

Jef's bubbels

Prosecco Carpe Noctem Brut 11€ / 46€

Champagne Lallier Brut 14,50€ / 85€

Buloo Unguilty sparkling pleasure 0,0% 13€

Jef's wijnen per glas

Witte wijn per glas

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

Janeil: Grenache Sauvignon 7,50€ / 35€

Rode wijn per glas

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

Lamothe Belair: Bergerac 7,50€ / 35€

Janeil: Syrah Grenache 7,50€ / 35€

Rosé wijn per glas

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

Moelleux wijn per glas

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

Bio cider

Fils de pomme, organische cider extra brut vintage 75cl 27€

Fils de pomme, organische cider extra brut vintage 33cl 9€

Fils de pomme, organische cider geïnfuseerd met yuzu en basilicum 33cl 8€

Fils de pomme, rosé organische cider geïnfuseerd met vlierbloesem en hibiscus 75cl 24€

Fils de pomme, rosé organische cider geïnfuseerd met vlierbloesem en hibiscus 33cl 8€

Aanbevolen door Michelin chef's als aperitief maar zeker ook bij foie gras of een stukje kaas.

Bieren

Bier van het vat

Primus 25cl / 50cl 3,30€ / 6,60€

Tongerlo blond 6,50€

Tongerlo bruin 6,50€

Bieren op flesje

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€

Frisdranken

Gerolsteiner plat 25cl 3,30€

Gerolsteiner plat 50cl 6,50€

Gerolsteiner bruisend 25cl 3,30€

Gerolsteiner bruisend 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 appelsap 4,50€

Almdudler 4,50€

Jef's apero

Huisaperitief 14€

Saint Germain, witte vermouth, Lillet en Prosecco

Jef's favorite 15€

Marashino, gin, rode vermouth met clementine tonic

Moscow Mule 14€

Absolute wodka, limoensap en ginger beer

Aperol Spritz 11€

Hugo 11€

Picon vin blanc 11€

Bloody Mary 15€

Negroni 14€

Gin, rode vermouth en Campari

Golden negroni 14€

Lillet, St-germain, Tanqueray Rangpur gin en witte vermouth

Limoncello / arancello tonic 15€

Campari orange / tonic / soda 13€

Echte Italiaanse vermouth 12€

Del Professore, wit of rood

Mocktails (alcoholvrij)

Buloo 13€

UngUILTY sparkling pleasure met allures van Champagne 0,0

Alcoholvrije Aperol Spritz 11€

Alcoholvrije hugo, vlierbloesemsiroop met munt en limonade 10€

Gordons gin tonic (aanrader) 13€

Citrus alcoholvrije gin met mediteranian tonic

Botaniets gin tonic 15€

Kruidige alcoholvrije gin met Mediterranean tonic

Gin

Hendricks 15€

Mare 16€

Monkey 47 17€

Malfy Rosa, grapefruit gin 15€

Jus de Mer gin, ziltige gin uit Middelkerke 16€

Black Swan, Brugse gin, verkozen tot beste gin ter wereld. 17€

Bulldog 15€

Copperhead 17€

Onze gin's worden geserveerd met premium fever tree,

Indian tonic, mediterranean tonic of clementine tonic.

Starters to share or not...

Tortilla met filet pur en molé 2 stuks 22€

Huisgemaakte molé, zure room, ingelegde sjalot, maïs, gebrande limoen en koriander

Onze Brioche broodjes

Gerookte, gebrande paling met zure room, rode ui en peterselie olie 24€

Bekegemse foie gras met ajuin compote, timut peper en grof zeezout 24€

Dranksuggestie: Fils de pomme, le cidre Brut 9€

Mini Wagyu burger 2 stuks 24€

Geserveerd met rucola en dragonmayonaise

Mini veggie burger 2 stuks 10€

Burger van wilde paddestoelen, parmezaan, rucola en dragon mayonnaise

Onze kaviaar 35€ / 95€

Royal Belgian kaviaar Oscietra 10 gram / 30 gram, geserveerd met blini's zure room

Jef's kroketjes

Artisanale garnaal- of kaas kroketten 22€/18€

Geserveerd met citroen en gefrituurde peterselie

Koude Starters

Tartaar van Sint-Jakobsnoten 22€
Poppadum, granaatappel, Mizuna sla en timut peper

Handgesneden rundstartaar 22€
Geserveerd met rucola, parmezaan, kappertjes en pan cristal

Licht gerookte ronds carpaccio 20€
Geserveerd met graantjesmosterd, olijfolie en parmezaan

Tartaar van duurzame tonijn 24€
Geserveerd met een zeewier galette

Jef's suggestie: met supplement 10gr oscietra kaviaar + 25€

Warme Starters

Traag gegaarde aubergine op Libanese wijze 18€ / 28€
Geserveerd met granaatappel, geitenkaas, vadouvan kruiden, amandelen en koriander
(voor de vegetariërs als hoofdgerecht mogelijk met aardappelpuree)

Mergpijpje uit de oven (30 min) 20€
Gegaard met grof zeezout en geserveerd met toast
Jef's aanrader: supplement rauwe St-Jakobsvrucht en kervel +9€

Traag gegaard, gelakt Brasvar buikspek 22€
Geserveerd met pickels en Mizuna sla

Bourgondische wijngaardslakken 17€ / 25€
Met huisgemaakte kruidenboter 6 stuks / 12stuks

Licht gerookte, gebrande zalm 26€
Geserveerd met aardappel smeus, edamame bonen, hijiki en zalmkaviaar

Sint-Jakobs schelp 22€
Gegaard met pesto en pistachenoten

Gegrilde scampi brochette 21€
Geserveerd met huisgemaakte tartaar saus, 3 stuks

To Meat or Not

Jef's classic meat cuts

- lerse filet pur, 1 persoon 41€
- Ribeye, lerse Hereford, 1 persoon 41€
- lerse côte à l'os, 2 personen 88€
- lerse chateaubriand, 2 personen 88€
- Steak tartaar 29€

Jef's favorite meats

- Tomahawk, 2 personen 92€
- Picanha, 1 persoon 44€
- T-bone steak, 2 personen 92€

Om altijd onze top kwaliteit te garanderen veranderen we hier van ras volgens beschikbaarheid.

Jef's selection 42€

Een selectie van onze huisslager zijn beste kwaliteitsvlees van het moment.
Vraag meer info aan een van onze medewerkers.

Surf your steak with a giant gamba +18€

Jef's goes fishing

- "Catch of the day" 33€
- Gebakken zeetong "à la meunière" 43€
- Gegrilde duurzame tonijn 36€
- Gegrilde reuze gamba's (200gr) 2 stuks 39€
- Gegrilde scampi brochette met tartaarsaus 6 stuks 31€

Onze aardappelbereidingen

- Frieten gebakken in ossewit met mayonaise
- Aardappelkroketten
- Aardappelpuree
- Aardappelpuree met beenmerg

Onze groentenbereidingen

- Gepelde tomaat met sjalot, azijn, olijfolie en peterselie
- Gemengde groene sla met kerstomaten
- Gegrilde Sucrine met vinaigrette
- Ratatouille

Onze Sauzen

Béarnaise, champignon, peper en chimichurri

**Bij al onze hoofdgerechten is één van onze aardappelbereidingen,
één van onze groentenbereidingen en een saus inbegrepen.**