

STARTERS

VOORGERECHT - ENTREE

GRAVALAX VAN ZALM 22.9



GRAVLAX SALMON SAUMON GRAVLAX

In rode biet en gin gemarineerde zalm, dille, komkommer, graanmosterd en zure room, brood

In beetroot and gin cured salmon, dille, cucumber, grain mustard & sour cream, bread

Mariné à la betterave et au gin, aneth, concombre, moutarde à l'ancienne et crème fraîche, pain

RUNDSCARPACCIO 19.9



BEEF CARPACCIO CARPACCIO DE BŒUF

Parmezaan, ansjovismayo, kappertjes, tomatenolie

Parmesan, anchovy mayonnaise, capers, tomato oil

Parmesan, mayonnaise à l'anchois, câpres, huile de tomate

ARTISANALE KROKETTEN / CROQUETTES 2 PCS



KAAS / CHEESE / FROMAGE 18.9

GARNAAL / SHRIMP / CREVETTES 20.9

MIX KROKETTEN / MIX CROQUETTES 19.9

Knapperige babyleaf salade

Crispy baby leaf salad

Salade de jeunes pousses croustillantes

WIJNGAARDSLAKKEN 7 PCS 19.9



BURGUNDY SNAILS ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Kruidenboter, groene salade, radijs, gepekeld rode ui

Herb butter, green salad, radish, pickled red onion

Beurre aux herbes, salade verte, radis, oignon rouge mariné

MEDITERRAANSE BURRATA 19,9



MEDITERRANEAN BURRATA BURRATA MÉDITERRANÉENNE

Gekonfijte kerstomaatjes, witte balsamico, tomatencrumble, vijgen, groene blaadjes

Candied cherry tomatoes, white balsamico, tomato crumble, figs, green leaves

Tomates cerise confites, balsamique blanc, crumble aux tomates, figues, salade verte



HOOFDGERECHT - MAIN COURSE - PLAT PRINCIPAL

VLAAMSE STOVERIJ 27.9
FLEMISH BEEF STEW
CARBONNADE FLAMANDE

Knapperige babyleaf salade, frietjes
Crispy baby leaf salad, fries
Salade de jeunes pousses croustillantes, frites

CHEF'S OSSO BUCO 32.9

Kalfsschenkel, Mediterraanse saus, parmezaan,
pasta met huisgemaakte pesto
*Veal shank, Mediterranean sauce, parmesan,
pasta with homemade pesto*
Jarret de veau, sauce méditerranéenne,
parmesan, pâtes au pesto maison

STEAK TARTARE (±250G) 28.9

Parmezaankrokantje, huisgemaakte tartaarsaus,
knapperige babyleaf salade, frietjes
*Raw beef meat preparation, parmesan crisp,
homemade tartar sauce, crispy baby leaf salad, fries*
Viande de boeuf, Tuiles de parmesan, sauce tartare maison,
salade de jeunes pousses croustillante, frites

KONIJNBOUT 31.9
RABBIT LEG
GIGOLETTE DE LAPIN

Bruine bier saus, pruimen, witloof salade, kroketten
Belgian brown beer sauce, prunes, chicory salad, potato croquettes
Sauce à la bière brune belge, pruneaux, salade d'endives,
croquettes de pommes de terre.



HOOFDGERECHT - MAIN COURSE - PLAT PRINCIPAL

TRAAG GEGAARDE KALFS RIBBETJES 31.9
SLOW COOKED VEAL RIBS
TRAVERS DE VEAU BRAISÉES

Koolsalade, gegrilde maïskolf, frietjes
Coleslaw, grilled corn on a cob, fries
Salade de chou, épi de maïs grillé, frites

GEGRILDE PLUMA IBERICO (SAIGNANT) 37.9
GRILLED PLUMA IBERICO (MEDIUM RARE)
PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉE (SAIGNANT)

Blackwell sauce, zoete aardappel puree, krokante groenten salade
Belgian pickle Blackwell sauce, sweet potato mash, crispy veg salad
Sauce Blackwell, purée de patate douce, légumes croquants

FILET MIGNON (±250G) 32.9

Gegrild, knapperige babyleaf salade, frietjes
Grilled, crispy baby leaf salad, fries
Grillé, salade de jeunes pousses croustillantes, frites

ENTRECÔTE WIT BLAUW (350G) 42
DRY AGED RIBEYE (350G)
ENTRECÔTE MATURÉE (350G)

Gegrild op houtskool, knapperige babyleaf salade, frietjes
Grilled on charcoal, crispy baby leaf salad, fries
Grillé au charbon de bois, salade de jeunes pousses croustillantes, frites

SAUZEN / SAUCES 5

Kruidenboter / Champignon / Peper / Chimichurri
Herb garlic butter / Mushroom / Pepper / Chimichurri
Beurre maître d'hôtel / Champignon / Poivre / Chimichurri

de GASTRO

DE PRIJZEN ZIJN IN EURO (€) EN INCLUSIEF BTW
EÉN REKENING EN EÉN KAART PER TAFEL
MINIMUM 1 HOOFDGERECHT PER PERSOON

THE PRICES ARE IN EURO(€) AND INCLUDE VAT
ONE BILL AND ONE CARD PER TABLE
MINIMUM 1 MAIN COURSE PER PERSON

LES PRIX SONT EN EUROS (€) ET INCLUENT LA TVA
UNE SEULE NOTE ET UNE SEULE CARTE PAR TABLE.
MINIMUM 1 PLAT PRINCIPAL PAR PERSONNE

A FAMILY
STORY
IN THE
HEART
OF
BRUGES

SINCE 2011



HOOFDGERECHT - MAIN COURSE - PLAT PRINCIPAL

ZEETONG OP MOLENAARSWIJZE 34.9

SOLE 'MEUNIÈRE'

Boter, peterselie, citroen, sla, frietjes

Butter, parsley, lemon, salad, fries

Beurre, persil, citron, salade, frites

ZEEBRUGS VISPANNETJE 31.9

FISHSTEW 'ZEEBRUGES'

POT-AU-FEU DE POISSON 'ZEEBRUGES'

Dagverse selectie van vis, mossel, pommes Duchesse, garnaal, romige witte wijnsaus, mozzarella

Daily fresh selection of fish, mussels, Duchess potatoes, shrimp, white wine sauce, mozzarella

Poisson du jour, moules, pommes Duchesse, crevettes, sauce crémeuse au vin blanc, mozzarella

FOREL GEGRILD 30.9

GRILLED TROUT

TRUITE GRILLÉE

Tuinkruiden boeket, chimichurri, venkelsalade, krieltjes met zure room en foreleitjes

Garden herb bouquet, chimichurri, fennel salad, baby potatoes with sour cream and trout eggs

Bouquet d'herbes de jardin, chimichurri, salade de fenouil, pommes de terre grenailles avec crème fraîche et âufs de truite

SCAMPI ORIENTAL 'DIABOLIQUE' 10PCS 28.9

ORIENTAL SHRIMPS 'DIABOLIQUE'

CREVETTES ORIENTALES 'DIABOLIQUE'

Kruidige kokosmelksaus, paprika, beukenzwam, baby maïs, cashewnoot, rijst

Spicy coconut milk sauce, bell pepper, beech mushroom, baby corn, cashew nuts, rice

Sauce épicée au lait de coco, poivron, pleurote, mini maïs, noix de cajou, riz

MOSSELEN MET FRIETJES

MUSSELS WITH FRIES

MOULES FRITES

NATUUR / NATURAL / NATURE 26.9

WITTE WIJN / WHITE WINE / VIN BLANC 31.9

LOOK EN ROOM / GARLIC AND CREAM / CRÈME À L'AIL 31.9 

DRINKS

HOMEMADE DRINKS

DE GASTROË ICED TEA 6.5

Zwarte ijsthee, gember,
limoen, honing

Black iced tea, ginger,
lime, honey

Thé glacé noir, gingembre,
citron vert, miel

LUSCIOUS PINK LEMONADE 6.5

Veenbessensap, limoen, vleugje munt

Cranberry juice, lime, hint of mint

Jus de canneberge, citron vert,
soupon de menthe.

FRISDRANK / SOFT / BOISSONS

Pepsi 4

Pepsi Max 4

7Up 4

Mirinda Orange 4

Lipton Ice Tea / Peach 4

Fever-Tree Tonic 5

Sap / Juice / Jus 4

Sinaasappelsap / Orange

Appel / Apple / Pomme

ACE Multifruit

WATER / EAU

PLAT, BRUISEND

STILL, SPARKLING

PLATE, PÉTILLANTE

Bru 25cl 4

Bru 50cl 6.5

COCKTAILS

Pornstar martini 16.9

Negroni 14.9

Espresso Martini 15.9

Mojito 14.9

Dark ën stormy 15.9

Old Fashioned 14.9

VIRGIN

Passion Virgin Mojito 12.9

APERITIVES

Coupe Prosecco 11

Kir Royal 12

Kir 8.5

Martini Wit/White/Blanc 9.5

Martini Rosso 9.5

Sherry Dry 9.5

Campari Orange 12.5

Porto Wit/White/Blanc 9.5

Porto Rood/Red/Rouge 9.5

Ricard 10.9

Picon Vin Blanc 12.5

Pineau de Charentes 9.5

Aperol Spritz 13.5

Limoncello / Campari / Lillette Spritz 13.5

Champagne Autréau Brut 375ml 41

DRAFT BEER / BIÈRE PRESSION

Bavik Super Pils 33cl 5% 4.9

Bavik Super Pils 50cl 5% 6.9

LOCAL DRAFT / PRESSION LOCALES

BLOND / BLONDE

Blonden Os 33cl 6.5% 5.9

Blonden Os 50cl 6.5% 8.5

NA Dorst 33cl 0.0% 5.9

NA Dorst 33cl 0.0% 8.5

DARK / BRUNE

Bourgogne des Flandres 33cl 5% 5.9

Bourgogne des Flandres 50cl 5% 8.5

BOTTLED / EN BOUTEILLE

Lindemans Kriek 25cl 4.3% 4.5

Omer 33cl 8% 7.2

Trappist d'Orval 33cl 6.2% 6.5

Martins IPA 33cl 6.5% 6.8

Delirium Blond 33cl 8.5% 7.2

Delirium Red (Fruity) 33cl 8% 7.2

Delirium Nocturnum (Dark) 33cl 8.5% 7.2

Kwaremont Blond 6,6% 33cl 6.5

Kwaremont 0,0% 33cl 6.5

Bavik Super Wit (white) 25cl 5% 4.5

Petrus Dubbel (dark) 33cl 7,0% 7.2

Petrus Tripel 33cl 8,0% 7.2

Ezel Blond 33cl 6,5% 6.5M

de MENT

ALLERGENEN / ALLERGENS



Ei / Egg



Gluten



Lupine



Melk / Milk



Mosterd / Mustard



Noten / Nuts



Pinda's



Schaaldieren
Shellfish



Selderij
Celery



Sesamzaad
Sesame Seed



Soja
Soy bean



Vis
Fish



Weekdieren
Mollusk



Zwaveldioxide
Sulfur dioxide (SO₂)

DRINKS

WHISKEY

Glenfiddich 14.9
Jameson 11.5
Jack Daniel's 11.5
Johnnie Walker Red 12.5
Johnnie Walker Black 14.5
Bruichladdich 13.5
Glenmorangie 13.5
Oban 15.5
The Balvenie 12 years 16.5
Laphroaig 13.5
Southern Comfort 10.5
Red Breast 12 years 14.5
Highland Park 12 years 15.5

RUM

Bacardi 10.5
Havana Especial 11
Havana 7 years 12
Kraken 11
Plantation 20th Anniversary 16
Appleton Estate Signature 11
Appleton Estate 12 rare casks 14,5

VODKA

Grey Goose 13
42 below 11.5

+ SOFT DRINK 3

GIN

Gin Mare 12.5
Copperhead 14.5
Bombay Sapphire 11
Hendrick's 12.5
Bulldog 10
Gordon's 9
Gordon's 0% 10
Buss n509 13,5

+ FEVER-TREE TONIC 4

DIGESTIVES

Limoncello 9.5
Rémy Martin Cognac 13.5
Grand Marnier 9.5
Drambuie 10.5
Armagnac 10.5
Kahlua 9

Jenever pur malt 9.5
Cointreau 9.5
Grappa 9
Calvados 9.5
Amaretto Disaronno 9.5
Mandarine Napoléon 9.5
Baileys 9
Sambuca 9
Amaro 10

WARM / HOT / CHAUDES

Koffie/Coffee/Café - Decaf 5
Espresso 5
Double espresso 6
Cappuccino 5.5
Espresso Macchiato 5.5
Latte Macchiato 5.5

FRESH THEE / TEA / THÉ FRAIS

Munt met honing 6,5
Mint with honey
A la menthe et miel
Gember met honing 6,5
Ginger with honey
Au gingembre et miel

THEE / TEA / THÉ

English Breakfast 5
Earl Grey 5
Green Tea 5
Peppermint 5
Cocktail Maison - Fruity 5
Rosehip 5
Chamomile 5

SPECIAL KOFFIE / COFFEE / CAFÉ

Irish Coffee 12
French Coffee 12
Italian Coffee 12
Baileys Coffee 12



HOOFDGERECHT - MAIN COURSE - PLAT PRINCIPAL

GEITENKAAS SALADE 28.9

GOAT CHEESE SALAD

SALADE DE CHÈVRE

Gestoofde appel, biet, verse vijg, granaatappel, honing, frambozenvinaigrette, knapperige peperkoek

Stewed apple, beet, fresh fig, pomegranate, honey raspberry vinaigrette, crispy gingerbread

Pomme mijotée, betterave, figue fraîche, grenades, vinaigrette framboises miel, crumble au pain d'épices

KROKANTE KIP SALADE 28.9

CRISPY CHICKEN SALAD

SALADE DE POULET CROUSTILLANT

Slaharten, mango, avocado, geroosterde paprika, rode ui, peri peri vinaigrette.

Baby gem, mango, avocado, roasted pepper, red onion, peri peri dressing

Coeurs de laitue, mangue, avocat, poivron rôti, oignon rouge, vinaigrette peri peri

TATAKI VAN TONIYN 32.9

TUNA TATAKI

TATAKI DE THON

Kortgebakken tonijn, geroosterde sesam vinaigrette, edamame, kool, lente-ui, komkommer.

Pan seared tuna, roasted sesame dressing, edamame, cabbage, spring onion, cucumber

Thon poêlé, vinaigrette sésames grillées, edamame, chou, cébette, concombre

BURRATA SALADE 27.9

BURRATA SALAD

SALADE BURRATA

Rucola, baby gem, olijven, pistachenoten, gekonfijte tomaten, meloen, basilicum-vinaigrette

Rucola, baby gem, olives, pistache, candied tomatoes, melon, basilicum vinaigrette

Roquette, coeurs de laitue, olives, pistaches, tomates confites, melon, vinaigrette au basilic

DESSERT

'SPECULAS DELISIA' BY BABUSH 14.9

Tiramisu met speculaas, kaneel, mascarpone

Tiramisu with speculoos, cinnamon, mascarpone

Tiramisu aux spéculoos, cannelle, mascarpone

DAME BLANCHE 15.9

Huisgemaakt vanille-ijs geserveerd met Belgische warme chocoladesaus

Home-churned vanilla ice cream served with Belgian hot chocolate sauce

Glace à la vanille maison servie avec une sauce chaude au chocolat belge

CRÈME BRÛLÉE 14.9

APPEL STRUDEL 17.9



APPLE STRUDEL

STRUDEL AUX POMMES

Bladerdeeg, rozijnen, amandel, creme anglaise, vanille ijs

Puff pastry, raisins, almond, creme anglaise, vanilla ice cream

Pâte feuilletée, raisins secs, amande, crème anglaise, glace vanille