

KLEINE HAPJES PETITES BOUCHEES SMALL BITES

Sharing gerechten

Portie olijven/Portion olives/Portion olives 6

Hummus met focaccia en groenteselectie ✓ 10
Houmous avec focaccia et sélection de légumes/Hummus with focaccia and vegetable selection

Mini-kaaskroketten ✓ **of mini-garnaalkroketten** 11.50/16
Mini croquettes au fromage ou mini croquettes de crevettes
Mini cheese croquettes or shrimp croquettes

Blikje sardienen met focaccia brood 22
Boîte de sardines avec pain focaccia
Can of sardines with focaccia bread

Nobashi garnalen, avocadodip 15
Crevettes Nobashi, dip à l'avocat
Nobashi shrimps, avocadodip

Mini toast gerookte zalm, uitjes OF krabsla - 8 stuks 18/12
Mini toast de saumon fumé, oignons OR salade de crabe - 8 pièces
Mini toast with smoked salmon, onions OR crab salad - 8 pieces

Visreepjes gefrituurd, tartaarsaus 19
Coujonettes, sauce tartare/Fish stripes, tartare sauce

Charcuterieplank/Assortiment de charcutrie/ Cold cuts variety 20

Plats partagés

Sharing dishes

VOORGERECHTEN ENTREES STARTERS

Octopus, zongedroogde tomaten tapenade, gegrilde citroen 25
Poulpe, tapenade de tomates séchées, citron grillé
Octopus, sun-dried tomato tapenade, grilled lemon

Zalmtartaar, zeewiermayonaise, dille olie 24
Tartare de saumon, mayonnaise aux algues, huile d'aneth
Salmon tartare, seaweed mayonnaise, dill oil

Gebakken coquilles, erwt- en muntpuree, crispy bacon 26
Coquilles poêlées, purée de pois et menthe, bacon croustillant
Baked scallops, pea and mint purée, crispy bacon

Gegrilde groene asperges, parmezaankruim, amandelpuree, karnemelk ✓ 22
Asperges vertes grillées, crumble de parmesan, purée d'amande, babeurre
Grilled green asparagus, parmesan crumb, almond purée, buttermilk

Tagliata di manzo, rucola, tomaten, parmezaan 26
Tagliata de boeuf, roquette, tomates, parmesan /Tagliata of beef, arugula, tomatoes, parmesan

Melanzani, geroosterde courgette, aubergine, tomatensaus ✓ 20
Melanzani, courgette rôtie, aubergine, sauce tomate
Melanzani, roasted zucchini, eggplant, tomato sauce

Artisanale kaaskroketten met Oud Brugge kaas (2 stuks) ✓ 19
Croquettes au fromage artisanal avec fromage Oud Brugge (2 pièces)
Artisan cheese croquettes with Oud Brugge cheese (2 pieces)

Artisanale garnaalkroketten (2 stuks) 23
Croquettes artisanales de crevettes (2 pièces)
Artisan shrimp croquettes (2 pieces)

Voorgerechten

Entrées

Starters

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Hoofdgerechten

Plats principaux

Main courses

Roggeveugel, aardappelen, bruine boter kappertjessaus	32
<i>Raie, pommes de terre, sauce au beurre noisette et câpre</i> <i>Sting ray, potatoes, brown butter caper sauce</i>	
Gegrilde langoustine, Mediterrane rijst, garnalenbisque	49
<i>Langoustine grillée, riz méditerranéen, bisque de crevettes</i> <i>Grilled langoustine, Mediterranean rice, shrimp bisque</i>	
Kleine zeetong, 2 stuks, salade, verse frietjes	38
<i>Petite sole, 2 pièces, salade, frites fraîches</i> <i>Small sole, 2 pieces, salad, French Fries</i>	
Zalm, zoete aardappel, spinazie, erwt, kruiden- en knoflookroomsaus	30
<i>Saumon, patate douce, épinards, pois, sauce crémeuse aux herbes et à l'ail</i> <i>Salmon, sweet potato, spinach, peas, herb & garlic cream sauce</i>	
Papilote van zeebaars, witte asperges, aardappelen, zeekraal, citroen beurre blanc	32
<i>Papilote de bar, asperges blanches, pommes de terre, salicorne, beurre blanc de citron</i> <i>Sea bass papilote, white asparagus, potatoes, samphire, lemon beurre blanc</i>	
Asperges à la flamande 	30
<i>Asperges à la flamande</i> <i>Asparagus à la flamande</i>	
Spaghetti Bolognaise	18
Risotto van lentegroenten, asperges, wilde knoflook, spinazie, erwten 	24
<i>Risotto de légumes de printemps, asperges, ail des ours, épinards, pois</i> <i>Spring vegetable risotto, asparagus, wild garlic, spinach, peas</i>	
Caesar salade	24
<i>Salade caesar</i> <i>Caesar salad</i>	

VLEES VIANDE MEAT

Ierse filet pur peper/champignonsaus of lookboter 40
Filet pur irlandais - sauce aux champignons/poivre ou beurre à l'ail
Irish filet pur pepper/mushroom sauce or garlic butter

Ierse rib-eye peper/champignonsaus of lookboter 45
Entrecôte irlandaise sauce aux champignons/poivre ou beurre à l'ail
Irish rib-eye pepper/mushroom sauce or garlic butter

SMASH burger, huisgemaakt broodje, cheddar, gerookte baconjam, krokante uitjes 26
SMASH burger, pain maison, cheddar, confiture de bacon fumé, oignons croustillants
SMASH burger, homemade bun, cheddar, smoked bacon jam, crispy onions

Steak tartaar 28
Steak tartare
Steak tartare

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met versie frietjes en salade
Tous les plats ci-dessus sont servis avec des frites fraîches et de la salade
All of the above dishes are served with French Fries and salad

Vol-au-vent met mousseline 30
Vol-au-vent, mousseline
Chicken stew with mousseline

Supplement kalfszwezeriken/suppl. riz de veau/suppl. veal sweetbreads + 10

Lamsfilet in kruidenkorst, wortel, huisgemaakte kroketjes, erwten, jus van zwarte look 36
Filet d'agneau en croûte d'herbes, carotte, croquettes maison, pois, jus d'ail noir
Herb-crusted lamb fillet, carrot, homemade croquettes, peas, black garlic jus

Huisbereide foccacia met olijfolie 3
Focaccia maison à l'huile d'olive
Homemade focaccia with olive oil

Portie verse frietjes/puree/huisgemaakte kroketten 4
Portion de frites fraîches/purée /croquettes faites maison
Portion French Fries/potato purée/homemade potato croquettes

HUISGEMAAKTE DESSERTS *DESSERTS FAITS MAISON* *HOMEMADE DESSERTS*

Panna cotta van honing, perzik, honingraat, amandelen	14
<i>Panna cotta au miel, pêche, rayon de miel, amandes</i> <i>Honey panna cotta, peach, honeycomb, almonds</i>	
Crème brûlée van rabarber	14
<i>Crème brûlée à la rhubarbe</i> <i>Rhubarb crème brûlée</i>	
Dame blanche met vanille ijs, slagroom en warme chocoladesaus	14
<i>Dame blanche avec glace à la vanille, crème fraîche, sauce chocolat chaude</i> <i>Dame blanche with vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate sauce</i>	
Moelleux, rode vruchten, vanille-ijscrème	14
<i>Moelleux, fruits rouges, glace vanille</i> <i>Moelleux, red fruits, vanilla ice cream</i>	
Apple crumble, espuma van blauwe bes en frambozensorbet	14
<i>Crumble aux pommes, espuma de myrtilles et sorbet à la framboise</i> <i>Apple crumble, blueberry espuma and raspberry sorbet</i>	

KINDERMENU *MENU D'ENFANTS* *CHILDREN'S MENU*

Artisanale kaaskroket /garnaalkroket	12/14
<i>Croquette au fromage / croquette de crevettes artisanales</i> <i>Artisan chesse croquette / shrimp croquette</i>	
Kipfilet met appelmoes	14
<i>Filet de poulet avec compote de pommes</i> <i>Chicken filet with apple sauce</i>	
Filet pur	20
Huisgemaakte vol-au-vent	15
<i>Vol-au-vent maison</i> <i>Chicken stew</i>	

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met versie frietjes en salade
Tous les plats ci-dessus sont servis avec des frites fraîches et de la salade
All of the above dishes are served with French Fries and salad

Spaghetti bolognaise	14
-----------------------------	----



Alcohol

Non-alcohol

Sparkling wines

House champagne Gonet (blanc de blancs)	16.00/90.00
Cava brut Pere Ventura	9.00
Prosecco Fidora	9.00

Wines

Housewine red/white	6.70
Housewine rosé	7.00

Spritz

Aperol spritz	12.50
Lemon spritz	12.50

Cocktails

Pornstar Martini	13.00
Mojito	14.00
Cosmopolitan	13.00
Bloody mary	14.00

Aperitifs

Picon vin blanc	11.00
Ricard	8.50
Campari orange	12.50
Kir/kir royal	9.00/16.50
Sherry	8.00
Porto white or red	8.00
Negroni	15.00

Gins

Copperhead - Fever tree	14.00
-------------------------	-------

Sparkling wines 200 ml

Oddbird Blanc de Blancs	10.00
Oddbird rosé	10.00

Spritz

Nona spritz fever tree	12.00
Rebels Spritz fever tree	12.00
Opius albedo fever tree ginger ale	12.00

Wines

Oddbird white 'Low intervention N°2'	8.00
Oddbird red 'Sint-Chinian'	8.00

Mocktails

Virgin pornstar martini	12.00
Basil tonic	12.00
Virgin mojito	12.00
Virgin tom collins	12.00
Espresso tonic	13.00
Albedo sour	12.00

Beers N/A

Liefmans on the rocks	5.00
Carlsberg	4.00
Sportzot	5.50
Ypra	5.50

Gins

Copperhead N/A fever tree	13.00
Nona june fever tree	13.00



Voor groepsaanvragen, rouwmaaltijden of het Damier-menu, stuur een e-mail naar info@hoteldamier.be of neem contact op met de hotelreceptie.

Telefoon: +32 56 22 15 47

Pour les demandes de groupes, les repas funéraires ou le menu Damier, veuillez envoyer un e-mail à info@hoteldamier.be ou contacter la réception de l'hôtel.

Téléphone : +32 56 22 15 47

For group requests, funeral meals or Damier menu, please email info@hoteldamier.be or contact the hotel reception.

Telephone +32 56 22 15 47

Keuken open/kitchen open/cuisine ouverte: 12h00 - 14h00/ 18h00 - 21h00

Gesloten op zondag en maandagmiddag/ Sunday and Monday noon closed/ Fermé dimanche et lundi midi.

Voor allergieën of verdere vragen, contacteer ons personeel.

Des allergies ou questions, contactez le personnel. Allergies or inquiries, please contact the staff.

Prijzen zijn in euro, service en BTW zijn inbegrepen. Prix sont en euro, service et TVA inclus.

Prices are in euro, service and VAT are included.

1 rekening per tafel. 1 addition par table. 1 bill per table.

Wi-fi : Damier Free Wi-Fi

Gratis parking tijdens lunch, inrit langs de Jan Persijnstraat. Stationnement gratuit pendant le déjeuner, entrée dans la Jan Persijnstraat. Free parking during lunch, entrance in the Jan Persijnstraat.