



APERITIEVEN | APÉRITIFS

Apero Toma Maté	€ 6,00
Mojito	€ 7,50
Cuba Libre	€ 7,50
Caipirinha	€ 7,50
Coupe "Hom" Extra Brut Argentina	€ 6,00
Coupe Champagne Charles Heidsieck	€ 10,00
Kirr Royale Charles Heidsieck .	€ 10,50
Kirr	€ 4,00
Martini Wit/Rood - Blanc/rouge.	€ 4,00
Martini Fiero	€ 4,00
Porto wit / rood - Blanc/rouge .	€ 4,00
Pineau des Charentes	€ 4,00
Sherry	€ 4,00
Campari orange-soda	€ 6,50
Ricard	€ 5,00
Pisang orange	€ 6,00
Picon witte wijn/vin blanc	€ 6,50
Gancia	€ 4,00
Muscat de Rivesaltes	€ 4,50

SOFTDRINKS

Verse Sinaasappelsap/Jus Pressé	€ 4,00
Coca-Cola	€ 2,50
Coca-Cola Light	€ 2,50
Coca-Cola Zero	€ 2,50
Fanta orange	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Tonic	€ 2,50
Gini	€ 2,50
Lipton Ice Tea	€ 2,50
Perrier	€ 2,50
Vittel	€ 2,50
Vittel 1/2	€ 4,00
San Pellegrino 1/2	€ 4,00
San Pellegrino 1 L	€ 6,00
Aqua Panna 1 L	€ 6,00
Minute Maid appel / pomme . . .	€ 2,50
Minute Maid sinaas / orange . . .	€ 2,50
Minute Maid tomaat / tomate . . .	€ 2,50

ALCOHOLS (+ soft sup. 1,50 €)

Havana Club Blanco	€ 6,00
Havana Club Especial	€ 6,50
Havana Club Reserva 7 años . . .	€ 7,50
Limoncello	€ 6,00
Grappa Francolli	€ 6,00
Grappa Francolli 5 ani	€ 7,00
Baileys	€ 6,00
Amaretto	€ 6,00
Cointreau	€ 7,00
Grand Marnier	€ 6,50
Gin	€ 6,00
Calvados	€ 6,00
Vodka	€ 6,00
Vodka "Bison" Zubrówka	€ 7,00
Poire Williams	€ 7,00
Poire Williams "Morand"	€ 9,00
Hennessy Cognac	€ 7,00
Hennessy Fine de Cognac	€ 8,50
Hennessy X.O (4cl.)	€ 12,00
J&B, Famous Grouse	€ 6,00
Jhonnie Walker	€ 6,00
Chivas Regal, Jac Daniels, Jameson	€ 8,00
Glenfiddich 12 years	€ 7,50
The Balvenie 12 years	€ 8,00
The Macallan 12 years	€ 8,50
Lagavulin 16 years	€ 9,00
Highland Park 18 years	€ 10,00
Plantation Rum Collection	€ 9,00
(Old artisanal rum barrel aged from 6 to 13 years)	

BIEREN | BIÈRES

Carlsberg	€ 3,20
Witte van Hoegaerden	€ 3,00
Beersel Larger 33cl. 5,2%vol . . .	€ 3,40
Beersel bier blond 33cl. 7%vol. . .	€ 3,50

OM TE BEGINNEN

- Empanada de carne argentina.....€ 9,50
(Deegflap gevuld met rundvlees, olijven, jonge uien en gekookt ei)
- Huisbereide kaaskroketten.....€ 9,50
- Loempia met geitenkaas, salade van
Granny Smith, tzatzikisaus€ 12,00
- Italiaanse gerookte ham “Speck”,
emulsie van truffelolie.....€ 12,00
- Balluchon van scampi’ s, wokgroentjes,
zoet-zuur sausje€ 13,00
- Carpaccio van rundsvlees, parmezaanshilfers,
citroenvinaigrette€ 12,00

LICHT ALS... (Als hoofdgerecht 3€ supplement)

- Bordje van marktgroenten, in extra vierge olijfolie gebraden.€ 11,00
- Salade van gegrilde gevogelte,
mosterdvinaigrette met pijnboompitten..... € 10,00
- Chavignol geitenkaas in bladerdeeg, honing
en gekonfijte tomaten op een mesclunsalade..... € 11,50

OP Z´N ITALIAANS (hoofdgerechten)

- Groentenlasagne à la minute gemaakt € 14,00
- Roulade van pasta met ricotta, fondue
van spinazie en gerookte ham..... € 15,00
- Tagliolini met verse tomaten, aubergines,
courgettes en gerookte ham..... € 14,00



UIT ARGENTINIË

- Gegrilde “Lomo” (filet pur) van Argentijns rundsvlees€ 24,50
- Gegrilde “Churrasco (entrecôte) van Argentijns rundsvlees .€ 19,50

ONZE SAUSEN NAAR KEUZE

- “Chimichurrisaus” volgens origineel recept:
emulsie op basis van olijfolie jonge uien,
peterselie, oregano, knoflook en pili pili€ 2,00
- Béarnaise, roquefort, groene peper, en champignon saus€ 2,00
- Supplement warme groenten.€ 5,00

ANDEREN

- Lamscarré geparfumeerd met provençaalse kruiden,
boulangèresaardappel en seizoengroenten.€ 24,00
- Kippereepjes met een mengeling van verse kruiden,
vergezeld van aromatisch gebraden pasta€ 15,00
- Filet américain van Argentijns vlees, à la minute gemalen . . .€ 15,00
- Kalfsvlees in een roulade van gegrilde groenten,
chimichurri saus, krielaardappelen€ 19,50

DE ZEE DICHTERBIJ

- Gebraden zeebrasemfilets, aardappelpuree
en een duo van pesto€ 19,00
- Kabeljauw in een korst van reggiano en basilicum,
chimichurri van paprikas€ 18,50
- Gegrilde zalm, krielaardappelen
met rozemarijn, coulis van basilicum en tomaten€ 17,00



POUR COMMENCER

- Empanada de carne argentina.....€ 9,50
(Chausson farci avec de la viande de boeuf, olive, jeunes oignons et oeufs durs)
- Nos croquettes aux fromages artisanale€ 9,50
- Loempia de chèvre sandré, Granny Smith
chiffonnée en salade,sauce tzatziki.....€ 12,00
- Jambon fumé italien “Speck”,
émulsion a l´huile de truffe, tomates semiconfites,
copeaux de reggiano€ 12,00
- Balluchon de scampis, légumes sautées
au wok, sauce aigre-doux.....€ 13,00
- Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan,
vinaigrette citronnée€ 12,00

LÉGER COMME... (supplément comme plat 3€)

- Assiette de légumes du marché poêlés
à l´huile d´olive extra vierge€ 11,00
- Salade de blanc de volaille grillé, vinaigrette
à la moutarde, pignons de pin € 10,00
- Feuilleté de Chavignol, miel et ses tomates
confites sur salade en mesclun € 11,50

A L´ ITALIENNE (plats principaux)

- Lasagne de légumes construite minute..... € 14,00
- Roulades de pâtes à la ricotta, fondue
d´épinards, jambon fumé € 15,00
- Tagliolini aux tomates fraîches, aubergines,
courgettes et jambon fumé..... € 14,00



DE L' ARGENTINE

- "Lomo" (filet pur) de boeuf argentin grillé.€ 24,50
- "Churrasco" (Entrecôte) de boeuf argentin grillé€ 19,50

NOS SAUCES AU CHOIX

- Sauce "Chimichurri" recette originale:
émulsion à base d'huile d'olive,
jeunes oignons, persil, origan, ail et pili pili.€ 2,00
- Béarnaise, roquefort, poivre vert, champignons€ 2,00
- Supplément légumes chaudes€ 5,00

DES AUTRES

- Carré d'agneau au parfum de provence, pommes
boulangères et légumes de saison€ 24,00
- Emincé de poulet à la tombé d'herbes, accompagné
de pâtes sautées aux aromates€ 15,00
- Américain de viande argentine moulue
minute préparé selon votre goût€ 15,00
- Veau en roulade de légumes grillés, sauce
chimichurri, pommes Grenaille€ 19,50

LA MER ET VOUS

- Filets de dorade royale rôties, purée
de pommes de terre et duo de pistou€ 19,00
- Cabillaud en croûte de reggiano et basilic,
chimichurri de poivrons€ 18,50
- Saumon grillé, pommes Grenaille
au romarin, coulis de basilic et tomates€ 17,00



TO GET STARTED

- Empanada de carne argentina.....€ 9,50
(Turnover filled with beef, olives, spring onions and boiled egg)
- Chef´s own cheese fondue€ 9,50
- Spring roll filled with goat cheese, diced
green apple salad and tzatziki sauce€ 12,00
- Smoked Italian ham with an
emulsion of truffle oil, semi dry tomatoes
and reggiano cheese flakes€ 12,00
- King Prawns sautéed vegetables in wok
with sweet and sour sauce.....€ 13,00
- Beef carpaccio, Parmesan flakes, lemon vinaigrette€ 12,00

LIGHT AS... (supplement as dish 3€)

- Vegetables fresh from the market,
cooked in extra vierge olive oil€ 11,00
- Chicken salad , pine kernels and mostard dressing€ 10,00
- Goat´s cheese “Chavignol” in a mille feuille
pastry, rucula salad and semi dry tomatoes.....€ 11,50

ITALIAN STYLE (main dishes)

- Fresh vegetable lasagne€ 14,00
- Pasta spirall filled with ricotta,
spinach and smoked ham.....€ 15,00
- Tagliolini with fresh tomatoes, eggplant,
zucchini and smoked ham€ 14,00



FROM ARGENTINA

- Grilled “Lomo” (beef tenderloin) of argentinian beef€ 24,50
- Grilled “Churrasco” (rib eye steak) of argentinian beef€ 19,50

OUR CHOICE OF SAUCES

- “Chimichurri sauce” original recipe:
emulsion based on olive oil, springs onions,
parsley, oregano, garlic and pili pili€ 2,00
- Béarnaise, Roquefort, green pepper and mushrooms sauce ...€ 2,00
- Vegetbles side€ 5,00

OTHER MEATS

- Grilled lambs chops with sage aroma,
boulangères potatos, and seasonal greens€ 24,00
- Chicken slices with herbs and balsamic vinegar,
served with herb-flavoured pasta.€ 15,00
- Freshly made , fine beef tartar, prepared as you like€ 15,00
- Veal in a roll of grilled vegetables, sauce
chimichurri, Grenaille potatoes€ 19,50

THE SEA AND YOU

- Roasted sea bream fillets with potatoes
purée and a duo of pesto€ 19,00
- Cod with a crust of reggiano
and basil, pepper ´s chimichurri€ 18,50
- Grilled salmon, Grenailles potatoes
with rosemary, coulis of basil and t omatoes€ 17,00

