

# Apero @ Jef's



## Tipp von Jef

Schauen Sie unbedingt unsere Seite "To share or not" an, für einen leckeren Snack zu Ihrem Aperitif!

### "Jef's Specials"

**Jef's "Floral" Bubbels** ..... 11€

Saint Germain, Wermut Weiß, Lillet und Prosecco.

**Mojito "Deluxe"** ..... 19€

Zacapa 23, Havana 7, Münze, Ingwersirup und Prosecco.

**Golden negroni** ..... 11€

Saint-germain, Lillet Weiß, Gin und Wermut Weiß.



**Jef's Favorite** ..... 15€

Marashino, Gin, roter Wermut mit Clementine Tonic.

**"Smokey" Tea** ..... 17€

Mezcal, Campari, Limette, yuzu und Oolong Tee.

**Negroni** ..... 13€

Gin, roter Wermut, Campari und Orangen-Espuma.

**"Milk washed" Jef's Old Fashioned** ..... 13€

Limonensaft, Nonino Amaro und Rum.

### "The Classics"

**Moscow mule** ..... 14€

Wodka, Limettengras und Fever tree Ingwerbier.

**Aperol spritz** ..... 9,50€

**Picon Weiß Wein** ..... 9,50€

**Ricard** ..... 8€

**Sherry dry / medium** ..... 8€

**Bloody Mary** ..... 14€

Wodka, Selleriesalz und gewürzter Tomatensaft.

**Hugo** ..... 9,50€

**Campari Orange / Soda / Tonic** ..... 12€

**Italienscher Wermut weiss oder rot** ..... 10€

**Porto weiss oder rot** ..... 8€



## The "BOB" specials

Für die alkoholfreien Genießer unter uns.



**Iced Oolong Tee** ..... 7,80€

Limettensaft, Veilchen, Zitronengras, Honig, Oolong-Tee.

**Iced Matcha tea** ..... 7,80€

Limettensaft, Ingwer-Basilikum Sirope, Matcha Grüner Tee.

**Buloo 33cl** ..... 13€

Ein blumiger Aperitif mit dem Charme des Champagners.

**Cuba Libre** ..... 12€

Gutts kubanisch gewürzt, Limettensaft und Coca-Cola.

**Gin tonic** ..... 12€

Gordon oder Gutts Gin mit Fever Tree Tonic.

**Mojito**..... 12€

Hausgemachter Ingwer Sirope, Minze und Almdudler.

**Nogroni**..... 12€

Auf der Grundlage von Pflanzenextrakten und Destillaten.

**"Campari" Orange / Soda / Tonic** ..... 12€

Gutts italienischer Bittersweet mit Orange, Soda oder Tonic.



## "Sekt oder Wein..."



**Glas Champagne** ..... 13€ / FL 76€

Georges Vesselle Brut, Grand Cru, "Bouzy"

**Glas Prosecco** ..... 9,50€ / FL 48€

Carpe Noctem, prosecco, DOC

**Glas Bergerac (Weiß)** ..... 6,80€ / FL 32€

Chateau Le Raz, Le Dauphin, Bordeaux,

Vollmundiger trockener Wein mit leichtem Holzlagerung.

**Glas Sauvignon (Weiß)** ..... 6,80€ / FL 32€

Les hauts de Janeil, IGP, Côtes Catalanes

Aromatischer frischer Wein.

**Glas Origine (Rosé)** ..... 6,80€ / FL 32€

Cerasuolo d'abruzzo, DOC, Demeter

Vollmundiger, fruchtiger, aber trockener Roséwein.



**Glas Bergerac (Rot)** ..... 6,80€ / FL 32€

Château Lamothe Belair, Bordeaux

Trockener, voller Merlot-Wein mit leichter Holzlagerung.

**Glas Crianza (Rot)** ..... 6,80€ / FL 32€

Señorio de Sarria, Navarra

Kräftiger, im Holz gereifter Cabernet Sauvignon mit Garnacha.

**Glas Saint Estèphe 2017 (red)** ..... 9€ / FL 46€

La croix de Bonis, Château Phélan Ségur, Bordeaux.

Voller, eleganter, fantastischer Wein zu genießen.

## Biere

### “vom Fass”

Primus 25cl / 50cl .....	3,50€ / 7€
Tongerlo blond 25cl .....	5,50€
Tripple Karmeliet 25cl .....	5,50€

**Jus de mer Blond 33cl** ..... 6,80€  
Frisches regionales Bier aus Middelkerke. 7,2°

**Vedett 33cl** ..... 5€  
Frischer kleiner Bruder von Duvel. 5,2°

**Duvel 33cl** ..... 6,80€  
Belgische, hoch vergorene Bierspezialität. 8,5°

**Omer 33cl** ..... 6,80€  
Feines fruchtiges Aroma mit subtiler Bitternote. 8°

**Westmalle tripel 33cl** ..... 6,80€  
Trappist mit reichem Geschmack und langem Abgang.

**Coast blond 33cl** ..... 6€  
Lokales Bier aus Wenduine, fruchtig und frisch. 7°

**Coast zero 0° 33cl** ..... 6€  
Frisches, alkoholfreies Bier aus Wenduine. 0°

**Affligem blond 0° 33cl** ..... 6€  
Abteibier, alkoholfrei, milder Geschmack. 0°

**Carlsberg 0,0 25cl** ..... 4€  
Alkoholfreies Lagerbier. 0°.

## Softs und Sodas

Gerolsteiner Still / Sprudel 25cl ..... 3,30€

Gerolsteiner Still / Sprudel 50cl ..... 6,60€

Frischer Orangensaft ..... 6€

Appelaere, bio 25cl ..... 4,20€

Cucumis (frische Gurke) 33cl ..... 6,20€

Wostock pear & rosemary 33cl ..... 6,20€

Wostock pomgranata 33cl ..... 6,20€

Almdudler 25cl ..... 3,80€

Tönisteiner Zitrone 25cl ..... 3,80€

London essence tonic / spicy ginger 25cl ..... 3,80€

Cola / cola zero 25cl ..... 3,30€

Fanta 25cl ..... 3,30€

Ice tea 25cl ..... 3,30€

Apfelschorle 25cl ..... 3,30€



*Schauen Sie sich auch unser alkoholfreies*

*Angebot bei "The BOB specials" an.*

## Spirituosen

### Unsere Gins

**Jus de mer Gin mit Rosemary Tonic** ..... 15€  
Frischer, salziger Gin aus Middelkerke.

**Hendricks Gin mit Indian Tonic** ..... 15€  
Gin mit Gurke und Rosenblättern.

**Ukito Gin mit Indian Tonic** ..... 15€  
Japanischer, frischer Yuzu-Gin.

**Copperhead Gin mit Bloodorange Tonic** ..... 16€  
London Dry Gin mit Zitrusgeschmack.

**Black Swan Gin mit Bloodorange Tonic** ..... 17€  
Floraler Gin aus Brügge, besten Gin der Welt 2022.

**Monkey 47 Gin mit Bloodorange Tonic** ..... 16€  
Parfümierter Gin aus dem Schwarzwald.

**Malfy Rosa Gin mit Rosemary Tonic** ..... 15€  
Grapefruit-Gin von der Amalfiküste.

**Villa ascenti Gin mit Indian Tonic** ..... 15€  
Italienischer Gin mit Anisnoten.

### Rum

**Havana club 7 anos** ..... 8€ / 12€

**Zacapa 23** ..... 12€ / 16€

Rum aus Guatemala, Blended 6-23 Jahre gealterter Rum, in Holzfässern gereift.

**Zacapa XO** ..... 18€ / 23€

Die feinste Zusammenstellung des Zacapa-Rums.

**3cl oder 5cl**

### Wodka

**Absolute wodka** ..... 8€ / 11€

**Grey goose** ..... 11€ / 16€

**Ukito (rice wodka)** ..... 9€ / 13€

**Zubrowka** ..... 8€ / 11€

### Whiskey

**J&B** ..... 7€ / 10€

**Jameson** ..... 7€ / 10€

**Johnnie walker red** ..... 8€ / 11€

**Johnnie walker black** ..... 10€ / 14€

### Tequila / Mezcal

**Patron Silver** ..... 11€ / 15€

**Patron Añejo** ..... 11€ / 15€

**Mezcal Verde Amaras** .... 10€ / 14€

Ein Mixer mit Ihrem  
Rum, Wodka, Whiskey  
Tequila, Mezcal  
+3,50€

*Fragen Sie nach unserer umfangreichen Schnaps liste, wann Sie etwas anderes suchen, oder wenden Sie sich an einen unserer Kollegen.*

## To share or not...

### Jef's Specials

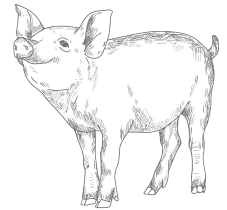
**"Holzkohle" scampi ..... 16€**      **Boudin de mer ..... 13€**  
Scampi paniert mit Holzkohlenstaub,  
serviert mit pikanter Estragon-Mayo (4 Stück).      Gegrillte Weißwurst Mit Meeresalgen, serviert  
mit Sriracha und Chorizo-Crumble.

**Mangalica Schinken "Hof ter Meulen" ..... 20€**      **Gegrillter Colporc Bauchspeck ..... 15€**  
90 g Mangalica-Schinken aus de Haan.      Serviert mit Algen-Apfelchutney.

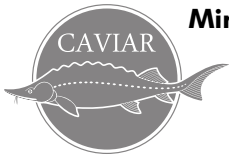
**Schweinebacken Kroketteen ..... 13€**      **Zucchini-Blüten in Tempura ..... 13€**  
Serviert mit Senf und fritierter Petersilie (6 Stück).      Serviert mit Béarnaise (4 Stück).

### Jef's mixed sharing plate

Eine Kombination aus unseren Sharing-Gerichten.  
Bestellung ab 2 Personen, 19€ / Person.



## Kaviar



**Mimose aus Ei mit 25 g Lachskaviar oder 10 g Royal Belgian Kaviar .... 20€ / 30€**  
Hartgekochtes Ei, saure Sahne, Shio Ponzu, Yuzu und Kaviar.

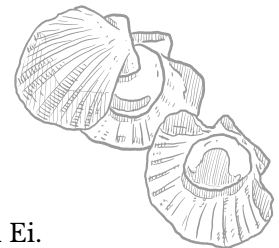
**Oscietra royal belgian kaviaar 10gr / 30gr ... 30€ / 90€**  
Serviert mit Blinis und saurer Sahne

## Jef's handgeschnittenes Tartar

**Thunfischtartar (nachhaltiger Fang) ..... 20€**  
Serviert mit Wasabi-Nüssen und Soja-Perlen.

**Tartar von Sankt-Jakobsnüssen ..... 20€**  
Serviert mit Poppadum, Granatapfel und Timut Peper.

**Tartar vom Rind ..... 18€**  
Serviert mit Parmesan 18 Monate, Kapern, Silberzwiebeln und Ei.



### Tipp von Jef

Probieren Sie eine Kaviarbeilage zu Ihrem Tartar,  
10gr königlicher belgischer Kaviar Ergänzung 28€

*\*Bitte teilen Sie uns etwaige Allergien mit*

*\*Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und wir entschuldigen uns falls ein Gericht ausverkauft sein sollte*

# Warme Vorspeisen



## Jef's Specials

**Geräucherter, flambierter Lachs ..... 22€**

Serviert mit cremigem Kartoffelpüree, Edamame Bohnen, Beerentang und Lachskavier.

**"Geräucherter" Sankt-Jakobsnüssen ..... 20€**

3 Jakobsmuscheln mit Rosmarin geräuchert, serviert mit Pesto und Pistazien.

**Artisanale Garnelen- oder Käsekroketten ... 19€ / 16€**

Serviert mit Zitrone und frittierter Petersilie (2 Stück).

**TIPP: Hauptgericht mit Salat und Pommes frites +7€**

**Geteilte Beinscheibe mit Markeinlage ..... 18€**

Mit Meersalz gegart und mit Toast serviert.

**Empfehlung: zusätzlich mit Jakobsmuscheln +6€**

**Schweinebackenkroketten ..... 18€**

Mit hausgemachter Kräuterbutter (8 Stück).

**Gegrillte Riesen Gamba ..... 17€**

Gebrannte Limette und Chimichuri oder Sauce Tartar oder Sauerrahm mit Meerrettich.

**Mini "Jersey" cheese burger ..... 15€**

Serviert mit Ketchup, Senf, Gurke und Zwiebel.

## Für die Vegetarier



**Diese können entweder als Vorspeise oder als Hauptgericht serviert werden. Hauptgericht: Aufpreis +7€**

**Libanesischer Aubergine ..... 19,50€**

Mit Granatapfel, Ziegenkäse, Mandeln und Koriander.

**Toast mit Pilzen ..... 19,50€**

Gebackene Pilzen auf gegrilltem Mehrkorntoast.

**Chilli sin carne ..... 19,50€**

Chilli mit Linsen, geröstetem Mais, Aubergine, saurer Sahne, Limette, Jalapeños und Tortillas.

**Are you a "Meatarien"?!  
Nehmen Sie dazu eine Gänseleberpastete  
mit unserem Toast mit Pilzen.  
+9€**

## Jef's Menu

**2 Gänge / Vorspeise und Hauptgericht 48€ \***

**3 Gänge / Vorspeise, Hauptgericht, Nachspeise 56€ \*\***

**4 Gänge / 3 Gänge und Häppchen zum Teilen 68€ \*\*\***

**"Holzkohle" scampi \*\*\***

oder

**Boudin de "mer"**

**Garnelen- oder Käsekroketten \***

oder

**Tartar vom Rind**

**Catch of the day \***

oder

**Filet pur 150gr**

**Rijstpap \*\***

oder

**Dame blanche**



## V.I.L.P.

*"Very Important Little People"*

**Kinder filet pur 100gr ..... 21€**

Serviert mit Pommes frites und Salat.

**Mini "Jersey" cheese burger ..... 19€**

Serviert mit Pommes frites und Salat.

**Hühner Pastete ..... 18€**

Serviert mit Pommes frites und Salat.

**Fishsticks ..... 15€**

Serviert mit Pommes frites und Salat.

**Gegrillte Scampis (3 Stück) ..... 17€**

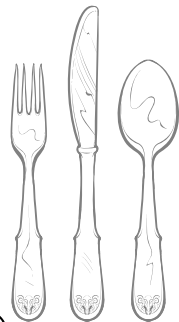
Serviert mit Pommes frites und Salat.



*\*Bitte teilen Sie uns etwaige Allergien mit*

*\*Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und wir entschuldigen uns falls ein Gericht ausverkauft sein sollte*

# Unsere Hauptgerichte



Unsere Hauptgerichte werden ohne Beilagen serviert.  
Dafür können Sie aus unseren Kartoffel- und/oder Gemüsezubereitungen oder Soßen am Ende der Seite frei wählen.

Unser Fleisch wird von unseren Metzgern ausgewählt, wobei wir nicht auf die Rasse oder das Herkunftsland achten, sondern nur auf die beste Qualität. Um den besten Geschmack des Fleisches zu erhalten, empfehlen wir die Backmethode. Bien cuit raten wir aus Respekt vor unserem Spitzenprodukt ab.



## Fisch Gerichte

**"Catch of the day" ..... Tagespreis**  
Fisch nach Marktangebot, serviert mit Püree und Gemüse nach Saison.

**Gebackene Seezunge "à la meunière" ... Tagespreis**  
Seezunge in Butter gebraten mit Petersilie und Zitrone.

**Gegrillter Oktopus 300gr..... 28€**  
Gebrannte Limette und Chimichuri oder Sauce Tartar.

**Gegrillter Tunfisch 200gr..... 24€**  
Gegrillter Thunfisch mit roten Zwiebeln, Rucola und Soja-perlen. (Mi-cuit)

**Gegrillte Riesengamba's 2 Stück 350gr ..... 29€**  
Gebrannte Limette und Chimichuri oder Sauce Tartar oder Sauerrahm mit Meerrettich.

**Gegrillte große Scampis, 3 oder 5 Stück ... 14€ / 22€**  
Gebrannte Limette und Chimichuri oder Sauce Tartar oder Sauerrahm mit Meerrettich.

## Fleisch Gerichte

**Jersey cote à l'os 2 pers. 1 kg ..... 38€ / pers.**  
Rindfleisch aus der Jersey-Farm in De Haan.  
Empfohlene Backmethode: Saignant, was sonst!

**Filet pur 150gr/ 250gr ..... 22€ / 35€**  
Das schönste Stück Rindfleisch. (Bleu - Medium)

**Rib eye 250gr / 350gr ..... 28€ / 37€**  
Für Fleischliebhaber: mehr Fett für mehr Geschmack. (Medium)

**Chateaubriand pro 2 pers. 350gr ..... 29€ / pers.**  
Das edelste Stück vom Rinderfilet. (Bleu - Medium)

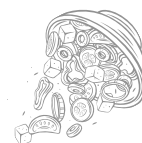
**Cote à l'os 2 personen 800gr ..... 29€ / pers.**  
Gebraten am Knochen. (Medium)

**Tomahawk vom Schwein 350gr ..... 25€**  
Belgisch Colporc Schwein, gegrillt mit Porchini und Texas BBQ Kräutern. (Medium)

**Haus gemachte Hühner Pastete ..... 20€**  
Serviert mit Fleischbällchen und Blätterteig.



## Beilagen



**Wählen Sie hier unverbindlich Ihre Beilagen aus:**

**Pommes Frites ..... 3,50€**  
**Kartoffelkroketten ..... 3,50€**  
**Kartoffeln mit Kräuterbutter ..... 3,50€**  
**Kartoffelpüree ..... 3,50€**

**Gemengter grüner Salat mit Kirschtomaten .. 3,50€**  
**Gepellte Tomaten mit Schalotten ..... 3,50€**  
**Ratatouille ..... 3,50€**

**Unsere hausgemachten Soßen: Béarnaise, Pilzen oder Pfeffer 3€**  
**Die 3 Soßen = 7,50€**

*\*Bitte teilen Sie uns etwaige Allergien mit*

*\*Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und wir entschuldigen uns falls ein Gericht ausverkauft sein sollte*

# Apero @ Jef's



## Conseil de Jef

N'oubliez pas de consulter notre page "To share or not...", pour un snack savoureux qui accompagnera votre apéritif!

### "Jef's Specials"

**Jef's "Floral" Bubbels** ..... 11€

Saint Germain, vermouth blanc, Lillet blanc et Prosecco.

**Mojito "Deluxe"** ..... 19€

Zacapa 23, Havana 7, menthe, gingembre et prosecco.

**Golden negroni** ..... 11€

Lillet blanc, St-germain, vermouth blanc et gin.



**Jef's Favorite** ..... 15€

Maraschino, gin, vermouth rouge et bloodorange tonic.

**"Smokey" Tea** ..... 17€

Mezcal, campari, citron vert, yuzu et oolong thé.

**Negroni** ..... 13€

Gin, vermouth rouge, campari et espuma à l'orange.

**"Milk washed" Old Fashioned** ..... 13€

Jus de citron vert, Amaro Nonino, rhum.

### "The Classics"

**Moscow mule** ..... 14€

Absolute vodka, jus de limon vert et ginger beer

**Aperol spritz** ..... 9,50€

**Picon vin blanc** ..... 9,50€

**Ricard** ..... 8€

**Sherry dry / medium** ..... 8€

**Bloody Mary** ..... 14€

Vodka, sel de céleri et jus de tomate épicé.

**Hugo** ..... 9,50€

**Campari orange / soda / tonic** ..... 12€

**Vermouth italien blanc / rouge** ..... 10€

**Porto blanc / rouge** ..... 8€



## The "BOB" specials

Pour les amateurs de boissons non alcoolisées.



**Home Made iced tea** ..... 7,80€

Jus de citron vert, violette, citronnelle, miel et thé oolong.

**Iced Matcha tea "Detox"** ..... 7,80€

Jus de citron vert, gingembre, basilic et thé vert Matcha.

**Buloo 33cl** ..... 13€

Un apéritif floral avec allures de Champagne.

**Cuba Libre** ..... 12€

Gutts cuban spiced, Jus de citron vert, coca-cola

**Gin tonic** ..... 12€

Gordon ou Gutts gin avec Indian tonic.

**Mojito** ..... 12€

Sirop de gingembre maison, menthe et Almdudler.

**Nogroni** ..... 12€

A base d'extraits de plantes, de distillats et d'espuma à l'orange.

**"Campari" orange / soda / tonic** ..... 11€

Gutts italian bittersweet avec orange, soda ou tonic.



## "Les bulles et les vins"



**Coup de Champagne** ..... 13€ / btl 76€

Georges Vesselle Brut, Grand Cru, "Bouzy"

**Coupe de Prosecco** ..... 9,50€

Carpe Noctem, prosecco, DOC

**Verre de bergerac (blanc)** ..... 6,80€ / btl 32€

Chateau Le Raz, Le Dauphin, bordeaux,

Vin sec et corsé, légèrement boisé.

**Verre de Sauvignon (blanc)** ..... 6,80€ / btl 32€

Les hauts de Janeil, IGP, Côtes Catalanes

Vin aromatique et frais.

**Verre de Origine (rosé)** ..... 6,80€ / btl 32€

Cerasuolo d'abruzzo, DOC, Demeter

Vin rosé corsé, fruité mais sec.



**Verre de Bergerac (rouge)** ..... 6,80€ / btl 32€

Château Lamothe belair, bordeaux

Merlot sec et corsé avec un léger vieillissement en bois.

**Verre de Crianza (rouge)** ..... 6,80€ / btl 32€

Señorio de Sarria, Navarra

Cabernet sauvignon et garnacha fort et vieilli dans en bois.

**Glas Saint Estèphe 2017 (rouge)** ..... 9€ / Fles 46€

La croix de Bonis, Château Phélan Ségur, Bordeaux.

Vin élégant, parfait à boire et à déguster.

## Bières

### "Bière au fût"

Primus 25cl / 50cl .....	3,50€ / 7€
Tongerlo blonde 25cl .....	5,50€
Tripple Karmeliet 25cl .....	5,50€
Jus de mer blonde 33cl .....	6,80€
Bière régionale, fermentation haute, Middelkerke. 7,2°	
Vedett 33cl .....	5€
Petit frère frais de Duvel. 5,2°	
Duvel 33cl .....	6,80€
Bière spéciale belge, haute fermentation. 8,5°	
Omer 33cl .....	6,80€
Arôme fruité fin avec une amertume subtile. 8°	
Westmalle tripel 33cl .....	6,80€
Trappiste au goût riche et longue finale. 9,5°	
Coast blonde 33cl .....	6€
Bière locale de Wenduine, fruitée et fraîche. 7°	
Coast zero 0° 33cl .....	6€
Bière sans alcool fraîche et de Wenduine. 0°.	
Affligem blond 0° 33cl .....	6€
Bière d'abbaye, sans alcool, saveur douce. 0°	
Carlsberg 0,0 25cl .....	4€
Pils frais sans alcool. 0°.	

## boissons non alcoolisées

Gerolsteiner plat / pétillant 25cl .....	3,30€
Gerolsteiner plat / pétillant 50cl .....	6,60€
Jus d'orange fraîche .....	6€
Appelaere, jus de pomme bio 25cl .....	4,20€
Cucumis (concombre) 33cl .....	6,20€
Wostock pear & rosemary 33cl .....	6,20€
Wostock pomgranata 33cl .....	6,20€
Almdudler 25cl.....	3,80€
Tönisteiner citroen 25cl.....	3,80€
London Indian tonic / ginger beer 25cl .....	3,80€
Cola / cola zero 25cl.....	3,30€
Fanta 25cl.....	3,30€
Ice tea 25cl.....	3,30€
Apfelschorle 25cl.....	3,30€

*N'oubliez pas de jeter un coup d'œil à notre*



*gamme de produits sans alcool.*

*"The BOB specials"*

## Les spiritueux

### Gins

Jus de mer gin avec tonique au romarin .....	15€	Black Swan gin avec tonic orange sanguine .....	17€
Gin frais et salé de Middelkerke.		Gin floral de Bruges, élu meilleur du monde en 2022.	
Hendricks gin avec Indian tonic .....	15€	Monkey 47 avec tonic orange sanguine .....	16€
Gin frais avec concombre et pétales de rose.		Gin parfumé de la Forêt-Noire.	
Ukito gin avec Indian tonic .....	15€	Malfy Rosa avec tonique au romarin .....	15€
Gin japonais Yuzu frais.		Gin au pamplemousse de la côte Amalfi.	
Copperhead gin avec tonic orange sanguine ...	16€	Villa ascenti gin avec tonique au romarin .....	15€
London dry gin au goût frais d'agrumes.		Gin italien aux notes anisées.	

### Rum

Havana club 7 anos .....	8€ / 12€
Zacapa 23 .....	12€ / 16€
Rhum du Guatemala, mélange de 6 à 23 ans d'âge rhum âgé, mûri fûts en bois.	
Zacapa XO .....	18€ / 23€
La plus belle collection de rhum rhum Zacapa.	
<b>3cl ou 5cl</b>	

### Wodka

Absolute wodka .....	8€ / 11€
Grey goose .....	11€ / 16€
Ukito (rice wodka) .....	9€ / 13€
Zubrowka .....	8€ / 11€

### Whiskey

J&B .....	7€ / 10€
Jameson .....	7€ / 10€
Johnnie walker red .....	8€ / 11€

### Tequila / Mezcal

Patron Silver .....	11€ / 15€
Patron Añejo .....	11€ / 15€
Mezcal Verde Amaras ....	10€ / 14€

Un mixer avec votre rhum, vodka, whisky tequila, mezcal +3,50 €.

*N'hésitez pas à vous renseigner sur notre liste de spiritueux et de produits digestifs si vous cherchez quelque chose d'autre ou à demander à l'un de nos collègues.*

## *“To share or not...”*

### Jef's Specials

**Scampi “Charbon”** ..... 16€

Scampi panées au charbon de bois. Servies avec mayonnaise épicée à l'estragon (4 pièces).

**Boudin de mer**..... 13€

Boudin blancs avec algues grillées, servie avec Sriracha et crumble de Chorizo.

**Jambon Mangalica séché "Hof ter Meulen"** .... 20€

90gr de jambon sec de porc Mangalica élevé à De Haan.

**Poitrine de porc de Colporc laquée** ..... 15€

Servie avec chutney de pommes et algues.

**Croquettes de joue de porc** ..... 13€

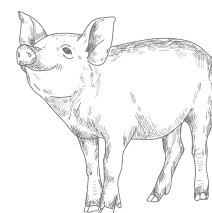
Servi avec de la moutarde et du persil frit (6 pièces).

**Fleur de courgette en tempura** ..... 13€

Servie avec sauce béarnaise (4 pièces).

### *“Assiette mixte de Jef”*

Une combinaison de nos plats à partager,  
à partir de minimum 2 personnes, 19€ / personne



## *Caviar*



**Mimosa d'oeuf avec 25gr de caviar de saumon ou 10gr de caviar Royal Belge ...20€ / 30€**

Oeuf dur avec crème aigre, shio ponzu, yuzu et caviar.

**Oscietra royal belgian caviar 10gr / 30gr... 30€ / 90€**

accompagné de blinis et crème aigre.

## *Les tartares de Jef coupé à la main*

**Tartare de thon durable** ..... 20€

Servi avec noix de wasabi et perles de soja.

**Tartare de noix de Saint-Jacques** ..... 20€

Poppadum, pomme grenade et poivre Timut.

**Tartare de boeuf** ..... 18€

Servi avec Parmesan 18 mois, câpres, petits oignon et oeuf.



### Conseil de Jef

Essayez un supplément de caviar sur votre tartare,  
supplément de 10gr de caviar Royal Belge 28€.

*\*En cas d'allergie, merci d'informer un de nos collaborateurs.*

*\*Tous nos plats, bouillons, fumets et sauces sont faits maison. Veuillez nous excuser si certains plats sont épuisés.*



# Entrées chaudes



## Jef's Specials

- Saumon fumé et brûlé** ..... 24€  
Servi avec crème de pommes de terre, fèves edamame, hijiki et caviar de saumon.
- Noix de Saint-Jacques "fumé"** ..... 20€  
3 coquilles Saint-Jacques fumées au romarin, servies avec du pesto et des pistaches.
- Croquettes de crevettes ou au fromage** ... 19€ / 16€  
Servies avec citron et persil frit ( 2 pièces).  
Conseil: en plat principal avec salade et frites +7€
- L'os à la moelle au four (30 min)** ..... 18€  
Cuit au sel gros et servi avec des toasts.  
Conseil: avec carpaccio de coquille saint-jacques +6€
- Escargots de vigne** ..... 18€  
Au beurre d'herbes maison (6 pièces).
- Gambas géantes grillées 175gr** ..... 17€  
Servi avec chimichurri, crème aigre au raifort ou sauce tartare.
- Mini Wagyu cheese burger** ..... 15€  
Servi avec ketchup, moutarde, cornichon et oignon.

## Pour les végétariens



Ceux-ci peuvent être servis en entrée ou en plat principal. Plat principal: supplément de 7€

- Aubergine libanaise** ..... 19,50€  
A la pomme grenade, fromage de chèvre, amandes et coriandre.
- Toast champignon**..... 19,50€  
Champignons poêlés sur toast multigrains grillé.
- Chilli sin carne**..... 19,50€  
Chilli aux lentilles, maïs rôti, aubergines, crème aigre, citron vert, jalapeños et tortillas.

Êtes vous un "Meatarien"?  
Prenez un supplément de foie gras  
avec notre toast champignon.  
+9€

## Jef's Menu

2 plats / entrée et plats 48€ \*

3 plats / entrée, plats et dessert 56€ \*\*

4 plats / les 3 plats + sharing bite 68€ \*\*\*

.....  
**Scampi "Charbon"\*\*\***

ou

**Boudin de "mer"**

.....  
**Croquettes de crevettes\***

ou

**Tartare de boeuf**

.....  
**Poisson du jour\***

ou

**Filet pur 150gr**

.....  
**Riz au lait\*\***

ou

**Dame blanche**



## V.I.L.P.

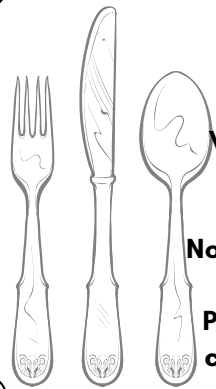
"Very Important Little People"

- Filet pur pour enfant 100gr** ..... 21€  
Servi avec frites et salade.
- Mini Wagyu cheeseburger** ..... 19€  
Servi avec frites et salade.
- Vol au vent**..... 18€  
Servi avec frites et salade.
- Bâtonnets de poisson** ..... 15€  
Servi avec frites et salade.
- Scampis grillés (3 pièces)** ..... 17€  
Servi avec frites et salade.



\*En cas d'allergie, merci d'informer un de nos collaborateurs.

\*Tous nos plats, bouillons, fumets et sauces sont faits maison. Veuillez nous excuser si certains plats sont épuisés.



## Nos plats principaux

Nos plats principaux sont servis sans accompagnements.  
Vous pouvez choisir sans obligation entre nos préparations de pommes de terre et/ou légumes ou un de nos sauces en bas de page.

Notre viande est sélectionnée par nos bouchers, ici nous ne choisissons pas la race ou le pays d'origine, mais seulement la meilleure qualité.  
Pour avoir le meilleur goût de la viande, nous vous suggérons le mode de cuisson. Bien cuit n'est pas recommandé par respect pour notre produit.



## Plats de poisson

**Poisson du jour ..... Pris du jour**  
Poisson selon approvisionnement du marché,  
accompagné de purée et légumes de saison.

**Sole poêlée "à la meunière" ..... Pris du jour**  
Sole poêlée au beurre avec persil frit et citron.

**Poulpe grillé 300gr ..... 28€**  
Citron vert brûlé et sauce chimichuri ou sauce tartar ou crème aigre avec raifort.

**Thon durable grillé 200gr ..... 24€**  
Thon grillé avec oignon rouge, roquette et perles de soja.

**Crevettes géantes grillées ..... 29€**  
Citron vert brûlé et sauce chimichuri ou sauce tartar ou crème aigre avec raifort.

**Langoustines grillées 3 ou 5 pièces ..... 14€ / 22€**  
Citron vert brûlé et sauce chimichuri ou sauce tartar ou crème aigre avec raifort.

## Plats de viande

**Jersey cote à l'os 2 personnes 1 kg.....38€ / pers.**  
Boeuf cultivé dans la ferme Jersey à De Haan.  
(Mode de cuisson: Saignant, what else?!)

**Filet pur 150gr/ 250gr..... 22€ / 35€**  
La partie la plus tendre du boeuf. (Bleu chaud - saignant)

**Rib eye 250gr / 350gr..... 28€ / 37€**  
Pour les vrai amateurs de viande, plus de gras pour plus de saveur. (Saignant)

**Chateaubriand per 2 pers. 350gr..... 29€ / pers.**  
La partie la plus fine du filet de boeuf.(Bleu chaud - saignant)

**Cote à l'os 2 personnes 800gr ..... 29€ / pers.**  
Grillé sur l'os. (Saignant)

**Porc Tomahawk 350gr ..... 25€**  
Cochon Colporc belge, grillé aux poudre de cèpes et herbes BBQ Texas.

**Vol au vent maison ..... 20€**  
Servi avec boulettes de viande et pâte feuilletée.



## Plats d'accompagnement

Choisissez ici vos plats d'accompagnement sans engagement:



Frites au blanc de boeuf ..... 3,50€

Croquettes de pommes de terre ..... 3,50€

Purée de pommes de terre ..... 3,50€

Pommes de terre nouvelles au beurre  
aux herbes ..... 3,50€

Salade mixte ..... 3,50€

Tomate pelée à l'échalote ..... 3,50€

Ratatouille ..... 3,50€

Sauces: Béarnaise, champignon, poivre +3€  
3 sauces = 7,50€

*\*En cas d'allergie, merci d'informer un de nos collaborateurs.*

*\*Tous nos plats, bouillons, fumets et sauces sont faits maison. Veuillez nous excuser si certains plats sont épuisés.*