

## VOORGERECHTEN

<i>Tomatensoep met kipgehaktballetjes</i>	<i>7,70 €</i>
<i>Rijk gevulde vissoep (specialiteit)</i>	<i>11,20 €</i>
<i>Rundcarpaccio van filet d 'Anvers met rucola, pijnboompitten, kapertjes en Parmezaan</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Gebakken Sint-Jacobsvruchten op een bedje van wortelcrème, mosselen en scampi's</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Parmezaanse kaaskroketten met slaatje en cocktailsaus</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Rijk gevulde grijze garnaalkroketten (Noordzee) met slaatje en tartaarsaus</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Duo van kroketten (kaas en garnaal) met slaatje en tartaarsaus</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Scampi in lookboter</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Lookbrood- stukjes stokbrood met lookboter en kaas</i>	<i>7,50 €</i>

## SALADES

<i>Caesar salade met ijsbergsla en kip, ansjovis, gekookte ei, look croutons en Parmezaan</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Salade met geitenkaas, walnoten, fruit, honing en rozijnen</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Salade Jacob met gerookte zalm, Sint-Jacobsvruchten en scampi's</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Salade met scampi en gebakken appeltjes</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Salade met krokant gebakken spek en appel</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Vegetarische salade met ijsbergsla, rucola, Parmezaan, look croutons en Caesar dressing</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Griekse salade (komkommer, tomaten, rode uien, paprika, olijven en feta kaas)</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Salade Niçoise met sla, tomaten, zwarte olijven, kappertjes, gekookte ei, rede ui en tonijn</i>	<i>18,00 €</i>
 <i>Supplement: frietjes</i>	 <i>3,50 €</i>

## PASTA'S & OVENPASTA'S

<b>Pasta Carbonara</b> (tagliatelle met gebakken spekjes, uien, room, eidooier en Parmezaan)	<b>15,50 €</b>
<b>Vegetarische pasta</b> (tagliatelle met licht pikante tomatensaus, seizoengroentjes en Parmezaan)	<b>15,50 €</b>
<b>Pasta Scampi</b> (tagliatelle in een licht-pikante tomatensaus, groentjes, look, scampi's en Parmezaan)	<b>19,90 €</b>
<b>Pasta met gerookte zalm</b> (tagliatelle met gebakken champignons, broccoli, gerookte zalm, boursin kaas en Parmezaan)	<b>19,00 €</b>
<b>Pasta Carpaccio</b> (tagliatelle met huisgemaakte pesto, rucola, Parmezaan, pijnboompitten en carpaccio)	<b>19,00 €</b>
<b>Pasta Sweet chilli kip</b> (tagliatelle met sweet chilli saus, kip, champignons, paprika en uien)	<b>18,50 €</b>
<b>Pasta met Sint –Jacobsvruchten</b> (tagliatelle met Sint-Jacobsvruchten, gerookte zalm, spek , scampi's en Parmezaan)	<b>23,50 €</b>
<b>Lasagne met rundergehakt</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Huisgemaakte cannelloni</b> (pastarolletjes gevuld met rundergehakt en groentjes, gratineerd in de oven )	<b>18,90 €</b>
<b>Ovenpasta van de Chef</b> (spaghetti met tomatensaus, kip en groentjes, gratineerd in de oven )	<b>19,50 €</b>
<b>Pasta Tris</b> (een trio van lasagne, cannelloni en ravioli)	<b>19,50 €</b>

## VLEESGERECHTEN & VISGERECHTEN & SCHAALDIERGERECHTEN

<i>Steak ~ 250 gr met salade of warme groentjes en frieten</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Tagliata di Manzo (kort gebakken steak met rucola, balsamico en Parmezaan)</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Mixed grill ~ 450 gr van vlees met salade of warme groentjes en frieten (kippen filet, rund steak, lamskroon, varkens brochette)</i>	<i>26,80 €</i>
<i>Huisbereide Vol-au vent met stukjes hoevekip, kippenballetjes en weidechampignons in een heerlijke kippenvelouté met verse room</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Kippen filet met salade en frieten</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Antwerps stoofvlees bereidt met Westmalle dubbel, witloofsalade en frieten</i>	<i>19,20 €</i>
<i>Spareribs (specialiteit) met honingmarinade, stukje verse ananas, salade en frieten</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Ossobuco alla Milanese geserveerd met verse pasta en Parmezaan (traag gegaarde kalf schenkel met een heerlijke tomatensaus)</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Op vel gebakken mixed vis met warme groentjes, mousselinesaus en puree (kabeljauw, zalm, zeebaars, tongrolletje)</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Scampi in lookboter met frietjes</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Scampi op Thaise wijze met gebakken appeltjes en rijst</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Gebakken verse zalmfilet met spinazie-aardappelpuree en mousselinesaus</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Vispannetje Jacob met verschillende vissoorten, aardappelpuree en met bouillon op basis van grijze garnalen</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Supplement extra frietjes, salade, warme groentjes</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Verse huisbereide sauzen</i>	
<i>Pepersaus , Champignonsaus , Bearnaisesaus</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kruidenboter</i>	<i>2,50 €</i>

## BIEREN VAN 'T VAT

***Estaminet Premium bier 25cl/50cl 5,2%***

**3,30 €/5,50 €**

*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%***

**4,60 €**

*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 %***

**4,60 €**

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

***Brugge tripel 33cl 8,7%***

**5,00 €**

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

## BIEREN OP FLES

<b>Estaminet Premium pils 25 cl 0,0%</b> <i>Estaminet premium pils 0,0% is een verfrissend alcoholvrij bier vol van smaak</i>	<b>3,30 €</b>
<b>Palm 25cl 5,4%</b> <i>Fijne aromahoppen uit Kent brengen een subtiele harmonie. Palm is de absoluut Belgisch nummer 1 amber. Erkend streekproduct.</i>	<b>3,80 €</b>
<b>De Koninck (Bolleke) 25cl 5,2%</b> <i>Licht amberkleurig, hergist op de fles. Licht moutig met een toets van karamel. Licht hoppig en een toets van kaneel.</i>	<b>3,80 €</b>
<b>Steen Brugge wit 25cl 4,8%</b> <i>Het heeft een verfrissende smaak en een licht gerookt gistingsaroma met nadruk op koriander en curaçao.</i>	<b>3,80 €</b>
<b>Lindemans kriek 25cl 3,5%</b> <i>Lambik is een artisanaal spontaan gegist Brussels bier dat rijpt op eik en gemengd wordt met krieken.</i>	<b>3,80 €</b>
<b>Duvel 33cl 8,5%</b> <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>	<b>5,00 €</b>
<b>Westmalle dubbel 33cl 7%</b> <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>	<b>5,00 €</b>
<b>Karmeliet Tripel 33cl 8,4%</b> <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>	<b>5,00 €</b>

## *FRISDRANK*

<i>Coca Cola / Zero</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Fanta</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Ice Tea / Ice tea green</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Nordic Tonic</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Minute Maid Appel</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Minute Maid Appelsien</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Chaudfontaine 25cl plat/bruis</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Chaudfontaine 50cl plat/bruis</i>	<i>5,00 €</i>

*KINDER GERECHTEN (T/M 12 JAAR )*

<i>Kinder pasta : Pasta met tomatensaus en kippenballetjes</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Lasagne met rundergehakt</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Steak met fris slaatje en frietjes</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Huisbereide Vol-au-vent met fris slaatje en frietjes</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Antwerps stoofvlees met frietjes</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Kipfilet met salade en frietjes</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Spareribs met honingmarinade, stukje verse ananas, slaatje en frietjes</i>	<i>14,00 €</i>

