

HAPJES EN BARBITES

Franse oesters, ‘Gillardeau’	6/st
Camembert d’Isigny, honing, chili, rozemarijn	16
Dip geitenkaas, toast	12
Traag gegaard buikspek, gelakt	16
Kroketjes van draadjesvlees	16

PANNENKOEKEN

do, vrij, zat en zon van 14:30 tot 17:00

Kindjessuiker, bloemsuiker of bruine suiker + boter	9
Vanille-ijs, chocoladesaus	13

DESSERTS

Dame Blanche	12
Sabayon, Poire William	14
Moelleux au chocolat, zoute caramel, bourbon vanilleijs	12
Kaastaart passie/mango	10
Crème brulée	10
Café glacé KAHLUA	12

HOOFDGERECHTEN

Deelgerechten en hoofdgerechten worden niet samen geserveerd.

Gebakken zalm, verse bearnaise +2 bijgerechten	30/1p
Geroosterde zeebaars, verse bearnaise +2 bijgerechten	69/2p
XL ravioli, truffel, paddenstoelen	26/1p
Vol au vent van parelhoen en hoevekip +sla +1 bijgerecht	29/1p
BRASVAR côte a l’os, blackwellsaus +2 bijgerechten naar keuze	32/1p
Entre côte choix du boucher (EU) 0,3kg +2 bijgerechten & saus	38/1p
Verse kaaskroketten met salade	24/2st 28/3st
Verse garnaalkroketten met salade	28/2st 36/3st



KIDS:

gefrituurde kippenhaasjes met appelmoes en kroketjes 14

Vol au vent met kroketjes en appelmoes 18



Martiko (znw: (m.), ~’s)

Letterlijk: een aap, figuurlijk: een onnozelaar.

Na een filmvoorstelling in de cinema heb ik ooit een Oudenaardist uit zijn sloffen horen schieten tegen iemand die de hele tijd lawaai had gemaakt: „Gij verdomde martiko! Gij scheve lavabo!”

OP WOENSDAG, DONDERDAG EN ZONDAG SLUITEN WIJ ONZE DEUREN OM 23:00. LAATSTE RONDE TEGEN 22:00.

OP VRIJDAG EN ZATERDAG SLUITEN WIJ ONZE DEUREN OM 00:00. LAATSTE RONDE TEGEN 23:00.

Wij aanvaarden betaalkaarten en contanten, één rekening per tafel.

Betaling opsplitsen is wél mogelijk!

DEELGERECHTEN

Sharings als voorgerecht? 0,5 tot 1 per gast.

Sharings als hoofdgerecht? 1,5 tot 2 per gast.

	Carpaccio van dry-aged rode biet, geitenkaas, pistache	22
	XL ravioli, truffel, ricotta, paddenstoelen	26
	Verse kaaskroketten, rouille	8/st
	Gekarameliseerde zalm, hijiki, kimchi, sesam	26
	Kabeljauw, butternut, caponata	34
	Verse garnaalkroketten, rouille	12/st
	Lamsballekes, kaviaar van aubergine, feta	24
	Belfurn beef burger, spek, eigen burgersaus	24/2st 36/3st
	Griekse köfte, tzatziki	26

Côte à l’os menu

(per 2 personen)

2 stuks verse garnaalkroketten

OF

Gekarameliseerde zalm, hijiki, kimchi, edamame

OF

Griekse köfte, tzatziki



Côte à l’os (BE) 1000g + 2 bijgerechten naar keuze + Sauzen naar keuze



Koffie of cappucino

€52/pp

Ons zuurdesembrood wordt dagelijks vers gebakken door ROGGE.

Brood bij de maaltijd is gratis, vraag hier gerust naar!

Contente mens? Deel het met de wereld met een google review!

Malcontente mens? Laat het ons weten, dan kijken we hoe we het kunnen oplossen!

Brouwerij Roman®

BELGIAN BEER

BIEREN VAN 'T VAT

Pils	0,25l / 0,5l	3,00/6,00
Ename Blond		4,50
Gentse Strop		4,50
Adriaen Brouwer Tripel		5,50
Sloeber IPA♥		4,50
Adriaen Brouwer Oaked		5,50
AB Tripel&Oaked proef duo		6,00

BIEREN OP FLES

Ename Rouge	5,00
Ename Tripel	5,00
Ename Dubbel	5,00
Roman Blanche	3,50
Adriaen Brouwer Bruin	3,50
Sloeber	5,00
Rebelse Strop	5,00

 Ramon 0,3%	4,00
 Liefmans Fruitesse 0%	4,00
 Carlsberg 0,0%	4,00

Liefmans Fruitesse	4,00
Bolleke De Koninck	4,00
Boon Kriek Mariage Parfait	8,00

ROMAN LIMONADES

COLA	COLA ZERO	
ORANGE	LEMON	3,00
CITRON	TONIC	

Plat / Buisend water	3,00
Plat / Buisend water 1L	10,00

IETANDERS

Lipton ice-tea	3,50
Gini	3,50
Almdudler	4,50
Schulp appelsap	3,00
Schulp appelsiensap	3,00
LemonAid passievrucht	4,50
LemonAid bloedsinaas	4,50
Vers geperst appelsiensap	6,00

APERITIEF & STERK

GIN & TONIC	
Inclusief Roman tonic	
Suppl. Fevertree tonic 3,50	
Bobby's ♥	10,00
Copperhead Original	12,00
Mare Capri	12,00
 Nudo Ginepro 0%	10,00
 Nudo Rosa 0%	10,00

RUM & COLA	
Inclusief Roman cola/zero	
Suppl. Fevertree cola 3,50	
Havanna wit/bruin	10,00
Don Papa	11,00
Zacapa	12,00

Picon vin blanc	12,00
Campari tonic	10,00
Campari vers fruitsap	12,00
Aperol Spritz	12,00
Moscow Mule	12,00
Dark & Stormy	12,00
Sang De Pasqual & Tonic	12,00
Pasqual Madorran & Tonic	12,00
Limoncello tonic	10,00
Negroni	14,00
Espresso Martini	14,00
Ricard	8,00
Martini wit/rood	7,00
Porto Wit/rood	6,00
Amaretto Adriatico	8,00
Limoncello	8,00
Gin Fizz	14,00
Amaretto sour	14,00

 The fish called Wanda 0%
(pompelmoes - citroengras)

 The bird called Tony 0%
(mango - bes - dragon)

 Sobrio Pasqual - Tonic 0%

 Aperitivo Orange 0%

 Red Cheeks 0%

Patrons
meesters in catering


CHAMPAGNE
Lanson
1760
Lanson - Le Black -
piccolo (0,2L) 20
demi-bouteille (0,375L) 37,5
fles (0,75L) 75
Lanson - Le Rosé -
fles (0,75L) 85
Lanson - Le Vintage 2009 -
fles (0,75L) 130

MOUSSERENDE WIJN

Crémant de Bordeaux

9/glas 39/fles

WITTE WIJN

Widernol - Bioweinhof
100% Sauvignier Gris -
Niederösterreich AT.
6,5/glas 36/fles

Matthieu de Brully - Les Abeilles
100% Chardonnay - Bourgogne FR.
7/glas 35/fles

Domaine Saint Paul Blanc
Viognier - Marsanne
Languedoc FR.
7,5/glas 36/fles

DIEFENHARDT RIESLING 0%
8/glas

ROSE WIJN

Caracterre 2023
Grenache, Cinsault - FR.
6,00/glas 28/fles

Domenico Angelo - Cerasuolo 2022
Montepulciano - IT.
6,5/glas 30/fles

Vinyes Domènech "Rosat de
Mitjanit" 2023
Grenache - ES
10/glas 44/fles

RODE WIJN

Piaugier - Rouge Côtes du Rhone
2021
Grenache - FR.
7/glas 35/fles

Juan Carlos - Ad Libitum 2019
Maturana tinta - Rioja - ES
8/glas 40/fles

WARME DRANKEN

Koffie lungo / espresso / deca	3,00
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,00
Latte caramel	4,50
Thee	4,00
Warme choco (callebaut)	5,50
Warme Cécémel	4,00
+slagroom	0,5
Glûhwein	8,00
Irish coffee	12,00
Italian coffee	12,00

Kaas 10

Charcuterieplankje 15

Fuet 10