,00
<b>Goujonettes</b> gepaneerde schol   verse tartaarsaus	€12,00
<b>BBQ chicken wings</b>	€12,00
<b>Tempura van groenten</b> seizoensgroenten   verse tartaarsaus	€12,00

## MOCKTAILS (ALCOHOLVRIJ)

<b>Mocktave</b> ginger ale   koriander   passievrucht	€13,50
<b>Huismocktail “Baba No Rum”</b> Havaniets (alcoholvrije rum)   cacaojus   ginger beer	€13,50
<b>Virgin Mojito</b> Havaniets (alcoholvrije rum)   munt   limoen	€13,50
<b>Seasonal mocktail</b> mocktail op het ritme van de seizoenen	€13,50
<b>Balicha</b> groene thee   mandarijn   kruidenmix	€13,50
<b>MM Antverpia Spritz 0,0%</b> gember   citrus   sinaas   tonic	€13,50

# COCKTAILS

## Huiscocktail “Baba Au Rum”

rum | cacaojus | ginger ale

€13,50

## Juliette’s Negroni

cocoa infused | gin | vodka | vermouth

€13,50

## Spritz

huisbereide limoncello of aperol

€13,50

## Seasonal cocktail

cocktail op het ritme van de seizoenen

€13,50

## Dark & Stormy

rum | ginger ale | limoensap

€13,50

## Pornstar Martini

vodka | passievrucht

€13,50

## Mojito

rum | munt | limoen

€13,50

## Espresso Martini

vodka | koffielikeur

€13,50

## Spiked Lemonade

vodka | huisbereide limonade

€13,50

## Frozen Red Cheeks

vodka | framboos | violet | limoen

€13,50

# SPIRITS

## Gin

Hendrick's	€9,00
Strange Donkey	€12,00
MM Antverpia Gin	€12,00

## Vodka

Belroy's	€9,00
----------	-------

## Whiskey

Bruichladdich Scottish Barley	€11,00
Bruichladdich Port Charlotte	€12,00
Glenfiddich 12y	€12,00
Glenfiddich 18y	€18,00

## Cognac

Remy Martin 1738	€10,00
------------------	--------

## Rum

Sailor Jerry	€7,00
Mount Gay Eclipse	€7,00
Mount Gay Black Barrel	€10,00
MM Antverpia Rum	€10,00

## Vermouth

Forest Dry / White	€7,00
Carpana Antica Red	€9,00
Kiss My Nuts	€10,00
Kiss My Rhubarb	€10,00
Kiss My Blackberries	€10,00

## Liqueurs

Cointreau	€8,50
Cointreau Noir	€9,00
Licor 43	€7,00
Gozio Amaretto	€7,00

## Porto

Van Zellers Red Tawny Porto	€7,00
Van Zellers White Porto	€7,00

## Sherry

Gabriela Manzanilla	€7,00
---------------------	-------



## WITTE WIJN



### Le Petit Belge

Chardonnay | Colombard | Grenache Blanc  
Frankrijk

€7,50 €35,00

### Entre-Deux-Monts - Pinot La Douve

Pinot Gris | Pinot Meunier | Pinot Noir  
Heuvelland, België

€9,00 €40,00

### Oliveda - Clos Primat

Macabeo | Grenache  
Oliveda, Spanje

€35,00

### Vignobles Fontan - Tattoo Blanc

Sauvignon Blanc | Gros Manseng  
Côtes de Gascogne, Frankrijk

€37,00

### Ladybird Vineyards - Chenin Blanc 'Sur Lie'

Chenin Blanc  
Stellenbosch, Zuid-Afrika

€43,00

### Domaine Eric Louis - Menetou Salon

Sauvignon Blanc  
Frankrijk

€43,00

### Weingut Allendorf Save Water Drink Riesling

Riesling  
Rheingau, Oostenrijk

€6,00 €30,00

ALCOHOLVRIJ

## BUBBELS



### Honor Cava

Xarel-Lo | Macabeo | Parellada  
Penedes, Spanje

€9,00 €40,00

### M. Hostomme Origine Brut

Chardonnay  
Champagne, Frankrijk

€65,00

## RODE WIJN



### Oliveda - La Bestia Negra

Grenache | Cabernet-Sauvignon  
Emporda, Spanje

€8,00 €38,00

### La Carraia

Sangiovese  
Umbrië, Italië

€8,00 €38,00

### Gallina de Piel

Grenache | Mourvèdre  
Aragon, Calatayud, Spanje

€38,00

### Quinta da Badula

Syrah | Alicante Bouschet | Touriga Nacional  
Tejo, Portugal

€42,00

### Cantina Sampietrana 86 Vignaioli

Primitivo  
Puglia, Italië

€42,00

### Denis Lurton - Margaux

Cabernet-Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc  
Bordeaux, Frankrijk

€50,00

## ROSÉ WIJN



### Verhulstjes

Caladoc | Syrah | Cabernet Sauvignon  
Grenache | Merlot | Cinsault  
Provence, France


€7,00 €32,00

### Katarzyna - Contemplations


Malbec | Carmenere  
Thracian Lowlands, Bulgaria


€8,00 €38,00

## VOORGERECHTEN

<b>Steak tartaar</b> eigeelcrème   truffelcrème   microgroentjes	€20,00
<b>Huisbereide kaaskroketten (2 stuks)</b>  gefrituurde peterselie   gebrande citroen	€20,00
<b>Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks)</b> gefrituurde peterselie   gebrande citroen	€22,00

## PASTA

<b>Pasta bolognaise</b> tomatensaus   gehakt   parmezaan	€18,00
<b>Pasta pesto</b>  pesto   burrata   parmezaan	€22,00

 Duidt op een vegetarisch gerecht. Gelieve het aantal gerechten per gang, per tafel te beperken tot 3. Zo kunnen we een efficiënte service waarborgen.

# SALADES

## Ceasar's salad

kip | ansjovis | parmezaan

€22,00

## Salade geitenkaas

geroosterde hazelnoot | vinaigrette van melkchocolade en mosterd

€22,00



# KIDS (tot en met 12 jaar)

## Kip met appelmoes

huisgemaakte appelmoes | frietjes

€12,00

## Pasta bolognaise

tomatensaus | gehakt | parmezaan

€12,00

## Balletjes in tomatensaus

kalfsvlees | frietjes

€12,00

## Kaaskroket

salade | frietjes

€12,00

## VEGETARISCHE GERECHTEN

<b>Vegetarisch stoofvlees</b> 	€24,00
wortel   bietjes   Westmalle   origine chocolade witloofsalade   frietjes	
<b>Huisbereide kaaskroketten (2 stuks)</b> 	€26,00
gefrituurde peterselie   gebrande citroen   frietjes supplement extra kaaskroket:	€6,00
<b>BBQ spitskool   venkel</b> 	€22,00
tomatenolie   crème butternut   hazelnootboter   appel   boschampignons   geitenkaas   karamel	
<b>Vol-au-veggie</b> 	€26,00
paddestoel mix   zilverui   wortel mosterddressing met witte chocolade   frietjes	



Duidt op een vegetarisch gerecht. Gelieve het aantal gerechten te beperken tot 3 per gang, per tafel. Zo kunnen we een efficiënte service waarborgen.

# VLEESGERECHTEN

<b>Steak tartaar</b> eigeelcrème   truffelcrème   salade   frietjes	€24,00
<b>Octave burger</b> Black Angus   pancetta   Oud Brugge-kaas   tomaat sla   mosterddressing met witte chocolade   frietjes	€24,00
<b>Stoofvlees</b> varkenswang   Westmalle   origine chocolade witloofsalade   frietjes	€26,00
<b>Vol-au-vent</b> kip   mousseline   salade   frietjes	€26,00
<b>Vol-au-vent 'Pur Sang'</b> scharrelkip   zwezerik   garnaal   truffelmousseline	€34,00
<b>Onglet</b> rodewijnjus   gecarameliseerde sucrose   sjalottencompote slaatje   frietjes	€32,00

Gelieve het aantal gerechten te beperken tot 3 per gang, per tafel.  
Zo kunnen we een efficiënte service waarborgen.

## VISGERECHTEN

<b>Slibtong Meunière</b> hazelnootboter   peterselie   krokant slaatje   frietjes	€26,00
<b>Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks)</b> gefrituurde peterselie   gebrande citroen   frietjes supplement extra garnaalkroket	€28,00 €7,00
<b>Zalmhaas uit de Noordzee</b> seizoensgroenten   puree 'Robuchon'   Chablisjus Avruga kaviaar	€32,00

## SIDE DISHES

Supplement puree	€4,00
Supplement kroketjes	€4,00
Supplement frietjes	€4,00
Warme seizoensgroenten	€5,00
Extra pepersaus	€4,50
Extra champignonsaus	€4,50
Extra béarnaise	€4,50

# DESSERTEN

<b>Dame blanche</b> huisgemaakt vanille-ijs   pure Belgische chocoladesaus slagroom	€12,00
<b>Verwenplankje</b> warme drank naar keuze   assortiment zoetigheden huisgemaakte advocaat	€12,00
<b>Wafel Octave</b> Brusselse wafel   bloemsuiker   seizoensfruit warme Belgische chocoladesaus	€12,00
<b>Petit chocolatier</b> gevulde cacaovrucht   Ruby chocolade en single origin chocolade cremeux   Amarena-kers	€16,00
<b>Coupe Dubai</b> huisgemaakt pistache-ijs   Belgische chocoladesaus gezouten karamel	€14,50
<b>Warme appeltaart</b> huisgemaakt vanille-ijs	€14,00
<b>Moelleux au chocolat</b> huisgemaakt vanille-ijs   rood fruit	€12,00

Gelieve het aantal gerechten te beperken tot 3 per gang, per tafel.  
Zo kunnen we een efficiënte service waarborgen.

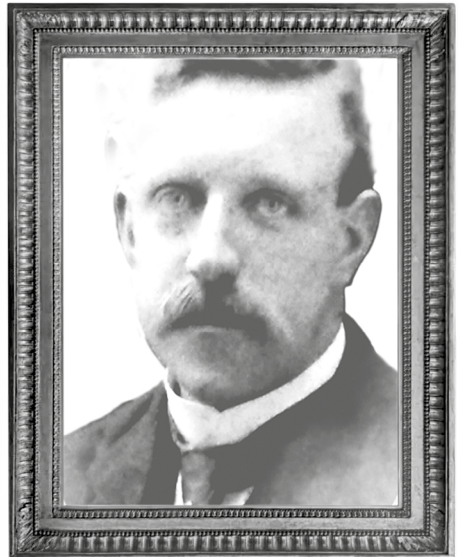
# OVER OCTAVE

Restaurant en Food Bar Octave is onze ode aan chocolatier en smaakpionier **Octaaf Callebaut**. Octaaf was een telg uit een brouwersfamilie die in het piepkleine Vlaamse dorpje Wieze een productielijn van de familiebrouwerij ter beschikking kreeg om te experimenteren met cacao.

In 1911 perfectioneerde Octaaf een eerste recept en begon Chocolaterie Callebaut aan een verhaal dat 120 jaar later zou uitgroeien tot een wereldimperium, met nog steeds veel respect voor het **vakmanschap** en de originele receptuur van Octaaf.

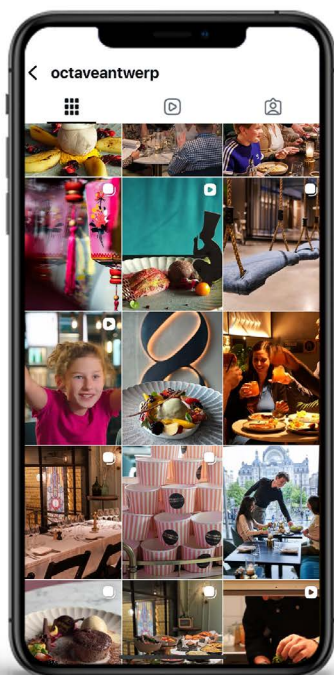
Vandaag eren we Octaaf Callebaut met een **smaakvolle, ambachtelijke Belgische brasseriekeuken**. Als restaurant en food bar van **Chocolate Nation** zoeken we ook hier en daar naar een mooi huwelijk tussen Belgische klassiekers en cacao of **Belgische chocolade**.

Laat u verleiden door de heerlijke keuken van Octave. En hoewel we af en toe nostalgisch zijn, zijn we volop mee met onze tijd. Van enkele **klassiekers** hebben we een volwaardige **vegetarische** variant voorzien, en we omarmen de evolutie naar **niet alcoholische** bieren en cocktails. Zo maken we de keuken van toen **toegankelijk** voor een publiek van nu.



**Welkom bij Octave en smakelijk eten!**

# BLIJF OP DE HOOGTE



Schrijf je in op onze newsletter of volg ons op social media.  
Zo ben je als eerst op de hoogte van nieuwe recepten,  
leuke wedstrijden of evenementen.

@octaveantwerp  
[www.octaveantwerp.be](http://www.octaveantwerp.be)