

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 32€

Fils de pomme, organische cider extra brut vintage 33cl 11€

Fils de pomme, organische cider geïnfuseerd met yuzu en basilicum 33cl 9€

Fils de pomme, rosé organische cider geïnfuseerd met vlierbloesem en hibiscus 75cl 29€

Fils de pomme, rosé organische cider geïnfuseerd met vlierbloesem en hibiscus 33cl 9€

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 3,90€ / 7,80€

Tongerlo blond 6,50€

Tongerlo bruin 6,50€

Bieren op flesje

Jus de Mer blond 7€

Vedett 6€

Duvel 7€

Omer 7€

Geuze Boon 7€

Westmalle Trippel 7€

Calsberg 0,0% 5€

Affligem 0,0% 6€

Frisdranken

Gerolsteiner plat 25cl 3,40€

Gerolsteiner plat 50cl 6,80€

Gerolsteiner bruisend 25cl 3,40€

Gerolsteiner bruisend 50cl 6,80€

Cola 3,90€

Cola zero 3,90€

Fanta 3,90€

Ice tea 3,90€

Sprite 3,90€

Apfelschorle 3,90€

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 / Botaniets / Gutts gin tonic (aanrader) 14€

Alcoholvrije gin met mediteranian tonic

Nogroni 13€

Kruidige alcoholvrije aperitief, geïnspireerd door de negroni

Gin

Hendricks 16€

Mare 17€

Monkey 47 18€

Malfy Rosa, grapefruit gin 15€

Jus de Mer gin, ziltige gin uit Middelkerke 17€

Black Swan, Brugse gin, verkozen tot beste gin ter wereld. 18€

Bulldog 15€

Copperhead 17€

Onze gin's worden geserveerd met premium fever tree,

Indian tonic, mediterranean tonic of clementine tonic.

To share or not...

Gedroogde Mangalica ham "Hof ter Meulen" 20€

90gr gedroogde ham van Mangalica varken gekweekt in de Haan

Apero garnaal- en kaas kroketjes 16€

Geserveerd met citroen en gefrituurde peterselie (8 stuks)

Apero varkenswang kroketjes 13€

Geserveerd met mosterd en gefrituurde peterselie (6 stuks)

Ingelegde groenten met zwarte look 9€

Royal Belgian Kaviaar

Mimosa van ei met Royal Belgian kaviaar 35€

Hardegekookt ei met zure room, shio ponzu, yuzu en 10gr kaviaar **Jef's favoriet**

Onze kaviaar 35€ / 95€

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

Koude Starters

Tartaar van duurzame tonijn 24€

Geserveerd met wasabi noten en soja parels

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

Tartaar van Sint-Jakobsnoten 22€

Poppadum, granaatappel en timut peper

Handgesneden rundstartaar 20€

Geserveerd met rucola, parmezaan 18 maand, kappertjes, licht gepekelde zilver ui en kwartel ei

Licht gerookte ronds carpaccio 20€

Geserveerd met graantjesmosterd, olijfolie en parmezaan 18 maand

**In geval van allergie, aarzel niet een medewerker aan te spreken.*

**Al onze gerechten zijn huisbereid van de bouillons en fumets tot de sauzen. Gelieve ons te excuseren indien bepaalde gerechten uitverkocht zijn.*

Warme Starters

Licht gerookte, gebrande zalm 24€

Geserveerd met aardappel smeus, edamame bonen, hijiki en zalmkaviaar

Sint-Jakobs schelp 22€

Gegaard met pesto en pistachenoten

Bourgondische wijngaardslakken 18€/32€

Met huisgemaakte kruidenboter 6 stuks / 12stuks

Artisanale garnaal- of kaas kroketten 20€/17€

Geserveerd met citroen en gefrituurde peterselie

Traag gegaard, gelakt Brasvar buikspek 22€

Geserveerd met pickels

Mergpijpje uit de oven (30 min) 18€

Gegaard met grof zeezout en geserveerd met toast

Jef's aanrader: supplement rauwe sint-Jakobsvrucht en kervel +9€

Tortilla met filet pur en molé 2 stuks 20€

Huisgemaakte molé, zure room, ingelegde sjalot, maïs, gebrande limoen en koriander (**aanrader**)

Traag gegaarde aubergine op Libanese wijze 20€ / 28€

Geserveerd met granaatappel, geitenkaas, vadouvan kruiden, amandelen en koriander
(voor de vegetariërs als hoofdgerecht mogelijk met één van onze aardappelbereidingen)

**In geval van allergie, aarzel niet een medewerker aan te spreken.*

**Al onze gerechten zijn huisbereid van de bouillons en fumets tot de sauzen. Gelieve ons te excuseren indien bepaalde gerechten uitverkocht zijn.*

To Meat or Sea...

Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd.

Daarvoor kunt u vrijblijvend kiezen uit onze aardappel- en/of groenten bereidingen of sauzen onderaan de pagina.

Jef goes fishing

"Catch of the day" (zie ons suggestiekaartje of vraag een kelner) *Dagprijs*

Gebakken zeetong "à la meunière" *Dagprijs*

Gegrilde duurzame tonijn 28€

Gegrilde reuze gamba's (200gr/stuk) 2 stuks 29€

Gegrilde grote scampi's 3 of 5 stuks 18€ / 24€

De visgerechten zijn inclusief een keuze uit volgende sauzen: , chimichurri, zure room met mierikswortel of tartaarsaus

Cote à l'os Jersey hoeve, 2 personen 44€/persoon

Rundsvlees gekweekt op de Jersey hoeve in De Haan. Deze melkkoeien krijgen voeding uit onze lokale polders, dit vertaalt zich in de unieke smaak en een prachtige marmering van het vlees. Slechts 20 stuks cote à l'os per week. U kan deze ook reserveren. Aangeraden bakwijze: Saignant, what else?!

Ons vlees wordt geselecteerd door onze huisslagers, hier wordt er niet gekozen voor het ras of land van herkomst maar enkel de beste kwaliteit. Voor de beste smaak van het vlees suggereren wij de bakwijze. Bien cuit wordt afgeraden uit respect voor ons top product.

Jef's meat classics

Filet pur, (bleu chaud/saignant)

150gr 29€ / 250gr 36€

Ribeye, (saignant)

250gr 28€ / 350gr 35€

Steak tartaar (rauw) 25€

Jef's favorite cuts

Tomahawk, 2 personen (saignant)

36€/pers.

Côte à l'os, 2 personen (saignant)

36€/pers.

Chateaubriand, 2 personen (bleu chaud/saignant)

36€/pers.

*Jefs suggestion: Surf your steak with a giant gamba +16€

Onze aardappelbereidingen +3,50€ Onze groentebereidingen +3,50€

Frietjes gebakken in ossewit met mayonaise

Aardappelkroketjes met mayonaise

Aardappelpuree

Aardappelpuree met beenmerg

Aardappel in de schil met kruidenboter

Gepelde tomaat met sjalot, azijn, olijfolie en peterselie

Gemengde groene sla met kerstomaten

Gegrilde Sucrine met vinaigrette

Ratatouille van de Jef

Onze huisgemaakte sauzen +3€

Béarnaise, champignon of peper