

ZOMER

MENU

restaurant



NL

de keuken

- is open van maandag tot zaterdag tussen 11u30 en 21u30, & zondag tussen 12u00 en 19u30
- serveert geen BBQ tussen 16u00 en 18u00, behalve op zondag
- serveert snacks enkel tot 17u00

bij wijziging aan het gerecht kan er een supplement in rekening worden gebracht, je wordt daarvan op voorhand op de hoogte gebracht.

onze gerechten

- zijn voorzien van een bijgerecht zoals beschreven of naar keuze : frieten, kroketten of brood.
 - puree + €1,00, zoete aardappelpuree of zoete aardappelfrietjes + €2,00
- je kan altijd een supplement bestellen:
 - puree : €5,50
 - frieten, kroketten of brood : €4,00
 - mayonaise, ketchup : €1,00
 - huisbereide tartaar : €1,20

aan tafel

- worden er vanaf vijf personen slechts vijf verschillende gerechten geserveerd

ons restaurant

- is ook toegankelijk zonder de thermen te gebruiken

themadagen

- onze chefs verrassen jullie graag met een aangepast menu voor een onvergetelijke totaalbeleving.

welkom fijnproevers, genieters & smaakmakers

In deze menukaart ontdek je alle gerechten die onze chefs met passie voor jou klaarmaken.

We werken elke dag met verse ingrediënten. Het kan dus gebeuren dat een gerecht uitzonderlijk niet beschikbaar is. Bedankt alvast voor je begrip!

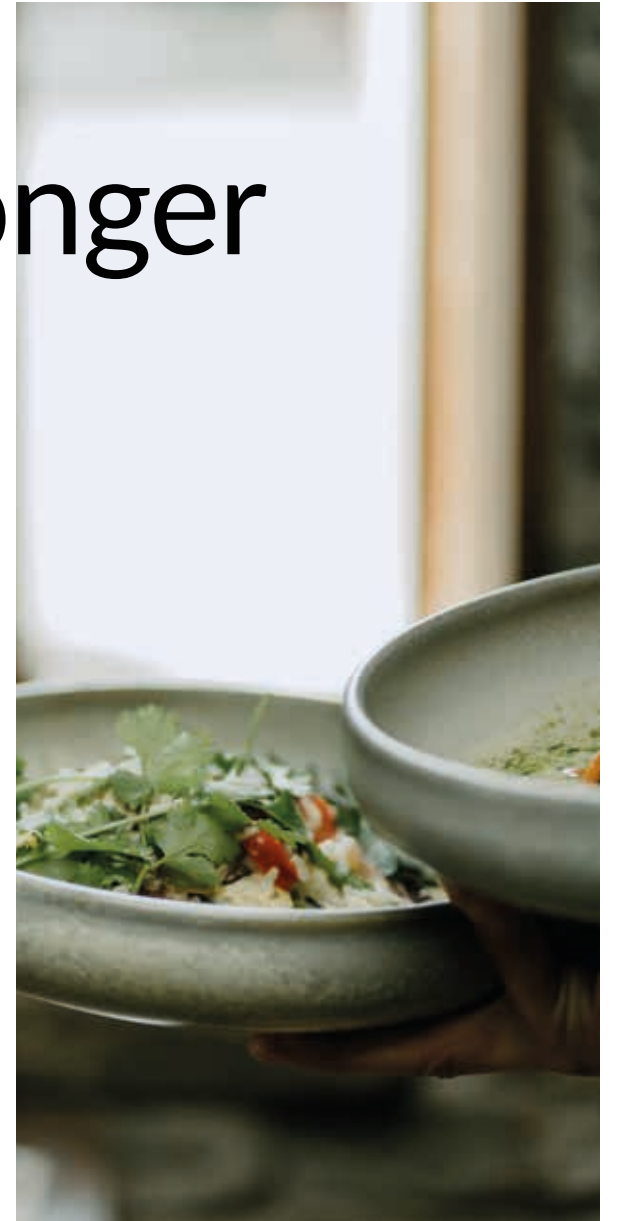
Regelmatig verrassen we je met nieuwe, seizoensgebonden suggesties.

Heb je een allergie of een intolerantie? Laat het ons zeker weten, dan houden we daar zoveel mogelijk rekening mee.

Geniet van je bezoek en vooral: smakelijk!

team sané

honger



soep

- . tomatensoep 🍲 8,50
- . dagsoep 🍲 8,50

snacks

beschikbaar tot 17u

- . croque-monsieur (gegarneerd) 14,00
zuurdesembrood met Brugse kaas & beenham
- . pinsa 21,90
pinsa met handgesneden rundscarpaccio van Ierse Angus met truffelmayonaise, rucola & oude parmezaan
- . barra gallega vegetarisch 23,00
geroosterd Spaans brood met huisbereide hummus van zoete aardappel, burrata & granaatappel
- . zuurdesemzalm 25,00
geroosterd zuurdesembrood met gerookte noorse zalm, avocado, gepocheerd hoeve-eitje & handgeklopte hollandaise

streetfood

- . rundshamburger van de houtbarbecue 27,00
100% Ierse Angusburger (±250gr) met gesmolten cheddar, gefrituurde uienringen, barbecuesaus & jalapeñopepers
- . kipburger 25,00
geroosterd brioche brood met huisbereide krokante kip, koolsalade & chilimayonaise
- . falafelburger 24,00
falafelburger op geroosterd briochebrood, met zoete aardappelhummus & tzatziki
- . pulled pork burger 25,00
burger met huisbereide pulled pork op geroosterd brood geserveerd met tzatziki & zoete aardappelfrietjes
- . spareribs 28,00
langzaam gegaarde spareribs, gelakt op Koreaanse wijze
- . buikspek 27,00
48u gegaard buikspek, op Oosterse wijze gelakt met een puree van zoete aardappel, avocado & pikante tomaat

salade

- . griekse salade  29,20
met gerookte Noorse zalm, zoetwaterscampi & gerookt spek
geserveerd met een chutney van mango & limoen-look mayonaise
- . buikspek  23,00
langzaam gegaard buikspek met huisbereide kaaskroketten,
pittige tomaat & rucolasalade
- . krokante geitenkaas  26,00
geitenkaas op geroosterd briochebrood
met vijgengelei & mosterd-honing dressing

vegetarisch

- . pasta burrata  28,20
verse pasta burrata met bio-tomaatjes & huisbereide pesto
- . gepofte zoete aardappel van de houtbarbecue 27,00
met burrata, granaatappel & pompoenpitten
- . thais stoofpotje van dagverse groenten  21,80
met groene curry, kokos, wilde rijst & koriander
- . falafelburger 24,00
falafelburger op geroosterd briochebrood,
met zoete aardappelhummus & tzatziki
- . krokante geitenkaas  26,00
geitenkaas op geroosterd briochebrood
met vijgengelei & mosterd-honing dressing

vlees

- . bouletten in Luikse saus 21,00
huisbereide gehaktballen met aardappelsoesjes
- . varkenswangetjes Iberico 28,00
langzaam gegaard in frambozenbier, met gerookt spek
- . griekse vleesstokjes van de houtbarbecue 25,90
geserveerd met een griekse salade
- . Ierse Angus van de houtbarbecue 32,90
Ierse Angus steak (±250gr) met peperroomsaus,
geserveerd met een krokante salade

vis

- . mi-cuit zalmfilet 31,00
zalmfilet met gebraisseerde venkel van de houtbarbecue,
met handgeklopte hollandaise & gemarineerde tomaat
- . makreelfilet van de houtbarbecue 27,00
makreelfilet met een puree van zoete aardappel
& een salsa van puntpaprika
- . gegratineerde zoetwaterscampi (8) 29,00
zoetwaterscampi in een vermouthsausje met krokante salade
- . reuzegamba (5)  29,90
verse pasta met bio-tomaatjes & verse basilicum

zin in zoet

supplement vanille-ijs €2,00
slagroom €1,00
warme nutellasaus €2,00

brusselse wafel

- . bloedsuiker 8,00
- . sané 14,00
 - met vers fruit
- . witte chocolade-ijs 15,00
 - met crumble van lange vingers
& warme speculaassaus
- . praliné-ijs 15,50
 - met crumble van hazelnoot
& warme nutellasaus

- . dame blanche 11,50
- . huisgemaakte brownie 11,50
 - met smeuïg vanille-ijs & rood fruit
- . fruitsalade 12,50
- . witte chocolade-ijs 12,50
 - met huisbereid bladerkoekje, crumble van
lange vingers & warme speculaassaus
- . verwenkoffie 13,20
- . coupe sané 15,00
 - smeuïg vanille-ijs & vers fruit

dessert

milkshake

- . mokka / vanille / chocolade 7,20
- . banaan 8,00



dorst



opwarmers

. koffie rombouts barista	3,50
. koffie decafeïne	3,50
. espresso	3,50
. ristretto	3,50
. doppio (dubbele espresso)	4,70
. Italiaanse cappuccino (met opgestoomde melk)	3,90
. cappuccino met slagroom	3,90
. koffie verkeerd	3,90
. latte macchiato	3,90
. verwenkoffie	13,20
koffie naar keuze met assortiment aan lekkers	
. thee rombouts majes-t	3,50
fruity babouchka / earl green delight / finest earl grey	
exotic sweetness / jasmine green / parfum de médina	
. verse muntthee	4,70
. chociatto (warme choco met espresso)	4,70
. warme choco	3,50
. warme choco met slagroom	3,90
. Ierse koffie (met whisky)	9,40
. Italiaanse koffie (met amaretto)	9,40





verfrissers

. coca-cola 20 cl	3,40
regular / zero	
. fanta	3,40
. schweppes selection	4,70
hibiscus / ginger ale	
tonic & touch of lime / ginger beer	
. schweppes	3,80
tonic / bitter lemon / agrum	
. looza	3,80
pompelmoes / sinaasappel	
. koude cécémel	3,60
. aquarius 33 cl	4,10
lemon / orange / red blast	
. lipton ice tea 25 cl	3,60
regular / green / peach	
. tönisteiner	3,80
citroen fit / orange fit	
vruchtenkorf fit / naranja fit	
. pomton	7,10
tonic & pompelmoes	

gezond

- . versgeperst fruitsap
 - appelsien 5,75
 - pompelmoes 5,75
 - citroen 5,95
 - mix (appelsien, pompelmoes en/of citroen) 5,85
- . smoothies 7,75
 - aardbei, banaan, appel, mango
 - mango, appel, ananas
 - groenten (wortel, paprika, knolselder, gember, appel & mango)
- . homemade ice tea 5,20

water

- . chaudfontaine 20 cl 3,30
 - plat / bruis
- . chaudfontaine 50 cl 5,00
 - plat / lichtbruisend
 - in glazen of plastic fles*
- . san pelliqrino 25 cl 3,60
 - bruis
- . acqua panna 25 cl 3,60
 - plat

supplement grenadine – munt €1,00



geestverruimers

mocktails

. virgin mojito	10,00
. aperol spritz 0,0 %	9,50
. virgin moscow mule	10,00

cocktails

. mojito	12,50
. lazy red cheeks	13,50
. limoncello spritz	10,50
. aperol spritz	9,50
. moscow mule	12,50

gin & tonic

. gin van de maand	15,50
. mombasa grapefruit gin	15,50
met schweppes selection hibiscus & rood fruit	
. ambiorix gin	15,50
met schweppes selection tonic & touch of lime & citroentijm	

prosecco

. le couchon	
glas	7,50
0,375 liter	23,00
fles	45,00
rosé 0,375 liter	25,00

champagne

. champagne brut, veuve clicquot	
0,375 liter	38,00
fles	75,00



geestverruimers

aperitief

. porto rood	6,50
. kir	6,50
. kir royal	8,50
. aperitief van het huis	8,80
. martini wit	6,50
. aperol spritz (aperol & prosecco)	9,50
. safari	6,50
. passoa	6,50
. ricard	6,50
. campari	6,90

. havana club especial (bruine rum)	7,10
. witte vodka	6,50
. whisky johnnie walker	7,10
. baileys	7,50
. amaretto	7,50
. cointreau	7,50
. limoncello	7,50

degustief

huiswijn

zoete witte wijn sauvignon blanc		droge witte wijn / rood / rosé chardonnay merlot gernache	
glas	5,80	glas	5,60
½ liter	23,00	½ liter	22,00
fles	34,00	fles	32,00

. rood

. domaine la catherinette, cuvée 1888

50% syrah, 40% grenache, 10% marselan

18 maanden gerijpt op eiken vat / lekker bij wild & rood vlees

glas	9,50
½ liter	35,00
fles	51,00

. farfalle, puglia rosso

33,3% primitivo, 33,3% negroamaro, 33,3% nero di troia

12 maanden gerijpt op eiken vat / lekker bij wild, rood (gegrild) vlees & pasta

glas	8,40
½ liter	32,00
fles	47,50

. wit

. domaine la catherinette, côtes du Rhône

75% roussanne, 25% viognier / lekker bij schaal- en schelpdieren & gegrilde vis

glas	8,10
½ liter	30,00
fles	44,50

. farfalle, campania bianco

33,3% fiano, 33,3% falanghina, 33,3% greco

2 maanden gerijpt op eiken vat / lekker bij gevogelte, pasta & vis

glas	8,10
½ liter	30,00
fles	44,50

suggestiewijnen



belgisch

. liefmans	3,90
regular / on the rocks	
. la chouffe	5,00
. karmeliet tripel	5,30
. chimay	5,70
tripel / blauw	
. westmalle tripel	5,30
. duvel	5,30
. omer	5,30
. kompel 0.0 %	4,90

supplement grenadine — munt €1,00

uit de streek

. kompel l'or noir	5,40
tripel	
. kompel ondergronds	5,30
bruin	

van het vat

. jupiler 25 cl	3,30
. jupiler large 33 cl	4,25
. jupiler extra large 50 cl	6,40
. paix dieux	5,30

vraag zeker eens naar onze andere bieren

