

# Menukaart

Restaurant

't Aandeel

wij heten u van harte

welkom.

# Handgesneden charcuterie plankje voor bij uw aperitief

Verschillende soorten vlees, kaasjes en olijven  
€ 16

!!Vraag zeker naar onze suggesties voor de zomer aperitieven!!

## Sterke dranken

### GIN:

Gordons gin	€ 8
Hendricks	€ 14
Monkey 47	€ 15
Blue d' Argent	€ 14
MOM's gin (zoet)	€ 14
Malfly gin (limoen)	€ 14
't Aandeel gin	€ 15
'By Douglas'	
J&B	€ 8
Vodka:	
Cola	€ 8
Fruitsap	€ 9
Bacardi:	
Anejo (bruin)	€ 8.5
Blanco (wit)	€ 8
Pastis	€ 8
Jack Daniels	€ 8
Johnnie Walker	€ 8
Dewars	€ 9
Dewars 12y	€ 10

## Aperitieven

Maison:	€ 8
crème de pêche/cava	
Cava	€ 7
Coupe Champagne	€ 11
Kirr "Royal"	€ 12
Kirr	€ 7
Half/half	€ 7
Rode port	€ 4.5
Witte port	€ 4.5
Pineau de Charentes	€ 4.5
Sherry Dry	€ 4.5
Picon witte wijn	€ 8
Cynar	€ 7
Martini:	€ 6
Rosso/Bianco	
Campari:	
Orange	€ 8
Soda/Tonic	€ 7.5
Pisang orange	€ 8
Passoa orange	€ 8
NON-alcohol	€ 7
Pisang/Campari/Ricard/mojito	

## Frisdranken

Bru bruin/plat 0.5	€ 5.1
Cola regular/zero	€ 2.5
Fanta, Ice Tea	€ 2.5
Nordic tonic	€ 2.5
Minute maid	€ 2.5
Verse jus	€ 4.7

## Bieren

Chimay 'Blond'	€ 4.5
Chimay 'Blauw'	€ 4.5
Kriek 'Boon'	€ 3.5
Duvel	€ 4.5
Karmeliet	€ 4.5
Stella Artois / Jupiler 0%	€ 2.5

# Menu 't Aandeel

## Handgesneden charcuterie plankje

Verschillende soorten vlees, kaasjes en olijven  
€ 16

## Voorgerechten

Scampi van de chef  
€ 16

Scampi met look  
€ 16

Kaaskroketjes met Grana Padano  
€ 11

Oostendse garnaalkroketjes  
€ 16

Carpaccio van rund met truffelolie en garnituur  
€ 16

Cassoulet van escargots  
(Specialiteit van het huis)  
€ 17

Gerookte Schotse zalm met zijn garnituur  
€ 14

Slaatje van gerookte eendenborst met frambozen vinaigrette  
€ 17

# Hoofdgerechten

## Vis

Op vel gebakken zeebaarsfilet met risotto van groene asperges en  
beurre blanc saus

€ 25

Gebakken melktongetjes 'Meunière'

€ 29

## Suggestie vis

Huisgemaakte bouillabaisse  
Verschillende soorten vis met schaal en schelpdieren  
€ 29

## Vlees

Gegrilde Diamanthaas  
(Ierland)  
Mals stukje vlees met een bom aan smaak  
€ 25

Gegrilde entrecôte  
(België)  
€ 26

Gegrilde Picanha 2 pers.  
(Uruguay)  
( Ongeveer 1,3 kilo & enkel verkrijgbaar Blue of Saignant)  
€ 31 pp.

**Sausjes:** Peper - Champignon - Choron - vers geklopte Béarnaise € 3,5

Steak tartaar op Belgische wijze  
€ 20

Steak tartaar op Italiaanse wijze  
€21

## Pasta

Tagliatelle al vongolé  
€ 22

Tagliatelle met truffel  
€ 21

Tagliatelle van de chef  
€ 20

## Dessert

Trio van sorbet  
(Citroen-Framboos-Passievrucht)  
€ 10

Tiramisu  
€ 8

Crème brûlée  
€ 8

Dame Blanche  
€ 8

Sorbet 'Kolonel'  
(Sorbet citroen met Vodka)  
€ 11

Nougat glacé  
(Specialiteit van het huis)  
€ 8

Moelleux van chocolade met vanille-ijs  
(Specialiteit van het huis)  
€ 10