

SNACKS(TOT 16 U) CROQUES

<i>Croque monsieur met fris slaatje</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Croque madame met fris slaatje</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Croque hawai met fris slaatje</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Uitsmijter ham en kaas met fris slaatje</i>	<i>10,00 €</i>

OMELETTEN

<i>Omelet natuur met 3 eitjes en slaatje</i>	<i>6,30 €</i>
<i>Extra toppings bij de omelet (prijs per topping)</i>	
<i>ui / tomaat / champignons</i>	<i>0,70 €</i>
<i>kaas / spek</i>	<i>1,00 €</i>

VOORGERECHTEN

<i>Tomatensoep met kipgehaktballetjes</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Rijk gevulde vissoep</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Rundcarpaccio van filet d 'Anvers met rucola en Parmezaan</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Gebakken Sint-Jacobsvruchten op een bedje van wortelcrème en scampi's</i>	<i>18,10 €</i>
<i>Parmezaanse kaaskroketten met slaatje en cocktailsaus</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Rijk gevulde grijze garnalkroketten (Noord zee) met slaatje en tartaarsaus</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Duo van kroketten (kaas en garnaal) met slaatje en tartaarsaus</i>	<i>13,70 €</i>
<i>Scampi in lookboter</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Lookbrood</i>	<i>7,00 €</i>

SALADES

<i>Caesar salade met kip, ansjovis, Romeinse sla en Parmezaan</i>	<i>17,20 €</i>
<i>Salade met geitenkaas, noten en rozijnen</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Salade Jacob met gerookte zalm, Sint-Jacobsvruchten en scampi's</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Salade met krokant gebakken spek en appel</i>	<i>15,70 €</i>
<i>Salade Hawaï met gegrilde kip, vers ananas, avocado en sesamdressing</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Vegetarische salade met Romeinse sla, rucola, Parmezaan, lookcroûtons en Caesar dressing</i>	<i>13,70 €</i>
 <i>Supplement : frietjes</i>	 <i>3,00 €</i>

PASTA'S

Pasta Carbonara (spaghetti met gebakken spekjes, uien, room en eidooier)	14,70 €
Vegetarische pasta (met licht pikante tomatensaus en Parmezaan)	15,70 €
Pasta Scampi (tagliatelle in een licht-pikante tomatensaus, groentjes en scampi's)	18,70 €
Pasta met gerookte zalm (tagliatelle met gebakken champignons, broccoli, gerookte zalm en boursin kaas)	17,70 €
Pasta Carpaccio (tagliatelle met huisgemaakte pesto, Parmezaan en carpaccio)	17,70 €
Pasta all'Arrabiata met kip (spaghetti met een licht pikante tomatensaus en kip)	16,70 €
Pasta Jacob (tagliatelle met sweet chilli saus, kip en seizoengroentjes)	17,20 €
Pasta met Sint –Jacobsvruchten (tagliatelle met Sint-Jacobsvruchten, gerookte zalm, spek en scampi's)	20,20 €
Zuiderse pasta met kip en pesto (tagliatelle met kip, pesto, courgette, pijnboompitten en Parmezaan)	18,20 €

HUISGEMAAKTE OVENPASTA'S & WOK

<i>Lasagne met rundergehakt</i>	17,20 €
<i>Huisgemaakte cannelloni</i>	17,70 €
<i>(pastarolletjes gevuld met rundergehakt en groentjes, gegratineerd in de oven)</i>	
<i>Ovenpasta van de Chef</i>	18,20 €
<i>(spaghetti met tomatensaus, kip en groentjes, gegratineerd in de oven)</i>	
<i>Pasta Tris</i>	18,20 €
<i>(een trio van lasagne, cannelloni en ravioli)</i>	
<i>Vegetarisch wok</i>	14,20 €
<i>Wok met kip curry</i>	16,70 €
<i>Wok met scampi</i>	18,20 €

VLEESGERECHTEN & VISGERECHTEN & SCHAALDIERGERECHTEN

<i>Steak ~ 250 gr met salade of warme groentjes en frieten</i>	<i>19,20 €</i>
<i>Tagliata di Manzo (kort gebakken steak met rucola, balsamico en Parmezaan)</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Mixed grill ~ 450 gr van vlees met salade of warme groentjes en frieten (kippen filet, rund steak, lamskroon, varkens brochette)</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Simmental entrecote ~350 gr met warme seizoengroenten en frieten</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Huisbereide Vol-au vent met stukjes hoevekip, kippenballetjes en weidechampignons in een heerlijke kippenvelouté met verse room</i>	<i>16,70 €</i>
<i>Kippen filet met salade en frieten</i>	<i>16,20 €</i>
<i>Antwerps stoofvlees met Westmalle dubbel, witloofsalade en frieten</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Spareribs met honingmarinade, stukje verse ananas, salade en frieten</i>	<i>18,20 €</i>
<i>Ossobuco alla Milanese geserveerd met verse pasta en Parmezaan (traag gegaarde kalfschenkel met een heerlijke tomatensaus)</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Op vel gebakken mixed vis met warme groentjes, mousselinesaus en puree (kabeljauw, zalm, gamba, tongrolletje)</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Reuze gegrilde gamba's met verse look op chefs wijze</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Scampi in lookboter</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Scampi op Thaise wijze met gebakken appeltjes en rijst</i>	<i>22,70 €</i>
<i>Gebakken verse zalmfilet met spinaziepuree en mousselinesaus</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Vispannetje Jacob met verschillende vissoorten, gamba, aardappelpuree en met bouillon op basis van grijze garnalen</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Supplement extra frietjes, salade, warme groentjes</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Verse huisgemaakte warme sauzen</i>	
<i>Peppersaus , Champignonsaus , Bearnaisesaus</i>	<i>3,00 €</i>

BIEREN VAN 'T VAT

Estaminet 25cl/50cl 5,2%

2,80 €/4,80 €

De volle densiteit, de trage en traditionele lage gisting die er het fruitig karakter aan geeft en een rijping van 6 volle weken maken dat Estaminet een echt Belgisch premium pils is.

Steen Brugge dubbel bruin 33cl 6,3%

4,10 €

Het abdijbier dubbel bruin is een rondborstig bier met moutkarakter en een fruitige gistingsaroma in combinatie met het subtiele kruidenmengsel. Gruut met nadruk op kaneel.

Steen Brugge blond 33cl 6,3 %

4,10 €

Het abdijbier is een blond bier met een warme, volle smaak en een licht gerookt gistingsaroma in combinatie met het subtiele Bruggse kruidenmengsel Gruut.

Brugge tripel 33cl 8,7%

4,50 €

Het van oudsher Bruggs stadsbier, krachtig en bitterzoet. Het aroma heeft een typisch fenolisch gerookte toets en de smaak is bitter, rijk en romig.

BIEREN OP FLES

<i>Palm 25cl 5,4%</i>	3,30 €
<i>Fijne aromahoppen uit Kent brengen een subtiele harmonie. Palm is de absoluut Belgisch nummer 1 amber. Erkend streekproduct.</i>	
<i>De Koninck (Bolleke) 25cl 5,2%</i>	3,10 €
<i>Licht amberkleurig, hergist op de fles. Licht moutig met een toets van karamel. Licht hoppig en een toets van kaneel.</i>	
<i>Steen Brugge wit 25cl 4,8%</i>	3,10 €
<i>Het heeft een verfrissende smaak en een licht gerookt gistingsaroma met nadruk op koriander en curaçao.</i>	
<i>Lindemans kriek 25cl 3,5%</i>	3,50 €
<i>Lambik is een artisaanaal spontaan gegist Brussels bier dat rijpt op eik en gemengd wordt met krieken.</i>	
<i>Duvel 33cl 8,5%</i>	4,50 €
<i>Duvel met 100% natuurlijke ingrediënten, rijpt 2 maanden in de kelders van de familiale brouwerij. Zo kunnen de meester-brouwers u dit kwaliteitsvol en uniek bier aanbieden.</i>	
<i>Westmalle dubbel 33cl 7%</i>	4,50 €
<i>Dubbel van Westmalle is een donker, roodbruin trappistenbier met nagisting in de fles. De crèmekleurige schuimkraag geurt naar speciale mout, de smaak is rijk en complex, kruidig en fruitig, met een fris-bittere finale.</i>	
<i>Karmeliet Tripel 33cl 8,4%</i>	4,50 €
<i>Tripel Karmeliet bezit niet alleen de lichtheid en frisheid van de tarwe, maar ook de romigheid van haver, en het heeft ook een kruidige, citroenachtige droogheid die bijna aan kinine doet denken.</i>	

FRISDRANK

<i>Coca Cola/Light/Zero</i>	2,80 €
<i>Fanta</i>	2,80 €
<i>Sprite</i>	2,80 €
<i>Ice Tea</i>	3,00 €
<i>Ice Tea Green</i>	3,00 €
<i>Nordic Tonic</i>	3,00 €
<i>Schweppes Tonic</i>	3,00 €
<i>Schweppes Agrum</i>	3,00 €
<i>Minute Maid Appel</i>	3,00 €
<i>Minute Maid Appelsien</i>	3,00 €
<i>Chaudfontaine 25cl plat/bruis</i>	2,80 €
<i>Chaudfontaine 50cl plat/bruis</i>	4,30 €
<i>Chaudfontaine 100cl plat/bruis</i>	8,00 €

KINDER GERECHTEN (T/M 12 JAAR)

<i>Kinder pasta : Pasta met tomatensaus en kippenballetjes</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Lasagne met rundergehakt</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Steak met fris slaatje en frietjes</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Huisbereide Vol-au-vent met fris slaatje en frietjes</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Antwerps stoofvlees met frietjes</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Kipfilet met salade en frietjes</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Spareribs met honingmarinade, stukje verse ananas, slaatje en frietjes</i>	<i>12,00 €</i>

