



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

Spritz

Aperol spritz	12.50
Lemon spritz	12.50

Cocktails

Pornstar Martini	13.00
Mojito	14.00
Cosmopolitan	13.00
Bloody mary	14.00
Negroni	14.00

Aperitifs

Picon vin blanc	11.00
Ricard	8.50
Campari orange	13.50
Kir/kir royal	9.00/16.50
Sherry	8.00
Porto white or red	8.00

Gins

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

Sparkling wines

Oddbird Blanc de Blancs	9.50
Oddbird rosé	9.50

Spritz

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

Wines

Oddbird 'Low intervention N°2'	8.00
Oddbird '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	12.00
Albedo sour	12.00

Beers

Jupiler N/A	3.20
Carlsberg N/A	3.80
Sportzot N/A	5.50
Ypra N/A	5.50

Gins

Copperhead N/A fever tree	12.00
Nona june fever tree	12.00

SHARING GERECHTEN PLATS PARTAGÉS SHARING DISHES

Sharing gerechten

Tataki van eend, hoisinsaus en sesamzaadjes 20
Tataki de Canard, hoisin sauce, graines de sésame
Duck tataki, hoisin sauce, sesame seeds

Bao buns pulled pork, gepekelde kool, pinda's 18
Bao buns, pulled porc, chou mariné, cacahuètes
Bao buns, pulled pork, pickled cabbage, peanuts

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

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

Taco's van kip bbq met feta en koriander 18
Taco's au poulet barbecue, feta, coriandre
Bbq chicken tacos, feta, cilantro

Mini toast gerookte zalm, uitjes - 8 stuks 18
Mini pain grillé avec saumon fumé, oignons - 8 pièces
Mini toast with smoked salmon, oignons - 8 pieces

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

Plats partagés

Sharing dishes

Voorgerechten

VOORGERECHTEN ENTREES STARTERS

Huisgemaakte ravioli van kreeft, artisjok, bisque 36
Ravioli au homard, artichaud, bisque
Homemade lobster ravioli, artichoke, bisque

Octopus met bloemkoolcrème, zongedroogde tomaatjes en basilicum 25
Poulpe, crème de chou-fleur, tomates séchées, basilic
Octopus, cauliflower crème, sundried tomato, basil

Burata met gegrilde perzik, dragon en vlierbloesem 22
Burrata aux pêches grillées, estragon et fleur de sureau
Burrata with grilled peach, tarragon and elderflower

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)

Entrées

Starters

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VIS POISSON FISH

- Roggeveugel, aardappelen, kappertjes, citroenbotersaus** 32
Raie, pommes de terre, câpres, sauce au beurre citronné
Sting ray, potatoes, capers, lemon butter sauce
- Skrei, spinazie, aardappelmousseline en citroenbotersaus** 38
Skrei, épinards, mousseline de pommes de terres, beurre blanc au citron
Skrei, spinach, potato mousseline, lemon beurre blanc
- Zetong, salade, verse frietjes** 46
Sole, sauce au beurre, salade et frites fraîches
Dover sole, butter sauce, salad, French Fries
- Vispannetje, puree** 30
Cassolette de poisson, purée
Fish casserole, mashed potatoes
- Zeeduivel, tomaten, zwarte bonen en fregola pasta** 34
Lotte, tomates, haricots nors, fregola pasta
Monkfish, tomato, black beans and fregola pasta

VEGETARISCHE GERECHTEN PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARIAN DISHES

PASTA PÂTES PASTA

SALADE SALADE SALAD

- Spaghetti Bolognaise** 18
Spaghetti bolognaise
Spaghetti Bolognaise
- Tagliatelle, wilde look, scampi** 28
Tagliatelles, ail sauvage, scampi
Tagliatelle, wild garlic, scampi
- Bloemkoolsteak, linzen, hummus van rode peper en gremolata** 24
Steak de chou-fleur, lentilles, houmous du poivre rouge, gremolata
Cauliflower steak, lentils, red pepper hummus en gremolata
- Karnemelkstampers, kaas, gepocheerd ei** 24
Purée au babeurre, fromage, oeuf poché
Buttermilk mashers, cheese, poached egg
- Vegetarische lasagne met spinazie en geitenkaas** 24
Lasagne végétarienne aux épinards et au fromage de chèvre
Spinach and goat cheese vegetarian lasagne

VLEES VIANDE MEAT

Ierse filet pur peper/champignonsaus of lookboter, frietjes	40
<i>Filet pur irlandais - sauce aux champignons/poivre ou beurre à l'ail , frites</i>	
<i>Irish filet pur pepper/mushroom sauce or garlic butter, French Fries</i>	
Ierse rib-eye peper/champignonsaus of lookboter, frietjes	45
<i>Entrecôte irlandaise sauce aux champignons/poivre ou beurre à l'ail</i>	
<i>Irish rib-eye pepper/mushroom sauce or garlic butter</i>	
Damier SMASH burger met cheddar, gepekeld komkommer, tomaat, frietjes	25
<i>Damier SMASH burger avec cheddar, concombre mariné, tomate, frites</i>	
<i>Damier SMASH Burger, cheddar, pickled cucumber, tomato, French Fries</i>	
Steak tartaar, frietjes	28
<i>Steak tartare, frites</i>	
<i>Steak tartare, French Fries</i>	
Vol-au-vent met mousseline, frietjes	30
<i>Vol-au-vent, mousseline, frites</i>	
<i>Chicken stew with mousseline, French Fries</i>	
Supplement kalfszwezeriken/suppl. riz de veau/suppl. veal sweetbreads	+ 10
Stoofpotje van varkenswangen met Lefort bier, witloofsla, frietjes	28
<i>Ragoût de joues de porc avec bière Lefort, salade de chicon, frites</i>	
<i>Pork cheek stew with Lefort beer, chicory salad, French Fries</i>	
Parelhoen, zoete aardappel, witloof, hoisin saus en huisgemaakte kroketjes	30
<i>Pintade, patate douce, chicorée, sauce hoisin, croquettes de pommes de terre maison</i>	
<i>Guinet fowel, sweet potato, chicory, hoisin sauce and homemade potato croquettes</i>	
Lamsfilet in kruidenkorst, wortel, puree truffel, erwten, jus van zwarte look	36
<i>Filet d'agneau en croûte d'herbes, carotte, purée de truffe, pois, sauce à l'ail noir</i>	
<i>Herb crushed lamb filet, truffle purée, peas, carrot and black garlic jus</i>	
Huisbereide foccacia met olijfolie	3
<i>Focaccia maison à l'huile d'olive</i>	
<i>Homemade focaccia with olive oil</i>	
Portie verse frietjes/puree/huisgemaakte kroketten	3
<i>Portion de frites fraîches/purée /croquettes faites maison</i>	
<i>Portion French Fries/potato purée/homemade potato croquettes</i>	

HUISGEMAAKTE DESSERTS *DESSERTS FAITS MAISON* *HOMEMADE DESSERTS*

Panna cotta van rabarber, sinaasappel	14
<i>Panna cotta à la rhubarbe et à l'orange</i> <i>Rhubarb panna cotta, orange</i>	
Crème brûlée van pistache, rozen	14
<i>Crème brûlée de pistache, roses</i> <i>Pistachio crème brûlée, roses</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>	
Chocoladetaart, gezouten caramel	14
<i>Gâteau au chocolat, caramel salé</i> <i>Salted caramel chocolate cake</i>	
Sabayon	14
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
-----------------------------	----



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.

