

BISTRO VINTAGE, SIGNÉ NUANCE

Thierry Theys



## OM UW APERTIEF TE BEGELEIDEN

### Collectie Hammen

- 9 Truffelsalami
- 28 Iberico extra bellota Jabugo  
Familie Domèc, 100% raszuiver,  
Absolute Top!
- 8 Gekookte beenham
- 25 Samenstelling van de 3 soorten ham

### Teasers

- 3/st Oester natuur
- 15 Sepia  
Krokant gebracht ,sesam & yuzu, tzatziki
- 9 Iberico kroketje  
barbecue
- 15 Gambas à la plancha  
Tomaat & knoflook
- 9 Patatas Bravas  
Aioli



## PREMIERE ASSIETTE

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 22 | Asperges à la flamande<br>Verbena & brioche                   | 22 | Handgepelde garnaal<br>Gazpacho, zwarte olijf & rode paprika        |
| 22 | Gerookte zalm<br>Radijs, buratta & kruidenbrood               | 22 | 'Antwerp beef' tartaar<br>Sucrine, geconfijte tomaat & vintage soja |
| 22 | Bouillabaisse<br>Roodbaars, saffraan, rouille, tomaat, venkel | 24 | Linguini<br>Zomertruffel & truffeljus                               |



## DEUXIEME ASSIETTE

**42** Zeetong  
Gekonfijte aardappel, basilicum & citroentijm  
mousseline van tomate confites

**28** Lomo duroc, gelakt  
Aïoli, spitskool & wortel  
Patatas bravas

**28** Kabeljauw  
Vongole, linguini & platte peterselie

**28** Heilbot  
Witte asperges, aardappel & algen  
bouillon van rijst

**28** Kalfsvlees  
Doperwtjes & courgette, curry  
Pommes dauphine

**32** Zwezerik  
Maïs, aubergine & vadouvan



## COLLECTIE RUND (Entrecôte)

Wij hebben altijd een selectie in huis van runderrassen. Het vlees waarmee we werken is dan ook enkel afkomstig van vrouwelijke dieren.

**34** Rubia Gallega  
Noord Spaans rund, sterk geaderd  
en intens van smaak.

**34** Holstein 4 wk  
Melkkoe, sterk geaderd  
en afkomstig uit Nederland.

**34** Antwerp beef +8 wk  
Vrouwelijk witblauw  
Geboren, gevoederd, geslacht,  
gerijpt & Verkocht in Antwerpen.

Dry aged meat from Antwerp soil!

**34** Roodbont  
Nederlands rund, fijn van structuur & fluweel.  
Vol van smaak. Licht gerookt met beuk  
vermengd met carolusbier.

**45** Saler 6 wk  
Frans rund uit de Auvergne,  
grazend op de uitgestrekte grasvelden,  
wat zich weerspiegelt in de smaak.

**55** Chianina 6 wk  
De witte reus uit Italië bekend  
van de bistecca fiorentina.  
Langere rijping en boterzacht van structuur.



U HEEFT DE KEUZE UIT DE VOLGENDE  
AARDAPPELBEREIDINGEN & SAUZEN

**Aardappelbereidingen:**

Fijne frietjes  
Pommes 'pont-neuf'  
Smeuïge aardappelpuree met hoeveboter

**Sauzen:**

Béarnaise  
Choron  
Pepercrème  
Champignonsaus



## DESSERTS, LES PLAISIRS SUCRES

**12** Aardbei en chocolade  
Flan chocolade, hangop & Brusselse wafel

**12** Ananas  
Onze lieve vrouwe bedstro,  
citrus & witte chocolade

**12** Dulche de leche  
Vanillecake & duindoorn

**12** Creme brûlée  
Volkorentartelette

**12** Dame Blanche  
Slagroom & chocolade

**12** Kaasselectie “Michel Van Tricht”







## 32 “VINTAGE” LUNCH (2 Gangen)

Voor - en hoofdgerecht, enkel 's middags.

### “VINTAGE” Menu

3 gangen à 42

\* 4 gangen à 52

\*\* 5 gangen à 60

\*\*\* suppl. €10 kaas i.p.v dessert

\*\*\* suppl. €15 kaas extra voor het dessert

### ‘Antwerp beef’ tartaar

Sucrine, geconfijte tomaat & Vintage soja

### \* Handgepelde garnaal

Gazpacho, zwarte olijf & rode paprika

### \*\* Bouillabaisse

Roodbaars, saffraan, rouille, tomaat, venkel

### Lomo duroc

Aïoli, spitskool en wortel

Patatas bravas

### \*\*\* Kaasselectie “Michel Van Tricht”

### Aardbei & chocolade

Flan chocolade, hangop en Brusselse wafel

