

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.

Golden negroni 11€

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



Jef's Favorite 15€

Marashino, Gin, roter Wermut mit Clementine Tonic.

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.

Nogroni..... 12€

Auf der Grundlage von Pflanzenextrakten und Destillaten.

Gin tonic 12€

Jef's herbal infusierte NA Gin mit Fever Tree Tonic.

"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 Bergerac (Rot) 6,80€ / FL 32€

Château Lamothe Belair, Bordeaux

Trockener, voller Merlot-Wein mit leichter Holzlagerung.

Glas Sauvignon (Weiß) 6,80€ / FL 32€

Les hauts de Janeil, IGP, Côtes Catalanes

Aromatischer frischer Wein.

Glas Crianza (Rot) 7,40€ / FL 36€

Señorio de Sarria, Navarra

Kräftiger, im Holz gereifter Cabernet Sauvignon mit Garnacha.

Glas Origine (Rosé) 6,80€ / FL 32€

Cerasuolo d'abruzzo, DOC, Demeter

Vollmundiger, fruchtiger, aber trockener Roséwein.



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€
Ommegang trippel 25cl	5,50€

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 braun 33cl	6€
Lokales dunkles Bier aus Wenduine. 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 33cl	4,60€
Tönisteiner Zitrone 25cl	3,80€
London essence tonic / spicy ginger 25cl	3,80€
Cola / cola zero 25cl	3,50€
Fanta / sprite 25cl	3,50€
Ice tea 25cl	3,50€
Apfelschorle 25cl	3,50€
Big Tom Tomatensaft 33cl	4,60€



Schauen Sie sich auch unser alkoholfreies Angebot bei "The BOB specials" an.

Spirituosen

Unsere Gins

Jef's fruity Gin mit Bloodorange Tonic	15€	Jef's herbal Gin mit Indian Tonic	17€
Unser Haus-Gin mit Blutorange und Kardamon.		Gin mit Meerfenchel, Pfeffer und geräucherten Noten.	
Jus de mer Gin mit Rosemary Tonic	15€	Black Swan Gin mit Bloodorange Tonic	17€
Frischer, salziger Gin aus Middelkerke.		Floraler Gin aus Brügge, besten Gin der Welt 2022.	
Hendricks Gin mit Indian Tonic	15€	Monkey 47 Gin mit Bloodorange Tonic	16€
Gin mit Gurke und Rosenblättern.		Parfümierter Gin aus dem Schwarzwald.	
Ukito Gin mit Indian Tonic	15€	Malfy Rosa Gin mit Rosemary Tonic	15€
Japanischer, frischer Yuzu-Gin.		Grapefruit-Gin von der Amalfiküste.	

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

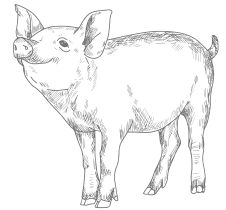
"Holzkohle" scampi 16€ **Boudin de mer** 13€
Scampi paniert mit Holzkohlenstaub,
serviert mit pikanter Estragon-Mayo (4 Stück). Gegrillte Weißwurst Mit Meeresalgen, serviert
mit Sriracha und Chorizo-Crumble.

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

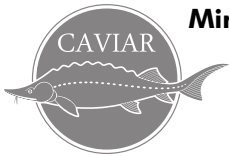
Schweinebackenkroketten 14€ **Zucchini-Blüten in Tempura** 14€
Mit hausgemachter Kräuterbutter (8 Stück). Serviert mit Béarnaise (4 Stück).

Jef's mixed sharing plate

Eine Kombination aus unseren Sharing-Gerichten.
Bestellung ab 2 Personen, 21€ / 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.

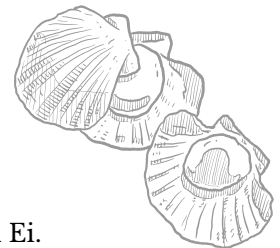
Oscietra royal belgian kaviaar 10gr / 30gr ... 30€ / 90€
Serviert mit Blinis und saurer Sahne

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 Lachskavie.

"Geräucherter" Sankt-Jakobsnüssen 20€

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

Artisanale Garnelen- oder Käsekroketten ... 20€ / 16€

Serviert mit Zitrone und frittiertes Petersilie (2 Stück).

TIPP: Hauptgericht mit Salat und Pommes frites +7€

Schnecken 18€

Serviert mit Kräuterbutter (8 Stück).

Gegrillter Oktopus 18€

Serviert mit Limette und Chimichuri.

Geteilte Beinscheibe mit Markeinlage 18€

Mit Meersalz gegart und mit Toast serviert.

Empfehlung: zusätzlich mit Jakobsmuscheln +6€

Gegrillte Riesen Gamba 18€

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€

Gebäckene 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) 18€

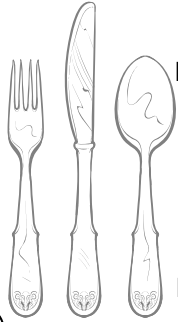
Serviert mit Pommes frites und Salat.



**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..... 32€
Gebrannte Limette und Chimichuri.

Gegrillter Tunfisch 200gr..... 26€
Gegrillter Thunfisch mit roten Zwiebeln, Rucola und Soja-perlen. (Mi-cuit)

Gegrillte Riesengamba's 2 Stück 350gr 32€
Gebrannte Limette und Chimichuri oder Sauce Tartar oder Sauerrahm mit Meerrettich.

Gegrillte große Scampis, 3 oder 5 Stück ... 15€ / 23€
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 27€ / 36€
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 26€
Belgisch Colporc Schwein, gegrillt mit Porchini und Texas BBQ Kräutern. (Medium)

Haus gemachte Hühner Pastete 22€
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€

*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.

Golden negroni 11€

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



Jef's Favorite 15€

Maraschino, gin, vermouth rouge et bloodorange tonic.

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.

Gin tonic 12€

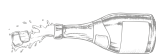
Jef's herbal NA gin avec Indian tonic.

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, bordaux,

Vin sec et corsé, légèrement boisé.

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

Château Lamothe belair, bordaux

Merlot sec et corsé avec un léger vieillissement en bois.

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

Les hauts de Janeil, IGP, Côtes Catalanes

Vin aromatique et frais.

Verre de Crianza (rouge) 7,40€ / btl 36€

Señorio de Sarria, Navarra

Cabernet sauvignon et garnacha fort et vieilli dans en bois.

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

Cerasuolo d'abruzzo, DOC, Demeter

Vin rosé corsé, fruité mais sec.



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€
Ommegang tripple 25cl	5,50€

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 braun 33cl	6€
Bière brune locale de Wenduine, fruitée. 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 33cl.....	4,60€
Tönisteiner citroen 25cl.....	3,80€
London Indian tonic / ginger beer 25cl	3,80€
Cola / cola zero 25cl.....	3,50€
Fanta / sprite 25cl.....	3,50€
Ice tea 25cl.....	3,50€
Apfelschorle 25cl.....	3,50€
Big Tom Jus de tomate 33cl.....	4,60€

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



gamme de produits sans alcool.

“The BOB specials”

Les spiritueux

Gins

Jef's fruit gin avec tonique orange sanguine 15€	Jef's herbal infused gin avec indian tonic 15€
Gin maison avec de l'orange sanguine et de la cardamome.	Gin maison avec de la salicorne, poivre et des notes fumées.
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.

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.	
3cl ou 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€

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 14€

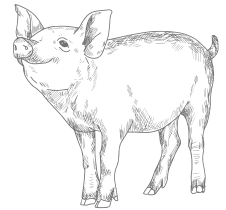
Servi avec de la moutarde et du persil frit (6 pièces).

Fleur de courgette en tempura 14€

Servie avec sauce béarnaise (4 pièces).

“Assiette mixte de Jef”

Une combinaison de nos plats à partager,
à partir de minimum 2 personnes, 21€ / 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.



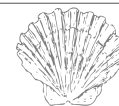
Conseil de Jef

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 22€ 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 .. 20€ / 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.
Poulpe grillé 18€ Servi avec limon vert et chimichuri	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.	Étes 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.

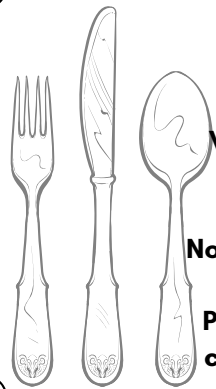
"Very Important Little People"

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) 18€ 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 32€
Citron vert brûlé et sauce chimichuri.

Thon durable grillé 200gr 26€
Thon grillé avec oignon rouge, roquette et perles de soja.

Crevettes géantes grillées 32€
Citron vert brûlé et sauce chimichuri ou sauce tartar ou crème aigre avec raifort.

Scampi grillées 3 ou 5 pièces 15€ / 23€
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..... 27€ / 36€
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 26€
Cochon Colporc belge, grillé aux poudre de cèpes et herbes BBQ Texas.

Vol au vent maison 22€
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€

**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.*