

APETIZERS

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

Calamars frits, citron vert, chili € 8
Gefrituurde inktvis, limoen, chilli
Salt n' pepper squid, lime, chilli

Tacos poulet, pico salsa, coriandre € 8
Taco's met kip, pico de gallo, koriander
Chicken tacos, pico de gallo, cilantro

Crevettes Tigrées, ail, chili, citron € 9,50
Tijger gambas, knoflook, chilli, citroen
Tiger shrips, garlic, parsley, lemon

Roulade de Bœuf « Holstein » fumé € 9,50
Gerookte « Holstein » rundvlees roulade
Smoked « Holstein » beef rolls

SALADE

Salade de Burrata et légumes grillés € 11
Salade van Burrata en gegrilde groenten
Burrata and grilled vegetables

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

Salade de homard et Romaine grillée €11,50
Kreeftsalade met gegrilde sla
Lobster salad with grilled romaine

Salade Thai de boeuf grillé € 11
Thaïse salade van gegrild rundvlees
Thai grilled beef salad

SOUP

Velouté de pois, yogourt, noix de cajou € 7
Doperwtensoep, yoghurt, cashewnoten
Spring pea, yoghurt, cashew nuts

SIDES

Frites de patates douces maison € 3
Verse zoete aardapelfrietten
Hand cut sweet potatoes fries

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

Pomme de terre saute au romarin € 3
Gebakken aardappelen met roosmarijn
Sauted rosemary 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 SELECTION

Served with grilled seasonal vegetables and homemade fries

HOLSTEIN
(25 days, 100%, Friesland
Holland)

T-Bone 650gr € 39
Rib-eye 300gr € 27

HEREFORD
(21 days, 100% Hereford
Herefordshire, England)

Tomahawk 1 KG € 65
(for two)
Côte à l'os 500gr € 29

BLACK ANGUS
(100% Angus, Scottish
Highlands)

Filet pur 250gr € 27
Picanha 300gr € 22

BLANC BLEU BELGE
(Belgium, Flemish
Ardennes)

Onglet 250gr € 19
Slow cooked Jacobs ladder
500gr € 25

SAUCE € 3.00
Mushroom sauce
Béarnaise
Peppercorn sauce
Sauce à la bière
Chimichurri
Bordelaise

MAINS

Poulet grillé, poireau, jus aux herbes € 16
Gegrilde kip, prei, kruidensaus
Grilled chicken, leek, herb jus

Côtes d'agneau grillées, couscous € 18
Gegrilde lamskoteletjes met couscous
Grilled lamb chops met couscous

Pluma Iberico, pomme de terre macaire € 20
Pluma Iberico varken, gevulde aardappel
Pluma Iberico pork, stuffed potato

Tendron de veau rôti, polenta € 20
Gebraade kalfsrollade, polenta
Roasted veal roulade, polenta

FROM THE SEA

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

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

Steak de Thon, sauce piperade basque € 20
Tonijn steak, piperadesaus uit baskenland
Tuna steak, piperade basque sauce

Sole grillée façon Ostendaise € 28
Gegrilde zeetong Oostendse wijze
Grilled sole Ostend style

SANDWICHES

VIAGE Grill burger € 12,50
Père Joseph kaas, uien, frieten
Père Joseph cheese, onions, fries

Pastrami Sandwich € 11
Pastrami sandwich
Pastrami sandwich

Crispy poulet burger € 10,50
Krokante kipburger
Crispy fried chicken burger

Pizza, hachis de veau, sauge, pleurotes € 13
Pizza, kalfsgehakt, salie, champignons
Pizza, veal mince, sage, mushrooms

VEGETARIAN

Pizza, margherita € 10
Pizza, margherita
Pizza, margherita

Beignets de légumes, ponzu € 11
Tempura van groenten, ponzu
Vegetable tempura, ponzu

Orzo « Mediterraneo » € 11
Orzo pasta, ratatouille saus
Orzo pasta, ratatouille sauce

Curry de lentilles et épinards € 10
Curry van linzen en spinazie
Lentil curry with Spinach

BEERS

Carlsberg 25cl	€ 3,00
Carlsberg 0.0%	€ 3,10
Kriek Boon	€ 3,60
St Hubertus Blonde	€ 3,60
St Hubertus Ambrée	€ 3,70
Grimbergen Triple	€ 4,20
Waterloo récolte	€ 4,10
Lefte (blond/bruin)	€ 4,10
Duvel	€ 4,10
Corona	€ 5,00
Chimay Bleu	€ 4,10

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'agrum</i>	
<i>Licht blond bier met 4,5% alcohol, hopsmaak en citrus geur</i>	
<i>Light blonde beer with 4,5% alcohol, malt flavour</i>	

SOFTS

Coke Zero/ Light	€ 2,70
Fanta Orange	€ 2,70
Sprite	€ 2,70
Perrier	€ 2,70
Schweppes Tonic/ Agrum'	€ 2,70
Looza Ananas/Appel/Ace/	
Pamplemousse/Tomate	€ 2,70
Orangina	€ 3,10
Ice Tea	€ 3,10
Red bull	€ 5,00
Premium Schweppes Tonic	€ 3,10

WATER

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

COCKTAILS

Champagne Colada	€ 10,00
<i>Havana Club especial, Crème de coco, pineapple juice, top with Champagne</i>	

Negroni	€ 10,00
<i>Campari, Antica formula, Beefeater Gin</i>	

Dark & Stormy	€ 10,00
<i>Havana Especial, ginger beer, angostura</i>	

VIRGIN COCKTAIL

Strawberry Colada	€ 7,00
<i>Strawberry, crème de coco, pineapple juice</i>	

LIQUOR

Cointreau	€ 6,20
Baileys	€ 6,20
Ricard	€ 4,70
Campari	€ 4,00
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
Copperhead	€ 8,00

VODKA

Absolut	€ 5,70
Grey Goose	€ 8,00

TAITTINGER CHAMPAGNE

Taittinger brut gls 125ml	€ 12,50
Taittinger rosé gls 125ml	€ 15,00

Taittinger brut	€ 75,00
Taittinger rosé	€ 90,00

BOSCO DEL MERLO PROSECCO

Prosecco brut gls 125ml	€ 7,00
Prosecco Merlo rosé gls 125ml	€ 8,00

Prosecco brut	€ 39,00
Prosecco rosé	€ 45,00

WHITE WINES

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

Chablis, Domaine Garnier, Chardonnay	
<i>Burgundy, France</i>	€ 48,00
Demi bouteille	€ 29,00

Riesling trocken, Weingut F.J. Regnery	
<i>Germany, Mosel, Riesling</i>	€ 36,00
Demi bouteille	€ 23,00

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

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

Enate, Chardonnay 234	€ 25,00
<i>D.O. Somontano, Spain</i>	

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

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

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

Crozes-Hermitage Blanc,	
Domaine Ferraton père & fils	
<i>100 % Marsanne, Rhône, France</i>	€ 44,00

ROSE WINES

Château Grézan, Rose, Famille Cros-Pujol	
<i>France, Faugères</i>	€ 23,00
<i>Gls 125ml</i>	€ 3,70

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

RED WINES

Château Grézan, Famille Cros-Pujol	
<i>France, Faugères</i>	€ 23,00
<i>Gls 125ml</i>	€ 3,70

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

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

Cloudline Pinot Noir	€ 35,00
<i>USA, Oregon</i>	

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

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

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

Primitivo, Salento, Villa Mottura	€ 36,00
<i>Puglia, Italy</i>	

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

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

Destí, Priorat, Mervm Priorati	€ 57,00
<i>Blend, Priorat DOQ, Spain</i>	

Saint Joseph « Les Lauves »	€ 54,00
<i>100% Syrah, Rhône, France</i>	

Les prix incluent la TVA et le service
Prijzen inclusief btw en service
All prices are inclusive of service VAT