

Bites (sharing)

- ✓ **Hummus met rode biet en komijn krokant**.....€ 10
 HUMMUS WITH BEETROOT AND CRISPY CUMIN
 HOUMMOUS AUX BETTERAVES ET CROUSTILLANT AU CUMIN
- Oester Octave (6st.)**€ 12
 OYSTER OCTAVE
 HUÏTRE OCTAVE
- ✓ **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 met mosterd-ganache van melkchocolade (6 stuks) (*)**€ 12
 "BITTERBALLS" PORK RILETTES WITH MUSTARD-GANACHE OF MILK CHOCOLATE (6 PCS) (*)
 RILETTES DE PORC AVEC UNE GANACHE DE MOUTARDE ET CHOCOLAT AU LAIT (6 PCS) (*)
 (*) Special mention by Gault & Millau

Starters

- Tourbillon van tuinerwten, buikspek, groene boontjes, mosterdvinaigrette**.....€22
 TOURBILLON OF GARDEN PEAS, PORK BELLY, GREEN BEANS, MUSTARD VINAIGRETTE
 TOURBILLON DE PETITS POIS, POITRINE DE PORC, HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE À LA MOUTARDE
- ✓ **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 RÔTIÉS ET VINAIGRETTE À LA GRENADE
- Brioche, Noordzeekrab, smokey cocktailsaus, gepekeld groentjes**.....€20
 BRIOCHE, NORTH SEA CRAB, SMOKEY COCKTAIL SAUCE, PICKLED VEGETABLES
 BRIOCHE, CRABE DE LA MER DU NORD, SAUCE COCKTAIL SMOKEY, LÉGUMES MARINÉS

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)

**Geroosterd Brabants grondwitloof, gerookte mousseline, waterkers,
Périgord truffel.....€ 18**

ROASTED BRABANT CHICORY, SMOKED MOUSSELINE, WATERCRESS, PERIGORD TRUFFLE

ENDIVES BRABANÇONNES RÔTIÉS, MOUSSELINE FUMÉE, CRESSON, TRUFFE DU PÉRIGORD

Ceasar salad met zwartpootkip, ansjovis en parmesan.....€ 22

CEASAR SALAD WITH BLACK LEG CHICKEN, ANCHOVY AND PARMESAN

SALADE CÉSAR AVEC POULET PATTES NOIRES, ANCHOIS ET PARMESAN

**Structuren van bloemkool, handgepelde garnalen, peterselieolie, morieltjes,
olijvencrumble.....€ 20**

STRUCTURES OF CAULIFLOWER, HAND-PEELED SHRIMPS, PARSLEY OIL, MORELS, OLIVE CRUMBLE

STRUCTURES DE CHOU-FLEUR, CREVETTES DÉCORTIQUÉES À LA MAIN, HUILE DE PERSIL, MORILLES, CRUMBLE D'OLIVES

Main courses

✓ **Millefeuille van aardappel en seizoensgroenten, krokante tofu, spinaziecoulis...€ 24**
MILLEFEUILLE OF POTATO AND SEASONAL VEGETABLES, CRISPY TOFU, SPINACH COULIS
MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON, TOFU CROUSTILLANT, COULIS D'ÉPINARDS

Vol-au-vent van zwartpootkip, mousselinesaus, 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)

Rogvleugel meunière, kappertjesboter met sla en handgesneden frietjes€28
SKATE WING MEUNIÈRE, CAPER BUTTER WITH LETTUCE AND HAND-CUT FRIES
AILE RAIE MEUNIÈRE, BEURRE AUX CÂPRES AVEC LAITUE ET FRITES COUPÉES À LA MAIN

Kabeljauw met prei, gerookte witte wijnsaus en natuuraardappelen.....€30
COD WITH LEEK, SMOKED WHITE WINE SAUCE AND NATURAL POTATO
CABILLAUD AVEC POIREAU, SAUCE AU VIN BLANC FUMÉ, ET POMMES DE TERRE NATURE

Steenvoorde duif, zandwortel, sesam gnocchi, koffiejus.....€32
STEENVOORDE PIGEON, SAND CARROT, SESAM GNOCCHI, COFFEE GRAVY
PIGEON DE STEENVOORDE, CAROTTE DES SABLES, GNOCCHI AU SÉSAME, SAUCE AU CAFÉ

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

Franse melkslambout, artisjok, krokante polenta, tijmjus.....€28
FRENCH LAMB LEG WITH MILK, ARTICHOKE, CRISPY POLENTA, THYME GRAVY
GIGOT D'AGNEAU FRANÇAIS AU LAIT, ARTICHAUT, POLENTA CROUSTILLANTE, SAUCE AU THYM

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 huisbereid basilicumijs en basilicum-citrusjus € 14

LEMON DESSERT WITH HOMEMADE BASILIC ICE CREAM AND LEMON-BASILIC JUS
DESSERT AU CITRON AVEC DE LA GLACE MAISON GOÛT BASILIQUE ET JUS CITRONÉ/BASILIQUE

Zachte peperkoek, pompelmoes, citrussorbet.....€14

SOFT GINGERBREAD, GRAPEFRUIT, CITRUS SORBET
PAIN D'ÉPICES MOELLEUX, PAMPLEMOUSSE, SORBET AUX AGRUMES

Baba met rozijnen, geblakerde druiven, huisbereid geitenkaas roomij.....€16

BABA WITH RAISINS, BLACKENED GRAPES, HOMEMADE GOAT CHEESE ICE CREAM
BABA AUX RAISINS SECS, RAISINS GRILLÉS ET GLACE MAISON À LA CHÈVRE

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 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

Monthly menu
March 2023

Lunch menu: starter & main course

Structures of cauliflower, hand-peeled shrimps, parsley oil, morels, olive crumble

-

French lamb leg with milk, artichoke, crispy polenta, thyme gravy

€ 38,00

Starter, main course & dessert

Structures of cauliflower, hand-peeled shrimps, parsley oil, morels, olive crumble

-

French lamb leg with milk, artichoke, crispy polenta, thyme gravy

-

Soft gingerbread, grapefruit, citrus sorbet

€ 48,00

Starter, second course main course & dessert

Structures of cauliflower, hand-peeled shrimps, parsley oil, morels, olive crumble

-

Crispy egg, green peas, murielle, truffle

-

French lamb leg with milk, artichoke, crispy polenta, thyme gravy

-

Soft gingerbread, grapefruit, citrus sorbet

€ 58,00

Menu only ordered by table – ask for vegetarian alternative

Do you have an allergy?



Ask for our allergen list.