

WINTER

MENU



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, herfst/winterpuree 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!

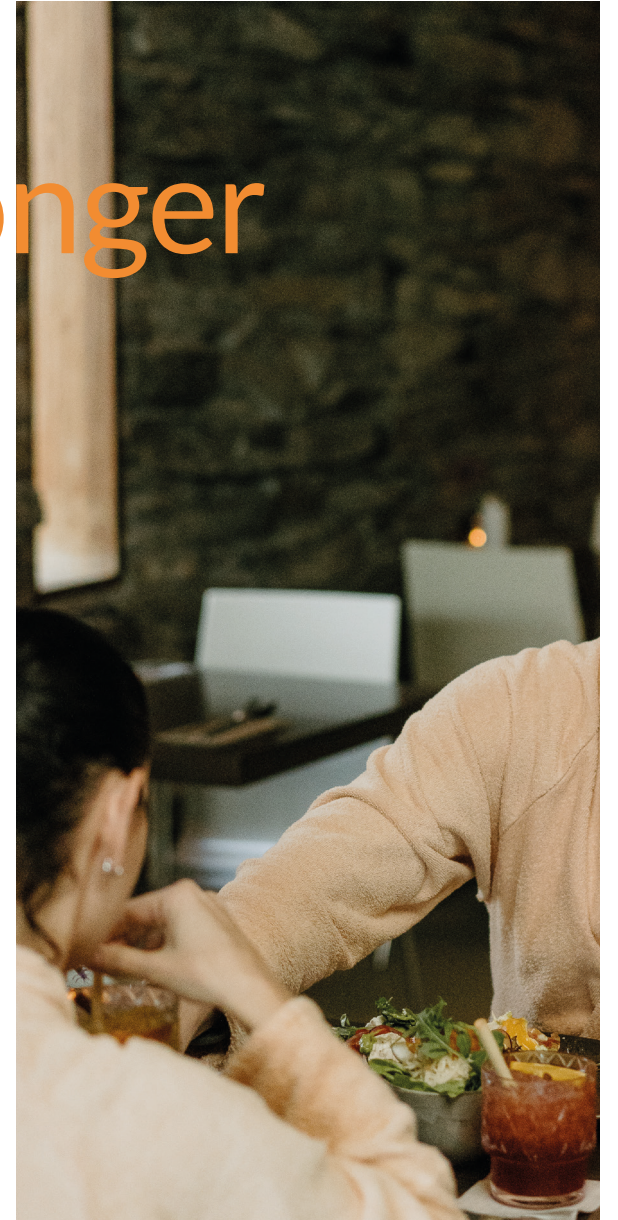
Regelmatig verrassen we je met nieuwe, seizoensgebonden suggesties.

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

- . dagsoep 🍲 8,50
- . ajuinsoep met gegratineerde krokantjes van uienkaaspuree 🍲 14,00

hapjes

- . zoete aardappelfrietjes 9,00
 - met een dip van yoghurt & kaneel
- . huisgepaneerde calamares 16,00
 - met huisbereide tartaar & limoen
- . bruschetta 12,00
 - met parmezaan, serranoham & gelei van oude balsamico
- . geroosterd flatbread van de houtbarbecue 12,00
 - met huisbereide hummus van gerookte paprika & feta
- . aperoplank 28,00
 - met fijne vleeswaren, geroosterd spaans brood, huisgemaakte kaaskroketjes & begeleidende dips
- . gefrituurde uienringen 10,00
 - met een dip van geitenkaas
- . artisanale bitterbal van black angus 14,00

broodjes

beschikbaar tot 17u

- . geroosterd zuurdesembrood 21,90
 - met gerookte noorse zalm, mierikswortel, ingelegde sjalot & waterkers
- . geroosterd spaans brood 21,00
 - met hummus van gerookte paprika, feta & gegrilde courgette
- . geroosterd zuurdesembrood 21,90
 - met langzaam gegaarde rosbief van ierse angus, salade van witte kool, knolselder & gelei van tierenteyn mosterd
- . croque-monsieur (gegarneerd) 15,00
 - zuurdesembrood met brugse kaas & beenham
- . croque madam (gegarneerd) 18,20
 - zuurdesembrood met brugse kaas, beenham & 2 spiegeleitjes

salade

- . krokante geitenkaas 🍲 27,00
 - met gegrilde knolselder van de houtbarbecue, pompoenpitten & een chutney van peer
- . gegrilde zoetwaterscampi van de houtbarbecue 🍲 27,60
 - met pastinaak & wilde peterselie
- . langzaam gegaard buikspek 🍲 23,00
 - met huisbereide kaaskroketten, pittige tomaat & rucolasalade

streetfood

- . rundshamburger van de houtbarbecue 28,00
100% ierse angusburger (±250gr) met gesmolten cheddar, gefrituurde uienringen, barbecuesaus & jalapeñopepers
- . rundshamburger van de houtbarbecue 32,00
100% ierse angusburger (±250gr) met gesmolten cheddar, groene peper mayonaise, spiegelei, gerookt spel & in duvel ingelegde sjalot
- . kipburger 26,00
geroosterd brioche brood met huisbereide krokante kip, koolsalade & chilimayonaise
- . huisbereide falafelburger 25,00
falafelburger op geroosterd briochebrood, met hummus van gerookte paprika en een sausje van geitenkaas
- . huisbereide pulled pork burger 26,00
burger met pulled pork op geroosterd brood geserveerd met zoete aardappelfrietjes & een zachte looksaus
- . spareribs 28,00
langzaam gegaarde spareribs, gelakt op koreaanse wijze
- . kippenbrochette van de houtbarbecue 27,00
met een sausje van pinda, limoen & gember
geserveerd met een salade van chinese kool & granaatappel
- . mac and cheese 23,00
met cheddarkaas & huisbereide pulled porc

vlees

- . bouletten in luikse saus 21,00
huisbereide gehaktballen met krokante salade & aardappelsoesjes
- . varkenswangetjes iberico 29,90
langzaam gegaard in bruine grimbergen met een salade van grondwitloof & granny-smith appel
- . surf & turf 38,40
= ierse angus & zoetwaterscampi van de houtbarbecue met een duo van sauzen
- . griekse vleesstokjes van de houtbarbecue 25,90
geserveerd met een griekse salade
- . ierse angus van de houtbarbecue +/- 250gr 33,90
met een krokante salade
met zachte pepersaus of verse béarnaise (+ € 1)

vis

- . mi-cuit schotse zalmfilet 32,00
met broccolini, handgeklopte béarnaise & een herfst/winterpureetje
- . gegratineerde zoetwaterscampi 29,90
in een graanmosterdsausje tierenteyn
met een salade van grondwitloof & granny smith appel
- . noordzeevis van de houtbarbecue 34,00
met warme groentjes & een luchtige schuim van beurre noisette

vegetarisch

- . geroosterd spaans brood 21,00
met hummus van gerookte paprika, feta & gegrilde courgette
- . falafelburger 25,00
huisbereide falafelburger op geroosterd briochebrood,
met hummus van gerookte paprika en een sausje van geitenkaas
- . salade met krokante geitenkaas 🍴 27,00
met gegrilde knolselder van de houtbarbecue,
pompoenpitten & een chutney van peer
- . rigatoni met boschampignons 29,40
met espuma van parmezaanse kaas, gepocheerd hoeve-eitje & truffelolie
- . thais stoofpotje van dagverse groenten 🍴 21,80
met groene curry, kokos, wilde rijst & koriander



zin in zoet

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

brusselse wafel

- . bloemsuiker 8,00
- . sané 14,00
met vers fruit
- . praliné-ijs 15,50
met crumble van hazelnoot
& warme nutellasaus

dessert

- . dame blanche 11,50
- . huisgemaakte brownie 11,75
met smeuïg vanille-ijs & rood fruit
- . huisbereide brownie van speculoos 11,75
met mandarijnensorbet
- . fruitsalade 12,50
- . huisbereide panna cotta van chocolade & koffie 12,00
met banaan, gezouten karamel en crumble van pinda
- . verwenkoffie 13,20
- . coupe sané 15,00
smeuïg vanille-ijs & vers fruit

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

