



STARTERS

- Wagyu-kroketten

De zachte smaak van brie, omhuld met een krokant korstje, voor een perfecte balans van texturen

Padrón Bites

In de pan gebakken padrón-pepers, licht gegrild, met extra vierge olijfolie en fleur de sel

Sea Crisps

Malse calamares in een lichte korst, perfect gefrituurd, geserveerd met tartaarsaus en een partje citroen

Sweet & Spicy Seoul

Krokant omhulde kip in een Koreaanse saus met zoete en pittige tonen

Briekroketten

Krokante kaaskroketten met een rijkelijk zachte, smeùige kern

Truffelburrata

De zachtheid van een truffelburrata, verfijnd met de frisheid van kerstomaten, rucola en balsamico

- 18

Carpaccio burrata

Carpaccio van rundvlees met romige burrata, rucola, kerstomaten, Parmezaan en een vleugje balsamico
- 9

Yakitori

4 kipspiesjes met teriyakisaus
- 14

Duo van tacos

Tacos met draadjesvlees van rund
- 13

Trio van Wagyu-burgers
- 13

Kipsalade

Gourmetsalade met gevogeltesuprême
- 12

Vegetarische salade

Gourmetsalade met seizoensgroenten
- 14

Beefcarpaccio

Fijn gesneden Wagyu-carpaccio, verfijnd met Parmezaan, rucola, kerstomaten en een vleugje balsamico

BURGERS

- Classic

200 g lers Black Angus-rundvlees, belegd met 9 maanden gerijpte cheddar, knapperige ijsbergsla, gekaramelliseerde uien, verse tomaten en onze kenmerkende chefs saus
- Bacon

200 g lers Black Angus-rundvlees, belegd met runderbacon, 9 maanden gerijpte cheddar, met gekaramelliseerde uien, knapperige ijsbergsla, verse tomaten, augurken en huisgemaakte barbecuesaus
- Chicken

Malse kipfilet, belegd met 9 maanden gerijpte cheddar, gekaramelliseerde uien, verse rucola, plakjes tomaat, augurken en onze kenmerkende chefs saus

- 16

Fish

150 g gepaneerde kabeljauwfilet, belegd met sla, augurken en huisgemaakte tartaarsaus
- 17

Smokey

200 g lers Black Angus-rundvlees, belegd met Zwitserse emmentaler, verse rucola, gebakken champignons, plakjes tomaat en onze truffelmayonaise
- 25

Wagyu

150g 100% Wagyu-rundvlees, geserveerd met 9 maanden gerijpte cheddar, fijngehakte ijsbergsla, rode ui, tomatenconfijt en verfijnd met de kenmerkende chefs saus

MEAT

- Black Angus Entrecote 300 g

30

Dikke snede uit het midden van de rug, met fijne marmering
- Black Angus Faux-Filet 300 g

26

Edele snede uit het midden van de rug
- Simmental bone-in 500 g

40

Perfecte combinatie van malsheid en marmering
- Nieuw-Zeelandse Ossenhaas 250g

36

Mager en uitzonderlijk mals stuk vlees met een smeltende textuur
- Tagliata van Black Angus

35

Gegrilde, gesneden ossenhaas met gerijpte Parmezaan en truffelolie
- Wagyu Picanha 300g

70

Austarlische wagyu Graad 8-9+

BEEF RIBS

- Honing & Barbecue

29,5

Overgoten met een zachte, rijkelijk gekaramelliseerde honing-barbecuesaus

- Hot & Spicy lamsbout

28

Langzaam gegaard, overgoten met een pittige barbecuesaus
- Honey & Barbecue Lamsbout

28

Langzaam gegaard, overgoten met een gekaramelliseerde honing-barbecuesaus
- Kipfilet

28

Gesneden gevogelte met seizoensgroenten
- Vlaamse Stoofvlees

24

Traditioneel gestoofd rundvlees zonder alcohol

TO SHARE

- Black Angus-tomahawk ±1,2 kg

100

Voor 2 personen

SOFTS

- Coca-Cola

4

Classique

Zero
- Fanta

4
- Sprite

4
- Ice Tea

4

Pétillant

Pêche
- Oasis Tropical

4
- Ginger Ale

5
- Schweppes

4

Tonic

Agrumes
- Bru 1/2L

6

Plate

Pétillante

MOCKTAILS

- Sunshine

10

Pasteque, citron vert, fruit de la passion, fraise
- Strawberry Violette

10

Violette & Fraise
- Mango Crush

10

Mangue, citron frais & gingembre
- Cumcumber Party

10

Fruit de la passion, citron vert, concombre, menthe, gingembre.
- Litcheezee

10

Litchee, citron frais, fraise.
- Le Martini

10

Ananas, passion, vanille
- Mojitos

10

Virgin

Fraise

Violette

Passion



SAUCES

- Chaudes

Béarnaise

Archiduc

3 Poivres

Entrecôte

Creamy Truffle
- Froides

Mayonnaise Maison

Mayonnaise à la truffe

Mayonnaise au Pesto

Heinz Tomato ketchup

DESSERTS

- Churros Crunchy

8

Des churros dorés et croustillants, accompagnés d'une onctueuse sauce au chocolat
- Fruits Rouges & Chantilly

14

Un assortiment de fraises et de framboises fraîches, accompagné d'une chantilly onctueuse

- Moelleux au chocolat

11

Moelleux accompagné d'une boule de glace à la vanille
- Crème brûlée

11

Onctueuse et parfumée, caramélisée à la commande pour un croquant parfait
- Brioche façon pain perdu

11

Pain brioché façon pain perdu accompagné d'une boule de glace à la vanille et de caramel

- Mi-Cuit au chocolat

11

Un cookie mi-cuit aux généreuses pépites de chocolat, servi avec une boule de glace vanille
- Dame Blanche

11

Une généreuse glace vanille, nappée de chocolat chaud et accompagnée de chantilly
- Tiramisu

11

Un grand classique italien, mêlant mascarpone, café et cacao dans une texture fondante

