

APETIZERS

Poulpe grillée, guacamole, aioli € 10
Gegrilde octopus, guacamole, aioli
Grilled octopus, guacamole, aioli

Calamar frit, citron vert, chili € 8
Gefrituurde octopus, limoen, chilli
Salt n' pepper squid, lime, chilli

"Crispy" Poulet, BBQ ou Ketchup épicé € 8.50
"Crispy" Kip, BBQ of Spicy Ketchup
"Crispy" Chicken, BBQ or Spicy-Ketchup

Crevettes Tigrées, ail, chili, citron € 9.50
Tijger Gamba, knoflook, Chilli, citroen
Tiger Gamba, garlic, parsley, lemon

Soupe de chou-fleur et à l'ail € 7
Bloemkool en knoflook soep
Cauliflower and garlic soup

SALADE

Salade de Burrata et tomate € 11
Salade van Burata en tomaat
Burrata and tomato salad

Salade César, oeuf, anchois, poulet € 12
Caesar salade, ei, anchovies, kip
Caesar salad, egg, anchovies, chicken

Salade de homard et Romaine grillée €11.50
Kreeft salade met gegrilde sla
Lobster salad with grilled romaine

Halloumi grillé, pastèque et quinoa €10
Gegrilde Halloumi, watermeloen, quinoa
Grilled Halloumi, watermelon, quinoa

CHARCUTERIE

Coppa, Porchetta, rillettes de porc € 8

SIDES

Frites ou patates douces maison € 3
Verse Frieten of zoete aardapelen
Hand cut chips or sweet potatoes fries

Macaroni, à la truffe au fromage € 4
Truffle en kaas Macaroni
Truffle Mac n' Cheese

Pomme de terre au Curcuma € 3
Aardappeltjes met Kurkuma
Tumeric potatoes

Haricots verts et oignons rouges € 2.50

Groene boontjes met rode ui

Green beans and red onion

Riz à l'ail fumé € 2,50
Rijst met gerookte knoflook
Smoked garlic rice

OUR MEAT SELECTION

Served with grilled seasonal vegetables

RUBIA GALLEGA

(28 days, 100% Rubia Gallega,
Basque Country)

Entrecôte 300gr € 36
Rib-eye 300gr € 39

PIEDMONTESE

(21 days, 100% Fassona,
Marcelleria Oberto, Alba)

Tomahawk 1 KG € 65
Côte à l'os 500gr € 29

BLACK ABERDEEN

(100% Angus, Scottish
Highlands)

Filet pur
200gr € 20
250gr € 25

BLUE BLANCE BELGE

(Belgium, Flemish
Ardennes)

Onglet € 17
"Assada de tira" € 18.50
Grilled Shortribs

SAUCE € 3.00

Béarnaise
Peppercorn sauce
Sauce à la bière
Chimichurri
Bordelaise

MAINS

Poulet Jerk grillé, plantain chips € 16
Gegrilde Jerk kip, plantain chips
Grilled Jerk chicken, plantain chips

Côtes d'agneau grillées, couscous € 18
Lamskoteletjes met couscous
Lambs rack met couscous

Veau fumé, pomme de terre au four € 25
Hooi gerookt kalfs kroontje, aardappel
Hay smoked veal chop, baked potato

FROM THE SEA

Fish & Chips, sauce tartare € 16
Fish & Chips, tartaar saus
Fish & Chips, tartare sauce

Homard grillé demi ou entier,
frites, Salade Asiatique €19 / € 32
Hele of halve Kreeft, frieten, Aziatische salade
Whole or half lobster, fries, Asian salad

BBQ Saumon au Miso, riz, chou chinois € 16
BBQ miso zalm, rijst, paksoi
BBQ Miso salmon, rice, bok choy

SANDWICHES

Viage Grill burger € 12.50
Fromage St Josph, Ognion, Frites
St Joseph kaas, uien, Frieten
St Joseph cheese, onions, fries

Pastrami Sandwich € 11
Pastrami sandwich
Pastrami sandwich

Brioche, effiloché de Porc € 11.50
Brioche, "Pulled Pork"
Brioche, Pulled pork

VEGETARIAN

Pleurote du roi, poivron du Padron, fèves €11
Koningsoesterzwam, Padron pepers, bonen
King oyster mushroom, Padron peppers, beans

Gnocchi, Asperges et ricotta €9
Gnocchi, Asperges en ricotta
Gnocchi, Asparagus and ricotta

OUR DRINKS

BEERS

Carlsberg 25cl	€ 2,90
Carlsberg 0.0%	€ 2,90
Kriek Boon	€ 3,60
St Hubertus Blonde	€ 2,90
St Hubertus Ambree	€ 3,70
Grimbergen Triple	€ 2,90
Waterloo récolte	€ 4,10
Leffe (blond/bruin)	€ 4,10
Duvel	€ 5,00
Corona	€ 5,00
Chimay Bleue	€ 3,00

LOCAL BEERS

Zinnebir	€ 4,20
<i>Blonde dorée de 6% d'Alcool maltée à l'amertume fine</i>	
<i>Goud geel blond bier met 6% alcohol, moutsmak, bittere toets</i>	
<i>Gold yellow beer with 6% Alcohol, malt flavour and a bitter note</i>	
Taras Boulba	€ 4,20
<i>Blonde Légère de 4,5% d'alcool, maltée, senteur d'agrumes</i>	
<i>Licht blond bier met 4,5% alcohol, hopsmaak en citrus geur</i>	
<i>Light blonde beer with 6% alcohol, malt flavour</i>	

SOFTS

Coke Zero/ Light	€ 2,70
Fanta Orange / Lemon	€ 2,70
Sprite	€ 2,70
Perrier	€ 2,70
Schweppes Tonic / Agrum	€ 2,70
Looza Orange / Appel / Ace	€ 2,70
Orangina	€ 3,10
Ice Tea	€ 3,10
Redbull	€ 5,00
Premium Schweppes Tonic	€ 3,10

WATER

Chaudfontaine 25cl	€ 2,60
Chaudfontaine 50cl	€ 4,10

COCKTAILS

Hugo	€ 10,00
<i>Prosecco, perrier, Elderflower, mint</i>	
The Grill Negroni	€ 10,00
<i>Campari, Mezcal, Antica, Beefeater, spices</i>	
Dark & Stormy	
<i>Havana Especial, ginger beer, angostura</i>	
Black Russian	
<i>Absolute vodka, Kahlua</i>	

VIRGIN COCKTAIL

Savanna Ice Tea	€ 10,00
<i>Rooibos, spices</i>	

LIQUOR

Cointreau	€ 6,70
Baileys	€ 6,20
Ricard	€ 4,70
Campari	€ 4,00
Pisang Ambon	€ 3,70
Malibu	€ 5,70

WHISKY / BOURBON

Jameson	€ 6,70
Four Roses	€ 5,70
Jack Daniel's	€ 6,50
Johnnie Walker black	€ 8,00
Johnnie Walker platinum	€ 12,00
Chivas Regal 12 Year	€ 8,00
Naked Grouse	€ 6,00

RHUM

Havana Club 3 Year	€ 5,70
Havana Club Especial	€ 6,70

GIN

Beefeater	€ 5,70
Hendricks	€ 8,00
Monkey 47	€ 8,00
W Gin	€ 8,00
Biercée	€ 8,00

VODKA

Absolut	€ 5,70
Grey Goose	€ 8,00

TAITINGER CHAMPAGNE

Taittinger brut gls 12,5ml	€ 12,50
Taittinger rosé gls 12,5ml	€ 15,00
Taittinger brut	€ 75,00
Taittinger rosé	€ 90,00

BOSCO DEL MERLO PROSECCO

Prosecco brut gls 12,5ml	€ 12,50
Prosecco Merlo rosé gls 12,5ml	€ 15,00
Prosecco brut	€ 39,00
Prosezcco rosé	€ 45,00

WHITE WINES

Château Grézan, Blanc, Famille Cros-Pujol	
<i>France, Faugères</i>	€ 23,00
Gls 12,5ml	€ 3,70
Chablis, Domaine Garnier, Chardonnay	
<i>Burgundy, France</i>	€ 48,00
Demi bouteille	€ 3,70

Riesling trocken, Weingut F.J. Regnery	
<i>Germany, Mosel, Riesling</i>	€ 36,00

Jean Luc Colombo, Les Abeilles	
<i>Rhône, France</i>	€ 28,00

La Spinetta, Vermentino IGT	
<i>Italy, Tuscany</i>	€ 37,00

Terra Linda, Chardonnay	
<i>Castilla-La Mancha, Spain</i>	€ 22,00

Quincy, Domaine Philippe Portier	
Sauvignon Blanc	
<i>Loire, France</i>	€ 29,00

Talo Verdeca, San Marzano	
<i>Puglia, Italy</i>	€ 28,00

Chardonnay, Pietershof	
<i>Voeren, Belgie</i>	€ 39,00

ROSE WINES

Château Grézan, Rose, Famille Cros-Pujol	
<i>France, Faugères</i>	€ 23,00
Gls 12,5ml	€ 3,70

Lagrein Rosé, Sauvignon Blanc	
<i>Alto Adige, Italy</i>	€ 29,00

RED WINES

Château Grézan, Famille Cros-Pujol	
<i>France, Faugères</i>	€ 23,00
Gls 12,5ml	€ 3,70

Bodega roda, Sela, Tempranillo	
<i>Rioja Haro, Spain</i>	€ 40,00

La Bourrique, Domaine DMD,	
Zero sulfide	
<i>Pays D'oc, France</i>	€ 25,00

Cloudline Pinot Noir	
USA, Oregon	€ 35,00

Il Nero Di Casanova, Spinetta	
<i>Tuscany, Italy</i>	€ 40,00

Terra Linda Syrah	
<i>Castilla-La Mancha, Spain</i>	€ 23,00

Château Petit Val, Saint-Émilion,	
<i>Bordeaux, France</i>	€ 55,00
50cl bouteille	€ 39,00

Primitivo, Salento, Villa Mottura	
Puglia, Italy	€ 36,00

Domaine de la Janasse 'Terre de Bussière'	
Principauté d'Orange	
<i>Rhone, France</i>	€ 34,00

Rosso di Montalcino,	
Poggio Castagno	
<i>Tuscany, Italy</i>	€ 45,00