

BIJ HET APERITIEF/WITH THE APERITIF/ A L'APERITIF

Charcuterie/ pata negra:Angus réserva/ 2pers 18€, 4pers 36€,6pers 54€

Pens,White pens,Boudin blanc/ 2pers 8€,4pers16€,6pers 24€

Oester Gillardeau 4€

Burrata Angus reserva toast 14€

VOORGERCHTEN /ENTREES/STARTERS

3X ANGUS GRAND CRU

€29

Carpaccio /geroosterd /gedroogd

Carpaccio / roasted / dried

Carpaccio / rôti / séché

Tartaar

€26

Tartaar/ gillardeau oester/bloody mary/waterkers

Tartar/oyster/bloody mary/cress

Tartare/huitre/bloody mary/cresson

OSSENSTAART

Ossenstaart Angus grand cru / cantharellen /gepocheerd ei/béarnaise

€27

Oxtail / chanterelles / pounded egg/béarnaise

Queue de boeuf / girolles / oeuf poché/béarnaise

VISSOEP

€27

Vissoep / catch zuidere vis / rouille

Fish soup/ Southern fish/ rust

Bouillabaisse / poisson du sud / rouille

Langoeststaart (200 GR)

€39

Langoeststaart gegrild/lardo/salade tomaat basilicum / jus van hooiboter

Crawfish tail grilled/lardo /salad tomato basil/hay butter

Queue de langouste grillée/salade de tomates au basilic/beurre de foin

Vlees/meat/viande

Black Angus Grand cru bbq

Ludovic Ghyselen en Arnaud Vandenbogaerde hebben vlees als gedeelde passie .

Waar Arnaud als van kindsbeen af gebiologeerd was door het kweken van runderen verdiepte Ludovic zich in het genetisch verfijnen van rasdieren , om zo tot de optimale vleeskwiteit te komen. Hun wegen moesten dus ooit wel eens kruisen. Ludovic heeft met Argendael trouwens een restaurant waar vlees een prominente plaats op het menu krijgt. Duurzaamheid staat bij ons voorop. Minder , maar beter vlees. Geen focus op spiermassa of karkasgewicht, maar op smaak en maximale marmering met de beste vetzuursamenstelling . Een gesloten productieketen zonder gebruik van ggo's of soja, maar met als speerpunten topgenetica, extensieve fokbedrijven met natuurlijke kuddes en rantsoenen volgens eigen voederformule met lijnzaad. Kortom alles staat in functie van vleeskwiteit.

Zesrib/prime rib / cote de boeuf	€47
Staartstuk/picanha/Rump Cap	€45
Platte kraai/flank steak /bavette	€33
Pianorib/chuckrib/cote piano	€36
Suggestie Mixed (Dunne lende ,picanha,kraai)	€45

SUPPLEMENT MERGPIJP €8

Wij stellen voor om ons vlees te proeven in zijn pure vorm om de vleessmaak optimaal te proeven.

Mochten jullie dan toch saus verkiezen keuze uit béarnaise-of groene pepersaus uit Madagascar **€3,5**

Iberico bellota Secreto **€35**
/Pluma Iberico bbq/béarnaise van geroosterde zoete puntpaprika/gerookt citruszout/ Pluma ibérian pork bbq/ béarnaise sauce and sweet pointed pepper/ smoked citrus salt//Pluma ibérique/ sauce béarnaise et poivron doux pointu/ sel d'agrumes fumé

Piepkuike uit Bourgogne **€32**

In houtoven gebraden piepkuike /kippenjus met limoenblad /gebrande citroen //Springchicken braised in wood oven/chicken-sauce with lime leave / burnt lime// Rôti de poussin au four à bois / jus de poulet aux feuilles de limon / citron brûlé

Sides dishes uit te kiezen bij een hoofdgerecht,au choix avec plat principal,to choose from with main course

salade ceasardressing// salad ceasar // salade ceasar

Seizoensgroenten bbq tijmjus//seasonal vegetables thymbutter sauce //légumes de saison sauce au thym

Salade van tomaten uit "Dennis Hof" / salad of tomato varieties / Salade de variétés de tomates

Frieten /gepofte aardappel /patatas bravas //fries/ jacket potato /bravas //pomme frites /pomme de terre au four / bravas

Vis / fish / poisson

Vangst van de dag **€36**

Vangst van de dag bbq/ saus met mossel / gamba /kokkels

Catch of the day bbq / mussel / prawn / cockles

Poisson du jour / / moules/ gamba/coques

Zeetong **€39**

Zeetong op de wijze van de molenaar / kappers / Parijse Champignon

Sole meunière / capers / Parisian mushroom

Sole meunière / câpres / champignons de Paris

Tarbot **€38**

Gegrilde tarbot / piperade/natuurjus/béarnaise met gamba

Grilled turbot / piperade/béarnaise/prawn/natural gravy

Turbot grillé /piperade/ jus /béarnaise/gamba

Kids

Voorgerechten / starters / entrées **€10**

Kroket Angus grand cru of Flandrien kaas / Angus grand cru croquette or Flandrien cheese /croquette
Angus grand cru ou fromage Flandrien

Hoofdgerchten /mains / plats principaux

Steak Angus grand cru / burger Angus grand cru / catch of the day **€17**

Vegi / Vegan

Het keukenteam bereidt u met liefde gerechten naar smaak ,wens met dagverse
seizoensproducten// The kitchen staff will cook dishes with love after your taste , wishes with daily
fresh seasional products // L'équipe de la cuisine vous préparera des produits selon votre goût , désir
avec des produits locaux **dagprijs/prix du jour / daily rate**

Lunch op ma,donderdagmiddag en vrijdagmiddag (voor-en hoofgerecht,dessert)**€37 zonder
dessert €32** // Lunch at Monday, Tuesday and Friday (starter,main and dessert) **€37 without
dessert €32** // Lunch le lundi ,jeudi, vendredi (entrée,plat,dessert)**€37 sans dessert €32**