

BRAGOÛT



BAR & FINE DINING



Welkom bij Bragoût,
het nieuwe fine dining restaurant van HasHotel.
Iedere dag geven we het beste van onszelf,
want bij ons draait alles om **û**.
Om **û** eerlijke en pure smaaksensaties te presenteren.
Om **û** royaal te laten genieten van de lekkerste drankjes.
Om **û** een 'bra goede' tijd te laten beleven.



Ontdek de typische Limburgse gastvrijheid
in ons volledig vernieuwde designhotel.
HasHotel laat u een stukje Hasselt kennen
waar luxueuze kamers en eigentijdse gastronomie
de norm zijn. Bij HasHotel geniet u in stijl.

Bragoût is open vanaf 7u | de keuken is open vanaf 10u tot 22u



www.HasHotel.be

SÜGGESTIES

winter – wild



BRAGOÏT

STARTERS

- PATÉ VAN WILD** 18,50
— paté van wild | gepekelde groenten | toast | chutney
- GEBAKKEN BLOEDWORST** 20,50
— bloedworst | chutney van appel
siroop van granaatappel | speculaascrumble
- GEBAKKEN GANZENLEVER** 27,00
— ganzenlever | peer | briochebrood

MAINS

- HOTDOG DELUXE MET ZUURKOOL** 22,50
— gegrilde knakworst kip met truffel | zuurkool
crème van mosterd | crumble van spek
- STOOPPOT VAN WILD** 27,50
— hert | jus van wild | wintergroenten | kroketjes
- GEBAKKEN BLOEDWORST & COQUILLES** 27,50
— bloedworst | 3 coquilles | chutney van appel
siroop van granaatappel | speculaascrumble
- GEGRILDE ZALM 'RED LABEL'** 28,00
— zalm | spek | zuurkool | geplette patat
- FAZANT BRABANÇONNE** 29,50
— fazantfilet | witloof | jus natuur | kroketjes
- SALTIMBOCCA VAN ZEEDUIVEL** 34,00
— zeeduivel | salie | pompoen | pommes natuur
wintervierge (hazelnoot, kapper, lente-ui, rozemarijn)
- LANGZAAM GEGAARD HERT** 34,50
— hert | kroketten | appel | veenbes | bospaddenstoelen | poivradesaus
- LAMSKROON MET NOTENKORST** 34,50
— lamskroon | sjalot | notenkorst | jus van rozemarijn
groenten uit de wintertuin | aardappelgratin
- ZEETONG MOSCATEL** 38,50
— gebakken zeetong | crème-saus | witte druif | natuuraardappel

DESSERTS

- SUSHI VAN PANNENKOEK** 12,50
— pannenkoek | vanillecrème | gebrande banaan | crème van Baileys
- CRUMBLE VAN APPEL & PEER** 13,50
— appel | peer | rozijn | vanilleijs

SÜGGESTIES

winter

BRAGOÏT

WINTERCOCKTAIL

APPLE PIE MOJITO	13,00
— appelsap karamelvodka apple wedge kaneel	

WINTERWIJNEN

WIT

	<i>glas</i>	<i>fles</i>
SANCERRE 'LA REINE BLANCHE'	8,20	41,00
— Domaine J. Reverdy — Sauvignon Blanc		
STELLENBOSCH 'SUR LIE'	8,60	43,00
— Laibach — Chenin Blanc		
CROZES HERMITAGE 'LES TERRES BLANCHES'	8,80	44,00
— Domaine Belle — Marsanne Roussanne		
GAVI "BIO"	9,40	47,00
— Ottosoldi — Cortese		

ROOD

	<i>glas</i>	<i>fles</i>
PUGLIA 'VOLERE VOLARE'	9,00	45,00
— Agricola Pietraventosa — Primitivo		
BÉKAA 'B-QÃ DE MARSYAS'	9,00	45,00
— Château Marsyas — Cabernet Sauvignon Syrah Merlot		
MENDOZA 'NATURAL'	9,20	46,00
— Tikal — Malbec Syrah		
CALIFORNIA '815'	10,40	52,00
— Joel Gott — Cabernet Sauvignon		

OESTERS

	<i>6 oesters</i>	<i>12 oesters</i>
OESTERS NATUUR	17,00	32,00
OESTERS OOSTERS	17,00	32,00
— met Oosterse vinaigrette en limoen		
OESTERS GEGRATINEERD	19,00	36,00
— met champagnesaus		



BRUNCHES

BRUNCH ON SUNDAY

elke zondag van 11u30 tot 15u00

- ontbijtgerechten
- selectie kazen
- verfijnde voorgerechten
- hoofdgerechten vis-vlees-veggy
- seizoensgroenten
- aardappelgerechten
- zoete afsluiters
- spek en ei
- oesters
- tapas van de chef
- soep
- greens
- side dishes

DRANKEN INBEGREPEN:*

glaasje cava | huiswijnen | waters | koffie of thee

55,00 per persoon

SPECIAL BRUNCHES

enkel op speciale feestdagen

- oesters & feestelijke gerechten
- uitgebreid dessertbuffet

DRANKEN INBEGREPEN:*

glaasje champagne | huiswijnen | waters | koffie of thee

65,00 per persoon

*frisdranken en bieren zijn niet inbegrepen in dit pakket

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

BITES TO SHARE

NACHO BRAGOÛT VEGGY — 14,50
— nacho's | pittige tomatensaus | cheddar | jalapeño | zure room | guacamole

<i>supplement</i>	
— pulled pork	4,00

CLASSIC BITES 11,00
— kaas | salami | olijfjes | mosterd

VEGAN BITES VEGGY — 13,00
— vegan kipnuggets | vegan vleesballetjes | chilisaus

BITTERBALLEN — 12 stuks 14,00
— ketchup | mosterd

CALAMARES 16,00
— gepaneerde inktvis | verse tartaar | citroen

SPICY CHICKENWINGS — 12 stuks 16,50
— chickenwings | sweet chili | honing

MEAT BITES 17,00
— kipnuggets | chickenwings | bitterballen | chilimayo | kruidenketchup





BEERS

DRAFT

CRISTAL	25 cl – 2,90
CRISTAL	50 cl – 5,60
BOLLEKE SCOTCH	20 cl – 3,00
SCOTCH WATNEYS	25 cl – 3,80
LA CHOUFFE	33 cl – 4,40
GRIMBERGEN – <i>blond</i>	33 cl – 4,40
GRIMBERGEN – <i>bruin</i>	33 cl – 4,40

BOTTLES

AFFLIGEM 0.0% – <i>alcoholvrij</i>	30 cl – 4,20
KRIEK MORT SUBITE	25 cl – 3,80
LIEFMANS KRIEK – <i>on the rocks</i>	33 cl – 3,80
DUVEL	33 cl – 4,70
HAPKIN	33 cl – 4,70
CHIMAY BLAUW	33 cl – 4,70
CORNET	33 cl – 4,70
AFFLIGEM TRIPLE	30 cl – 4,90
TRAPPIST WESTMALLE DUBBEL	33 cl – 4,90
TRAPPIST WESTMALLE TRIPLE	33 cl – 4,90

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel.
Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

SOFT DRINKS

CLASSIC

COCA-COLA — <i>Classic</i>	3,00
COCA-COLA — <i>Zero</i>	3,00
FANTA ORANGE	3,00
SPRITE	3,00
GINI BITTER LEMON	3,50
SCHWEPES — <i>Indian Tonic</i>	3,50
SCHWEPES — <i>Agrum</i>	3,50
LIPTON ICE TEA — <i>Sparkling</i>	3,50
LIPTON ICE TEA — <i>Green Tea</i>	3,50
POMTON — <i>Pompelmoes & Tonic</i>	6,50
FRISTI	3,50
CÉCÉMEL	3,50

WATERS

SAN PELLEGRINO	25 cl — 3,10	50 cl — 5,20	1l — 9,80
ACQUA PANNA	25 cl — 3,10	50 cl — 5,20	1l — 9,80
PERRIER			3,40





SOFT DRINKS

TÖNISSTEINER

CITROEN	3,60
ORANGE	3,60
VRUCHTENKORF	3,60
WIJNAPPELSIEN	3,60

FEVER-TREE

MEDITERRANEAN	4,50
GINGER ALE	4,50
GINGER BEER	4,50

JUICES

MINUTE MAID APPELSIEN	3,60
MINUTE MAID APPEL	3,60
MINUTE MAID APPELKERS	3,60
MINUTE MAID POMPELMOES	3,60
APPELSIENSAP NATUUR	5,60

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel.
Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

TEA

KAMILLE	3,30
ROZENBOTTEL	3,30
ENGLISH BREAKFAST — <i>zwarte thee</i>	3,30
DELICATE MINT	3,30
FOREST FRUIT	3,30
GREEN TEA	3,30

FRESH TEA

VERSE MUNTTHEE	4,60
----------------	------

Û = signature drink





COFFEE

KOFFIE SEC — <i>enkel suiker / melk</i>	2,50
KOFFIE	3,20
ESPRESSO	3,20
DECA	3,20
CAPPUCCINO — <i>melkschuim</i>	3,40
KOFFIE VERKEERD	3,40
WARME CHOCO	3,40

LATTÉ

<i>HOT</i>	LATTÉ MACCHIATO CLASSIC	3,50
	LATTÉ MACCHIATO KARMEL / HAZELNOOT	3,80
<i>COLD</i>	ICED LATTÉ	3,50
	ICED LATTÉ KARMEL / HAZELNOOT	3,80

STRONG COFFEE


	HASSELTSE KOFFIE — <i>jenever</i>	6,80
	IRISH COFFEE — <i>Jameson whisky</i>	8,90
	ITALIAN COFFEE — <i>amaretto</i>	8,90
	FRENCH COFFEE — <i>cognac</i>	8,90

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel.
Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

COCKTAILS


NEGRONI	11,00
— Bombay Sapphire Gin rode Martini Campari	
CLASSIC MOJITO	12,00
— Bacardi munt	

MOCKTAILS

 SPICE MULE	9,00
— Fryns Spice ginger beer limoensap suikersiroop	
VIRGIN MOJITO	7,90
— Monin Mojito green tea	
PASSION FRUIT & GINGER	7,90
— Monin Passion Fruit ginger ale	

GIN & TONICS

BOMBAY SAPPHIRE	10,50
— Schweppes Indian Tonic — classic	
DOUBLE YOU GIN	11,50
— Fever-Tree Indian Tonic — citrus	
MONKEY 47 GIN	14,00
— Fever-Tree Mediterranean Tonic — kruidig	
BOMBAY BRAMBLE GIN	14,00
— Fever-Tree Indian Tonic — zoet	
 ALKKEMIST GIN	15,00
— Fever-Tree Mediterranean Tonic — floral	

 = signature drink





APERITIFS

MARTINI — <i>bianco, rosso of fiero</i>	5,60
PORTO NIEPOORT — <i>wit of rood</i>	6,50
SHERRY DRY	5,60
RICARD PASTIS	5,60
KIRR	5,60
KIRR ROYALE	10,00
PINEAU DE CHARENTES	5,60
BELLINI	8,00
CAMPARI — <i>puur</i>	5,60
CAMPARI ORANGE — <i>met vers fruitsap</i>	9,60

SPRITZ

APEROL SPRITZ	8,50
MARTINI SPRITZ — <i>bianco, rosso of fiero</i>	8,50

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel.
Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

BUBBLES

	<i>glas</i>	<i>fles</i>
CAVA		
DOMENECH BRUT	6,00	35,00
FRANCIACORTA		
BELLAVISTA		55,00

CHAMPAGNE

	<i>glas</i>	<i>fles</i>
MOËT & CHANDON	10,00	75,00
RUINART BLANC DE BLANC		105,00
RUINART ROSÉ		105,00
DOM PÉRIGNON		180,00





HOUSE WINES

WHITE	<i>glas</i>	<i>fles</i>
TERRE NOBLE — LES VINS DU LITTORAL — Chardonnay	4,60	27,00
RED	<i>glas</i>	<i>fles</i>
CHÂTEAU L'ESPARROU — BONFILS — Cabernet Sauvignon	4,60	27,00
ROSÉ	<i>glas</i>	<i>fles</i>
HARMONIE — DOMAINE PELLEHAUT — Merlot Cabernet Sauvignon Tannat	4,60	27,00
SWEET	<i>glas</i>	<i>fles</i>
ÉTÉ GASCON — DOMAINE PELLEHAUT — Gros Manseng Petit Manseng Chardonnay	4,60	27,00



VRAAG NAAR ONZE SUGGESTIEWIJNEN
OF UITGEBREIDE WIJNKAART

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

SPIRITS

WHISKY

WILLIAM LAWSON — <i>Scottish blend</i>	6,20
JAMESON — <i>Irish blend</i>	6,20
JACK DANIELS — <i>bourbon</i>	7,80
NIKKA FROM THE BARREL — <i>Japanse blend</i>	12,00

COGNAC

BARON OTARD	7,50
HENNESSY V.S.	7,90
HENNESSY X.O.	23,00
— Blend van meer dan 100 eaux-de-vies met een gemiddelde leeftijd van 45 jaar	

RUM

BACARDI CARTA BLANCA	5,60
BACARDI ANEJO CUATRO	6,50

WODKA

42 BELOW	7,60
----------	------





DIGESTIFS

EXTRA SMEETS	3,70
LAZZARONI LIMONCELLO	5,60
AMARETTO DI SARONNO	6,90
SAMBUCA	6,90
BAILEYS	6,90
AVERNA	6,90
CALVADOS	7,20
GRAPPA BERTA VILLA PRATO	8,00
GRAPPA BERTA VILLA PRATO RISERVA	8,00

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel.
Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

EARLY BIRDS

TOT 10U30



XL BREAKFAST NEW STYLE

elke dag van 7 uur tot 10u30

- kraakverse broodjes
- charcuterie
- yoghurts
- vers gesneden fruit
- granola
- zoete koeken
- kazen
- gerookte zalm
- verse sapjes
- hummus

SPECIALS

- warm seizoensfruit, ricotta, amandelschilfers, honing
- American pancakes
- spek | worstjes
- eiergerechten
- pain perdu

DRANKEN

- koffie | thee | fruitsap (*alle andere dranken aan regulier tarief*)

23,00 per persoon

10,00 per kind tot 12 jaar





EARLY BIRDS

TOT 11U

SMALL BREAKFAST BITES

PISTOLET MET HAM OF KAAS	2,50
— krokant broodje boter ham of kaas	
AMERICAN PANCAKES	8,00
— esdoornsiroop blauwe bes	
WARM SEIZOENSFRUIT	8,00
— seizoensfruit ricotta amandelschilfers honing	

EGGS

OMELET NATUUR	8,00
OMELET TOMAAT EN UI	10,00
ROEREI	8,00
ROEREI TOMAAT & UI	10,00
SPEK EN EIEREN	10,00
— spek eieren brood boter	

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel.
Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

DRANKENFORMULES

enkel beschikbaar in combinatie met onze menu's

DRANKENARRANGEMENT

glaasje cava | huiswijn | waters | frisdranken | bier (Cristal) | koffie

3-gangen — 21,00

4-gangen — 23,00

5-gangen — 27,00

AANGEPASTE WIJNEN DE LUXE

selectie wijnen uitgekozen door onze sommelier

glaasje champagne | suggestiewijnen | waters | frisdranken | koffie

3-gangen — 31,00

4-gangen — 33,00

5-gangen — 37,00

BOB-FORMULE

alcoholvrije aperitief | waters | frisdranken | koffie

3-gangen — 17,00

4-gangen — 20,00

5-gangen — 24,00





MENU'S

DAGMENU

van maandag t.e.m. zaterdag, van 12u tot 15u — 22,00
soep | hoofdgerecht van de dag | dessert van de dag

BRAGOUTMENU*

36,00

voorgerecht | hoofdgerecht | dessert

FINE DINING MENU*

47,00

voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | dessert

supplement soep: 5,00

* op zon - en feestdagen worden de Bragout-Menu en de Fine Dining Menu enkel 's avonds geserveerd.
Prijzen zijn exclusief dranken.

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel.
Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

OYSTERS

	<i>6 oesters</i>	<i>12 oesters</i>
OESTERS NATUUR	17,00	32,00
OESTERS OOSTERS — met Oosterse vinaigrette en limoen	17,00	32,00
OESTERS GEGRATINEERD — met champagnesaus	19,00	36,00

OYSTERS & BUBBLES

12 OESTERS + CAVA DOMENECH BRUT — <i>75 cl</i>	55,00
12 OESTERS + CHAMPAGNE MOËT & CHANDON — <i>75 cl</i>	90,00

BELGIAN CAVIAR

 POMME MOSCOVITE — aardappel zure room kaviaar	34,00
--	-------

 = signature dish





LOBSTER

500-600 GRAM

KREEFT BELLE VUE	47,00
— lauwe kreeft huisgemaakte cocktailsaus salade ei tomaat	
KREEFT ROBATA	48,00
— gegrilde kreeft huisgemaakte kruidenboter verse spaghetti peterselie	
KREEFT BRAGOÛT	49,00
— tomaat gebakken groentjes verse spaghetti rode peper	

HALVE KREEFT

HALVE KREEFT — <i>enkel per 2 porties verkrijgbaar</i>	29,50
— keuze uit bovenstaande bereidingswijzen	

HOMEMADE SOUPS

DAGSOEP	5,00
👑 THAISE KIPPENSOEP	14,50
— geplukte kip rijst fijne groentjes selder koriander gebrande look	

CROQUES

MONSIEUR	12,50
— ham kaas gemengde salade	
<i>supplement</i>	
— vidéésaus	3,50
— bolognaisesaus	3,50
MADAME	14,50
— ham kaas spiegelei gemengde salade	
ITALIAN	18,50
— kaas serranoham tomaat rucola olijf pijnboompit olijfolie	

👑 = signature dish





SALADS

CAESAR SALAD	22,50
— gegrilde kip romeinse sla ei croutons parmezaan huisgemaakte dressing	
WARME GEITENKAAS MET SERRANOHAM	20,50
— geitenkaas amandelnoot honing appel serranoham balsamico volkoren croutons	
🍴 THAI BEEF SALAD	23,50
— gegrild rundvlees gember komkommer sojascheuten limoen koriander	
SALADE CAFÉ DE PARIS	23,50
— spek à la crème boontjes croutons	
SALADE SCAMPI	23,50
— gebakken scampi — 7 stuks salade tomaat ui komkommer appel currydressing	
NIÇOISE	26,50
— verse gegrilde tonijn salade ei ansjovis boontjes olijf dressing	
SALADE GEGRILDE TONIJN	27,00
— gegrilde tonijn geitenkaas rode biet	

side dishes

— verse frietjes, kroketten, puree of rijst	3,00
— pasta, gebakken aardappelen of gratin	3,50

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

VEGAN

<i>COLD</i>	CARPACCIO TOMAAT & AVOCADO — tomaat avocado rucola balsamico nootjes olijfolie	16,50
	POKÉ BOWL VEGAN — sticky rice komkommer rammenas wortel avocado mango Oosterse dressing	16,50
<i>HOT</i>	VEGAN BOONTJES MET PINDA — rijst gebakken boontjes pindasaus rode peper	18,50
	👑 ZOETE AARDAPPELCURRY — rijst zoete aardappel kikkererwten rode curry koriander boontjes sojascheut	19,50

VEGGY

<i>COLD</i>	SALADE VEGGY — warme geitenkaas salade ui tomaat honing meloen croutons	19,50
<i>HOT</i>	LASAGNA VEGETARISCH — zuidere groenten bechamelsaus tomatensaus mozzarella	15,50
	PASTA AGLIO E OLIO — verse spaghetti pijnboompitjes trostomaat parmezaan	16,30
	CLUB VEGGY — krokant broodje veggy burger gegrilde groentjes limoenmayo hummus zoete aardappelfrietjes	20,50

👑 = signature dish





PASTA'S & MORE

SPAGHETTI BOLOGNAISE	14,50
— spaghetti gehakt tomatensaus	
LASAGNA CLASSICA	17,50
— lasagne bolognaisesaus mozzarella gegratineerd tomaten	
SPAGHETTI BRAGOÛT	18,30
— gratineerde pasta bolognaise paddenstoel look tomaat	
Û VONGOLE	22,50
— verse linguini witte wijn vongole trostomaat look hoeveboter verse peterselie	
SCAMPI	23,50
— verse pappardelle scampi — 7 stuks schaaldierenjus fijne groentjes	
GEGRILD RUNDS	25,00
— verse linguini tagliata van lers rundsvlees pittige tomatensaus rode peper gebakken groentjes parmezaan	

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

BURGERS

INCLUSIEF AARDAPPELGERECHTJES

CLUB VEGGY	20,50
— krokant broodje veggy burger gegrilde groentjes limoenmayo hummus zoete aardappelfrietjes	
CLUB CHICKEN	21,50
— krokant broodje crispy kip chilimayo ei tomaat rucola kleine friet	
👑 CLUB MEAT WAGYU	24,30
— krokant broodje gegrilde wagyuburger cold peper sauce salade ei tomaat gekruide aardappelschijfjes	

POKÉ BOWL

POKÉ BOWL ZALM	20,50
— zalm sticky rice komkommer rammenas wortel avocado mango Oosterse dressing	
POKÉ BOWL TONIJN	25,50
— tonijn sticky rice komkommer rammenas wortel avocado mango Oosterse dressing	
POKÉ BOWL GEGRILD RUNDS	23,30
— gegrild runds sticky rice komkommer rammenas wortel avocado mango red chili dressing	

👑 = signature dish





CLASSICS

COLD	STEAK TARTAAR — handgesneden witblauw sjalot kappertjes ei bearnaise limoenmayonaise	23,00
	STEAK TARTAAR BRAGOÛT STYLE MET KAVIAAR — Royal Belgian Caviar steak tartaar	39,00
	Û TOMAAT GARNAAL — gepelde tomaat grijze garnalen cocktail salade ei	25,00
HOT	HUISBEREIDE VLAAMSE STOVERIJ — rondsstoofvlees gemengde salade	18,50
	VOL-AU-VENT HUISBEREID — kip kalfsgehaktballetjes bladerdeeg champignons salade	19,50
	LUIKSE BALLETTJES — gehakt siroop ui witloof/appelsalade	19,50

PATAT BRAGOÛT

PATAT BRAGOÛT KIP — gegrilde kip rode curry fijne groentjes limoen	21,50
PATAT BRAGOÛT SCAMPI — scampi — 7 stuks sausje van schaaldieren fijne groentjes	24,00
PATAT BRAGOÛT VEGGY — fijne groentjes rode curry limoen	20,50

side dishes

— verse frietjes, kroketten, puree of rijst	3,00
— pasta, gebakken aardappelen of gratin	3,50

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

COLD STARTERS

ENKEL ALS VOORGERECHT TE VERKRIJGEN

IERS RUNDS CARPACCIO	17,50
— rundvlees pijnboompitjes rucola parmezaan olijfolie	
CARPACCIO VAN LAUWE SCHOTSE ZALM	18,50
— zalm gemarineerde venkel zeezout haringkaviaar	
VITELLO TONNATO	18,50
— geroosterd kalfsvlees crème van tonijn verse tonijn kappertjes rucola olijfolie	
LAUWE BURRATA	19,50
— burrata gegrilde wintergroenten nootjes notenolie siroop van granaatappel	
TARTAAR TONIJS	21,00
— tonijn sjalot Oosterse dressing poeder van kroepoek	





HOT STARTERS

ENKEL ALS VOORGERECHT TE VERKRIJGEN

	<i>1 stuk</i>	<i>2 stuks</i>
KAASKROKET — gemengde salade verse tartaar citroen peterselie parmezaan	10,50	14,50
GARNAALKROKET — gemengde salade cocktail citroen grijze garnaltjes peterselie	12,50	18,50
DUO VAN KAAS- EN GARNAALKROKET — gemengde salade cocktail verse tartaar citroen grijze garnaltjes peterselie		17,00
SCAMPI LOOKBOTER — <i>5 stuks</i> — gebakken scampi hoeveboter look verse peterselie		18,50
SCAMPI LOOKROOM — <i>5 stuks</i> — gebakken scampi room look verse peterselie		18,50
SCAMPI IN PITTIGE TOMATENSAUS — <i>5 stuks</i> — gebakken scampi tomatenjus rode peper		18,50
SCAMPI RODE CURRY — <i>5 stuks</i> — gebakken scampi rode curry limoen koriander		19,00
SCAMPI THERMIDOR — <i>5 stuks</i> — scampi paddenstoel spinazie mosterd		19,00

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel.
Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.


ON THE ROBATA GRILL

FISH

SCHOTSE ZALM 'RED LABEL' — gemengde sla citroen	24,00
TONIJN — ±220 gr — kort gegrilde tonijn bearnaise gemengde salade	29,50
ZEETONG MEUNIÈRE — in de pan met boter gebakken zeetong botersaus citroen peterselie	34,00

SCAMPI

LOOKBOTER — 7 stuks — gebakken scampi hoeveboter look verse peterselie	21,50
LOOKROOM — 7 stuks — gebakken scampi room look verse peterselie	21,50
 PITTIGE TOMATENSAUS — 7 stuks — gebakken scampi tomatenjus rode peper	21,50
RODE CURRY — 7 stuks — gebakken scampi rode curry limoen koriander	21,50
SCAMPI THERMIDOR — 7 stuks — scampi paddenstoel spinazie mosterd	21,50

 = signature dish





ON THE ROBATA GRILL

MEAT

CHICKEN BELLE FLAMANDE — gegrilde kip gemengde salade	18,50
LADYSTEAK — ±180 gr — gegrilde Ierse steak gemengde salade	19,00
IERSE STEAK — ±250 gr — gegrilde Ierse steak gemengde salade	22,00
IERSE FILET PUR — ±250 gr — gegrilde Ierse filet pur warme groenten	29,00
ENTRECÔTE BLACK ANGUS — ±300 gr — gegrilde entrecôte Black Angus warme groenten	27,50
 CÔTE À L'OS BRASVAR-VARKEN — ±350 gr — gegrilde côte à l'os van Brasvar structuren van pompoen	24,00
LAMSCARRÉ — lamscarré warme groenten	29,00

side dishes

— verse frietjes, kroketten, puree of rijst	3,00
— pasta, gebakken aardappelen of gratin	3,50

sauces

— jus natuur peperroom champignonroom gebakken paddenstoel roquefort bearnaise pittige tomatensaus kruidenboter	3,00
--	------

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel.
Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.





KIDS DISHES

SPAGHETTI BOLOGNAISE	9,00
FRIKANDEL MET FRIETJES	8,00
CHICKEN NUGGETS MET FRIETJES — gepaneerde kip mayonaise ketchup kleine friet	8,00
VOL-AU-VENT MET SALADE EN FRIETJES — kipfilet gehaktballetjes paddenstoelen citroen bladerdeeg gemengde salade kleine friet	14,00
VLAAMSE STOVERIJ MET APPELMOES EN FRIETJES — stoofvlees appelmoes mayonaise kleine friet	14,00

Vraag bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. Prijzen in euro, incl. btw en bediening. 1 rekening per tafel.
Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenelijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

PANCAKES

2 STUKS

KINDERPANNENKOEK — 1 stuk	4,90
SUIKER — wit / bruin	6,90
SIROOP	6,90
CONFITUUR	6,90
VANILLE-IJS EN CHOCOLADESAUS	10,50
VANILLE-IJS EN VERS FRUIT	11,50
CLASSIC CRÊPE SUZETTE — vanille-ijs Grand Marnier appelsien natuur	14,50

supplement

— slagroom

1,00





ICE CREAM

3 BOLLEN

KINDERIJSJE — 2 <i>bollen</i>	5,50
KINDER DAME BLANCHE — 2 <i>bollen</i> — vanille-ijs verse chocoladesaus	6,50
DAME BLANCHE — vanille-ijs verse chocoladesaus	9,50
COUPE BRÉSILIENNE — vanille-ijs brésiennennootjes karamel	9,50
COUPE VERS FRUIT — vanille-ijs vers fruit	11,00

supplement

— slagroom

1,00

SWEETS

CHEESECAKE	9,00
— kaastaart vruchtencoulis rood fruit	
MOELLEUX VAN CHOCOLADE	11,50
— chocolade moelleux verse vruchten vanille-ijs	
CRÈME BRÛLÉE VANILLE	11,50
SABAYON CLASSIC	12,50
— opgeklopt ei witte wijn vanille-ijs	
SUSHI VAN PANNENKOEK	12,50
— pannenkoek vanillecrème gebrande banaan crème van Baileys	
CRUMBLE VAN APPEL & PEER	13,50
— appel peer rozijn vanille-ijs	
CLASSIC CRÊPE SUZETTE	14,50
— vanille-ijs Grand Marnier appelsien natuur	

BIG THANK



VISIT ALSO

THE CENTURY
C.BAR
HASHOTEL
BRAGOÛT
CORDA.BAR.LATTE.CUISINE
HET CORDAAT
TRENTANOVE
MAISON MATHIS
MIA MENSA
TERLAND
BAR BOUFFE
VANHARTE
ATELIER V
JARDIN DU COMMANDEUR



