

# Les bulles de Jef's

Prosecco Carpe Noctem Brut 11€ / 46€

Champagne Lallier Brut 14,50€ / 85€

Buloo plaisir pétillant sans culpabilité 0,0% 13€

## Les vins de Jef's par verre

### Vin blanc par verre

Le Dauphin blanc: Bergerac 7,50€ / 35€

Janeil: Grenache Sauvignon 7,50€ / 35€

### Vin rouge par verre

Señorio de Sarria: Crianza 7,50€ / 35€

Lamothe Belair: Bergerac 7,50€ / 35€

Janeil: Syrah Grenache 7,50€ / 35€

### Rosé par verre

Origine: Cerasuolo d'Abruzzo 7,50€ / 35€

### Vin Moelleux par verre

Château les Marnières: Bergerac 7,50€ / 35€

## Cidre bio

Fils de pomme, cidre bio extra brut vintage 75cl 27€

Fils de pomme, cidre bio extra brut vintage 33cl 9€

Fils de pomme, cidre bio infusé au yuzu et basilic 33cl 8€

Fils de pomme, cidre bio rosé infusé à la fleur de sureau et à l'hibiscus 75cl 24€

Fils de pomme, cidre bio rosé infusé à la fleur de sureau et à l'hibiscus 33cl 8€

Recommandé par les chefs Michelin comme l'apéritif mais certainement aussi avec du foie gras ou un

**Bière** morceau de fromage.

### Bière au fût

Primus 25cl / 50cl 3,30€ / 6,60€

Tongerlo blond 6,50€

Tongerlo bruin 6,50€

### Bière au bouteille

Jus de Mer blond 6,50€

Vedett 5€

Duvel 6,50€

Omer 6,50€

Geuze Boon 6,50€

Westmalle Trippel 6,50€

Calsberg 0,0% 5€

Affligem 0,0% 6€

### Boissons non alcoolisées

Gerolsteiner plat 25cl 3,30€

Gerolsteiner plat 50cl 6,50€

Gerolsteiner pétillant 25cl 3,30€

Gerolsteiner pétillant 50cl 6,50€

Cola 3,70€

Cola zero 3,70€

Fanta 3,70€

Ice tea 3,70€

Sprite 3,70€

Apfelschorle 3,70€

Appelaere, bio jus du pomme 4,50€

Almdudler 4,50€

# Jef's apero

**Huisaperitif 14€**

*Saint Germain, vermouth blanc, Lillet et Prosecco*

**Jef's favorite 15€**

*Marashino, gin, vermouth rouge et clementine tonic*

**Moscow Mule 14€**

*Absolute wodka, jus de limon vert et ginger beer*

**Aperol Spritz 11€**

**Hugo 11€**

**Picon vin blanc 11€**

**Bloody Mary 15€**

**Negroni 14€**

*Gin, vermouth rouge et Campari*

**Golden negroni 14€**

*Lillet, St-germain, Tanqueray Rangpur gin et vermouth blanc*

**Limoncello / arancello tonic 15€**

**Campari orange / tonic / soda 13€**

**Du vrai vermouth Italien 12€**

*Del Professore, blanc ou rouge*

## Mocktails (alcoholvrij)

**Buloo 13€**

*UngUILTY sparkling pleasure avec des grands allures de Champagne 0,0*

**Alcoholvrije Aperol Spritz 10€**

**Alcoholvrije hugo, fleur du surreau avec menth et limonade 9€**

**Gordons gin tonic (recommandé) 13€**

*Gin sans alcol parfumé au citrus avec mediteranian tonic*

**Botaniets gin tonic 14€**

*Gin sans alcol épicée avec Mediterranean tonic*

## Gin

**Hendricks 15€**

**Mare 16€**

**Monkey 47 16€**

**Malfy Rosa, grapefruit gin 15€**

**Jus de Mer gin, Gin salé du Middelkerke 15€**

**Black Swan, Gin de bruges, choisi comme meilleure gin au monde 17€**

**Bulldog 15€**

**Copperhead 16€**

*Nos gins sont servi avec premium fever tree,  
Indian tonic, mediterranean tonic ou clementine tonic.*

## Entrées à partager ou pas...

Tortilla au filet pur et molé 2 pièces 22€

Molé maison, crème épaisse, échalote marinée, maïs, citron vert rôti et coriandre

## Nos briochés

Briochés anguille fumée rôti à la crème épaisse, oignon rouge et huile de persil 24€

Foie gras de Bekegem servi avec compote d'oignons, poivre timut et gros sel marin 24€

**Drinksuggestie:** Fils de pomme, le cidre Brut 9€

Mini Wagyu burger 2 stuks 24€

Servi avec roquette et mayonnaise à l'estragon

Mini veggie burger 2 stuks 20€

Burger de champignons des bois, parmesan, roquette et mayonnaise à l'estragon

Notre caviar 35€ / 95€

Caviar Royal Belge Oscietre 10 grammes / 30 grammes, accompagné de blinis à la crème sure

## Croquettes de Jef's

Artisanales aux crevettes ou au fromage 22€ / 18€

Servies avec citron et persil frit

## Entrées froides

Tartare de Saint-Jacques 22€  
Poppadum, grenade, laitue Mizuna et poivre timut

Tartare de boeuf coupé à la main 22€  
Servi avec roquette, parmesan, câpres et pan cristal

Carpaccio de boeuf légèrement fumé 20€  
Servi avec moutarde à l'ancienne, huile d'olive et parmesan

Tartare du thon durable 24€  
Servi avec une galette aux algues

**Jef's suggestion:** avec supplément 10gr Caviar Oscietàra +28€

## Entrées chaudes

Aubergine à la Libanaise 18€ / 28€

Servi avec grenade, fromage de chèvre, herbes de vadouvan, amandes et coriandre  
(pour les végétariens en plat principal avec purée de pommes de terre)

L'os à la moelle au four (30 min) 20€  
Cuit au gros sel et servi avec des toasts

**Conseil de Jef's:** supplement coquilles Saint-Jacques crues et cerfeuil +9€

Poitrine de porc brasvar laquée 22€  
Servie avec cornichons et laitue Mizuna

Escargots de vigne de Bourgogne 17€/28€  
Au beurre d'herbes maison 6 pièces / 12 pièces

Soumon rôti légèrement fumé 26€

servi avec tartinade de pommes de terre, fèves edamame, hijiki et caviar de saumon

Coquilles saint-Jacques 22€  
Cuit au pistou et pistaches

Brochette de scampis grillés 21€  
Servi avec sauce tartare maison, 3 pièces

# To Meat or Not

## Les viandes classiques de Jef

- Filet pur Irlandais, 1 personne 41€
- Ribeye, Irlandais Hereford, 1 personne 41€
- Côte à l'os Irlandaise, 2 personnes 88€
- l'ose chateaubriand, 2 personnes 84€
- Steak tartar 29€

## Les viandes préférées de Jef's

- Tomahawk, 2 personnes 92€
- Picanha, 1 personne 44€
- T-bone steak, 2 personnes 92€

Pour toujours garantir notre meilleure qualité, nous changeons de variétés en fonction de disponibilités

## Jef's selection 42€

Une sélection de la meilleure qualité de viande du moment de notre boucher maison.  
Demandez plus d'informations à l'un de nos employés.

## Surf your steak with a giant gamba +18€

### Jef va à la pêche

- "La pêche du jour" 33€
- Sole poêlée "à la meunière" 43€
- Thon durable grillé 36€
- Gambas géantes grillées (200gr) 2 pièces 39€
- Brochette de scampis grillées sauce tartare, 6 pièces 31€

## Nos préparations de pommes de terres

- Frites cuites au blanc de boeuf
- Croquettes de pommes de terre
- Purée de pommes de terre
- Purée de pommes de terre à l'os à moelle

## Nos préparations de légumes

- Tomate épluchée à l'échalote, vinaigre, huile d'olive et persil
- Salade verte aux tomates cerises et oignon rouge
- Sucrerie grillée à la vinaigrette
- Ratatouille

## Onze Sauzen

- Béarnaise, champignon, poivre et chimichurri

**Tous nos plats principaux comprennent une de nos préparations de pommes de terre, une de nos préparations de légumes et une sauce**