

MENUKAART

12U-14U30 & 18U-20U30

La Vigie



SUGGESTIES

WIJNKAART

APÉRO & HAPJES

KLASSIEKERS

SNELLE HAP & KINDEREN

DRANKEN

WARME DRANKEN- DESSERT

SUGGESTIES

MAX 4 VERSCHILLENDE GERECHTEN PER TAFEL

HAPJES

Crispy chicken met dipsaus
Crispy courgette met dipsaus 

VOORGERECHTEN

Tataki van tonijn
met wakame salade en wasabi mayo

Tataki van watermeloen 
met wakame salade & wasabi mayo

Stukje van de koe - rundscarpacio
met rucola, parmezaan, olijfolie en kapertjes

HOOFDGERECHTEN

Traag gegaarde kip in groene curry met Thaise courgette en Thaise basilicum
*wordt geserveerd met rijst
supplement Thaise groentjes*

*Dit gerecht is ook verkrijgbaar met **scampi** of **paneer** (zachte Indische kaas)* 

Uit 't zeetje - vis van de chef

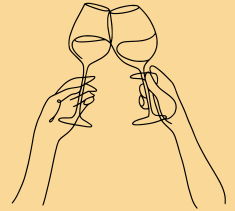
DESSERTS

Oma's toetje
Tiramisu met rode vruchten

Thais toetje
Vanille ijs met gember-citroensiroop & banaan afgewerkt met pecannootjes



WIJNKAART



HUISWIJN

Ordalia (wit)

Sauvignon - Heldere gouden kleur met lichtgroene weerschijn, in de neus citrusvruchten, citroen en pompelmoes.

Les Tamarins (wit)

Chardonnay - Rokerige tonen met vleugje vanille, toast, citrus. Vet en fris in de mond, met een duidelijke aanwezigheid van een mooi versmolten eiktoets. Fijn zuurtje welke voor elegantie en frisheid zorgt.

Les Tamarins (rood)

Pinot Noir - Perfect huwelijk tussen enerzijds de frisheid, finesse en fruitigheid van de Pinot Noir druif en de kracht en complexiteit van de Languedoc wijnen.

Les Acanthes (rosé)

Fris en fruitigheid. Het doet je denken aan aardbei, framboos en granaatappel. Je ruikt ook de lekkere frise mineralen in deze droge rosé.

WITTE WIJN

Château Fontanche

Saint Chinian - Florale aroma's aangeduid met wat rokerige tonen door de houtlagering, complexe wijn met een mooi evenwicht tussen de zuren en romigheid.

Pouilly Fuissé

Trichard - Een lichte mineraliteit en geroosterde tonen van vanille en hazelnoot kenmerken de eerste aroma's gevolgd door de zeer vrouwelijke tonen van witte bloemen (acacia, linde).

La baume 0,0% - 25 cl

Chardonnay - Een levendige, frisse en evenwichtige wijn met tonen van witte bloemen, citrusvruchten, geel fruit en vanille.

ROSÉ WIJN

Sans Prétention

Luberon - Saint Chinian - Florale aroma's aangeduid met wat rokerige tonen door de houtlagering, complexe wijn met een mooi evenwicht tussen de zuren en romigheid.

RODE WIJN

Château Fontanche

Saint Chinian - Een overvloed aan rijp fruit met kruidige toetsen van rozemarijn en tijm. In de mond nemen we intense aroma's van rijp fruit waar met stevige doch aangename tannines.

Château Lavillotte

Saint - Estèphe - Een lichte mineraliteit en geroosterde tonen van vanille en hazelnoot kenmerken de eerste aroma's gevolgd door de zeer vrouwelijke tonen van witte bloemen (acacia, linde).



APÉRO & HAPJES

APERITIEF EN STERKE DRANKEN

Porto wit - rood
Sherry
Picon van 't huis
Campari orange - soda
Ricard
Martini wit - rood
Aperol Spritz
Negroni
Gin
Vodka
Whiskey
Bacardi wit - bruin
Cognac
Amaretto
Baileys
Calvados

COCKTAILS & MOCKTAILS

Mojito - Mojito Virgin
Apéro maison - Apéro maison Virgin

CAVA

Cava Fanatic "Brut"
Verfrissende groene appel en citrus. Zachte afdronk met impressie van rijp fruit.

Cava Condorniu - 20 cl
Subtiel aroma van appel en limoen

Brut d'Argent 0,0% - 20 cl
Vrij romig en zacht met aanhoudende aroma's, zoet, zacht en harmonieus

HAPJES

Kaasballetjes 
Garnaalballetjes
Groentenloempia's 
Bordje ham met zongedroogde tomaten
Balletjes in pikante tomatensaus
Rillettes met brood
Potje paté met toast
Portie olijven



KLASSIEKERS

MAX 4 VERSCHILLENDE GERECHTEN PER TAFEL

VOORGERECHTEN

Kaaskroket 1st - 2st 
Garnaalkroket 1st - 2st
Vissoep met rouille en kaas
Bordje ham

HOOFDGERECHTEN

Ribbetjes van de chef met patatje
Stoofvlees van de chef *
Steak tartaar handgesneden*
Steak tartaar handgesneden bereid op klassieke wijze van de chef *
Gebakken zeetong 3 st *
In de lookboter gebakken scampi met fijne tuinkruiden

STUKJE VAN DE KOE



Er wordt dagelijks gekozen voor verse producten.
Benieuwd naar welk stukje vlees we vandaag serveren?
*met peperroom, champignongroom of bearnaise**
*met lookboter natuur of lookboter van de chef **

VERSE PRODUCTEN VAN 'T ZEETJE



Vorgerecht of hapje
Oesters 3 - 6 - 9 st
Oesters van de chef 3 - 6 - 9 st
Handgepelde garnalen met verse cocktailsaus

KLEINE VOORRAAD

Hoofdgerecht
Handgepelde garnalen met tomaat *
Kreeft volgens bereiding van de chef *

Variaties van de kreeft

ENKEL OP BESTELLING

*Dagverse kreeft, door de chef bereid volgens uw voorkeur; bellevue,
Thais, Italiaans, ovengebakken, ..*

**wordt geserveerd met verse frieten, salade & verse mayonnaise*



SNELLE HAP EN KINDEREN

MAX 4 VERSCHILLENDE GERECHTEN PER TAFEL

SNELLE HAP

Kaaskroket 1st - 2st - 3st 
Garnaalkroket 1st - 2st - 3st
Supplement frietjes
Supplement salade

Spaghetti Bolognese
Veggie spaghetti 

KINDERGERECHTEN

Kleine spaghetti Bolognese
Kleine veggie spaghetti 

Chicken nuggets *
Frikandel *

Kinder tong 2st*
Scampi in de look *

Kinder stuk van de koe *

**wordt geserveerd met verse frieten, salade & verse mayonnaise*



DRANKEN

FRISDRANKEN

Cola - Cola zero
Fanta
Sprite
Schweppes tonic
Fever-Tree Mediterranean tonic water
Appletiser
Tönissteiner Orange - Citroen
Tönissteiner Vruchtenkorf - Naranja
Fuze Tea sparkling - Fuze Tea peach
Fuze Tea Camille & mango
Oasis
Fristi - Cecemel
Minute Maid Orange - Appel
Homemade limonade - Ice tea

WATER

Plat klein - plat groot
Spuut klein - spuit groot

BIEREN VAN T'VAT

Brugse Zot blond 25cl - 33cl
Stella Artois 25cl - 33cl

BIEREN VAN DE FLES

Liefmans Kriek - Brut - 6%
Rosé de Bruges - 4,8%

Papegaei - 8%
Omer - 8%
Duvel - 8,5%

Straffe Hendrik Blond - 9%
Orval - 6,2%

Sint-Bernardus tripel - 7,5%
Tripel D'Anvers - 8%
Tripel Karmeliet - 8,4%
Westmalle tripel - 9,5%

Brugse Zot Dubbel - 7,5%
Chimay Blauw - 9%
Sint-Bernardus Prior 8 - 8%
Sint-Bernardus Abt 12 - 10%

BIEREN ALCOHOLVRIJ

Liefmans Fruitesse - 0,0%
Sportzot alcoholvrij
Stella Artois 0,0%



W A R M E D R A N K E N - D E S S E R T S

W A R M E D R A N K E N

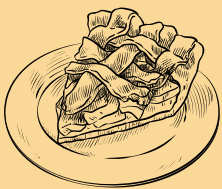


Espresso - Kleine koffie
Koffie
Cappuccino
Belgische Cappuccino
Caffè latte- koffie verkeerd
Warme Cecemel - met slagroom

Verse muntthee
Gemberthee
Zwarte thee
Rode vruchtenthee

D E S S E R T S

Moelleux met rode vruchten en ijs
Crème brûlée
Dame blanche
Chocolademousse
Chocolademousse met ijs en slagroom
Kinderijsje



MENUKAART
NAMIDDAG
15U-17U30

La Vigie



WIJNKAART

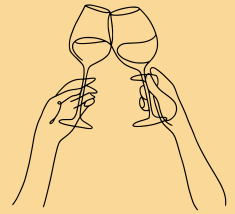
APÉRO - HAPJES

SNELLE HAP EN KINDEREN

DRANKEN

WARME DRANKEN - DESSERTS

WIJNKAART



HUISWIJN

Ordalia (wit)

Sauvignon - Heldere gouden kleur met lichtgroene weerschijn, in de neus citrusvruchten, citroen en pompelmoes.

Les Tamarins (wit)

Chardonnay - Rokerige tonen met vleugje vanille, toast, citrus. Vet en fris in de mond, met een duidelijke aanwezigheid van een mooi versmolten eiktoets. Fijn zuurtje welke voor elegante en frisheid zorgt.

Les Tamarins (rood)

Pinot Noir - Perfect huwelijk tussen enerzijds de frisheid, finesse en fruitigheid van de Pinot Noir druif en de kracht en complexiteit van de Languedoc wijnen.

Les Acanthes (rosé)

Fris en fruitigheid. Het doet je denken aan aardbei, framboos en granaatappel. Je ruikt ook de lekkere frise mineralen in deze droge rosé.

WITTE WIJN

Château Fontanche

Saint Chinian - Florale aroma's aangeduid met wat rokerige tonen door de houtlagering, complexe wijn met een mooi evenwicht tussen de zuren en romigheid.

Pouilly Fuissé

Trichard - Een lichte mineraliteit en geroosterde tonen van vanille en hazelnoot kenmerken de eerste aroma's gevolgd door de zeer vrouwelijke tonen van witte bloemen (acacia, linde).

La baume 0,0% - 25 cl

Chardonnay - Een levendige, frisse en evenwichtige wijn met tonen van witte bloemen, citrusvruchten, geel fruit en vanille.

ROSÉ WIJN

Sans Prétention

Luberon - Saint Chinian - Florale aroma's aangeduid met wat rokerige tonen door de houtlagering, complexe wijn met een mooi evenwicht tussen de zuren en romigheid.

RODE WIJN

Château Fontanche

Saint Chinian - Een overvloed aan rijp fruit met kruidige toetsen van rozemarijn en tijm. In de mond nemen we intense aroma's van rijp fruit waar met stevige doch aangename tannines.

Château Lavillotte

Saint - Estèphe - Een lichte mineraliteit en geroosterde tonen van vanille en hazelnoot kenmerken de eerste aroma's gevolgd door de zeer vrouwelijke tonen van witte bloemen (acacia, linde).

APÉRO & HAPJES

APERITIEF EN STERKE DRANKEN

Porto wit - rood
Sherry
Picon van 't huis
Campari orange - soda
Ricard
Martini wit - rood
Aperol Spritz
Negroni
Gin
Vodka
Whiskey
Bacardi wit - bruin
Cognac
Amaretto
Baileys
Calvados

COCKTAILS & MOCKTAILS

Mojito - Mojito Virgin
Apéro maison - Apéro maison Virgin

CAVA

Cava Fanatic "Brut"
Verfrissende groene appel en citrus. Zachte afdrank met impressie van rijp fruit.

Cava Condorniu - 20 cl
Subtiel aroma van appel en limoen

Brut d'Argent 0,0% - 20 cl
Vrij romig en zacht met aanhoudende aroma's, zoet, zacht en harmonieus

HAPJES

Kaasballetjes 
Garnaalballetjes
Groentenloempia's 
Loaded fries van de chef
Croque uit het vuistje
Rillettes met brood
Potje paté met toast
Bordje ham met zongedroogde tomaten
Portie kaas
Portie salami
Portie olijven
Chips



S N E L L E H A P E N K I N D E R E N

S N E L L E H A P

Kaaskroket 1st - 2st - 3st 
Garnaalkroket 1st - 2st - 3st
Supplement frietjes
Supplement salade

Spaghetti Bolognese
Veggie spaghetti 

Enkele croque met salade
Croque van de chef met salade

K I N D E R E N

Kleine spaghetti Bolognese
Kleine veggie spaghetti 

Chicken nuggets *
Frikandel *

**wordt geserveerd met verse frieten, salade & verse mayonnaise*



DRANKEN

FRISDRANKEN

Cola - Cola zero
Fanta
Sprite
Schweppes tonic
Fever Tree Mediterranean tonic water
Appletiser
Tönissteiner Orange - Citroen
Tönissteiner Vruchtenkorf - Naranja
Fuze Tea sparkling - Fuze Tea peach
Fuze Tea Camille & mango
Oasis
Fristi - Cecemel
Minute Maid Orange - Appel
Homemade limonade - Ice tea

WATER

Plat klein - plat groot
Spuut klein - spuit groot

BIEREN VAN T'VAT

Brugse Zot blond 25cl - 33cl
Stella Artois 25cl - 33cl

BIEREN VAN DE FLES

Liefmans Kriek - Brut - 6%
Rosé de Bruges - 4,8%

Papegaei - 8%
Omer - 8%
Duvel - 8,5%

Straffe Hendrik Blond - 9%
Orval - 6,2%

Sint-Bernardus tripel - 7,5%
Tripel D'Anvers - 8%
Tripel Karmeliet - 8,4%
Westmalle tripel - 9,5%

Brugse Zot Dubbel - 7,5%
Chimay Blauw - 9%
Sint-Bernardus Prior 8 - 8%
Sint-Bernardus Abt 12 - 10%

BIEREN ALCOHOLVRIJ

Liefmans Fruitesse 0,0%
Sportzot alcoholvrij
Stella Artois 0,0%



W A R M E D R A N K E N - D E S S E R T S

W A R M E D R A N K E N

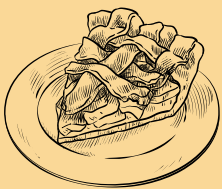
Espresso - Kleine koffie
Koffie
Cappuccino
Belgische Cappuccino
Caffè latte - koffie verkeerd
Warme Cecemel - met slagroom

Verse muntthee
Gemberthee
Zwarte thee
Rode vruchtenthee



D E S S E R T S

Oma's toetje - Tiramisu met rode vruchten
Huisgemaakt gebak



Brusselse wafel
boter en suiker
slagroom
ijs
chocolade saus
mikado

Dame blanche
Kinderijsje

