



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 frites 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.



Maandmenu November 2022

Lunch menu: voorgerecht & hoofdgerecht

Geconfijte mini pompoen, linzen dulce garbonzola, gepekelde groentjes

Hertenbout, terrine van geconfijte aardappelen, rode kool, wildjus met bean to bar
chocolade

€ 35,00

Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert

Geconfijte mini pompoen, linzen dulce garbonzola, gepekelde groentjes

Hertenbout, terrine van geconfijte aardappelen, rode kool, wildjus met bean to bar
chocolade

Compositie van gepocheerde peertjes, pistachecreme en filo koekje

€ 45,00

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht & dessert

Geconfijte mini pompoen, linzen dulce garbonzola, gepekelde groentjes

Oxtail met wontons van bosduif

Hertenbout, terrine van geconfijte aardappelen, rode kool, wildjus met bean to bar
chocolade

Compositie van gepocheerde peertjes, pistachecreme en filo koekje

€ 55,00