



- OM TE BEGINNEN -

Empanada de carne argentina   16

(Deegflap gevuld met rundsvlees, olijven, jonge uien en gekookt ei)

Huisbereide kaaskroketten     16

Ceviche van scampis  19

Loempia met geitenkaas, salade van Granny Smith, Tzatzikisaus    17,5




Italiaanse gerookte ham «Speck», emulsie van truffelolie  16






Carpaccio van rundsvlees, parmezaanschilfers, citroenvinaigrette  18

- LICHT ALS ... -

(Als hoofdgerecht 5 € supplement)

Bordje van warme marktgroenten, in extra vierge olijfolie 17




Salade van gegrilde «Mechelse koekoek», masterdvinaigrette met pijnboompitten    17

Chavignol geitenkaas in bladerdeeg, honing en gekonfijte tomaten op een mesclunsalade      16

- OP Z'N ITALIAANS -

(hoofdgerechten)

Roulade van pasta met ricotta, fondue van spinazie en gerookte ham    26

Tagliolini met verse tomaten, aubergines, courgettes en gerookte ham    22


ALLERGÈNES
ALLERGENEN



LAIT
MELK



GLUTEN



FRUITS À COQUE
NOTEN



OEUFS
EIEREN



MOUTARDE
MOSTERD



CRUSTACÉ
SCHAALDIEREN

Notre équipe reste à votre écoute.

Ons team staat tot uwer beschikking.



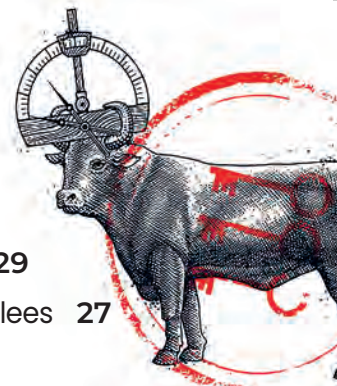
- UIT ARGENTINIË -

- Gegrilde «Lomo» 230 gr. (filet pur) van Argentijns rundsvlees 36
Gegrilde «Churrasco» 280 gr. (entrecôte) van Argentijns rundsvlees 29
Gegrilde «Vacio» 240gr. (stuk lendelap, gemarmerd, mals en sappig) van Argentijns rundsvlees 27









Frietjes of krielaardappelen zijn inbegrepen
Voor onze grote vleeseters: vraag naar ons krijtbord
Ons vlees wordt geserveerd zonder sla of groenten

Supplement warme groenten 8






Supplement salade  3,5



- ONZE SAUZEN NAAR KEUZE -

- «Chimichurrisaus» volgens origineel recept: emulsie op basis van olijfolie, jonge uien, peterselie, oregano, knoflook en pili-pili 3,5
«Toma Mate» saus: gemalen peperroomsaus, stukjes tomaat en dragonblaadjes   3,5
Béarnaise saus   3,5 / Groene peper   of champignon saus   3,5

- ANDERE ... -



- Reepjes van «Mechelse koekoek» met een mengeling van verse kruiden, vergezeld van aromatisch gebraden pasta    26
Filet américain, à la minute gemalen   22
Kalfsvlees in een roulade van gegrilde groenten, chimichurri saus, krielaardappelen en gerookte ham 26

- DE ZEE DICHTERBIJ -

- Vis van de «Chef»... (zie krijtbord).
Gegrilde zalm, krielaardappelen, rozemarijn, coulis van basilicum en tomaten 28






- POUR COMMENCER -


Empanada de carne argentina   16

(Chausson farci avec de la viande de bœuf, olives, jeunes oignons et œufs durs)

Nos croquettes artisanales au fromage    16

Ceviche de Scampis  19

Loempia de chèvre cendré, Granny Smith en salade, sauce Tzatziki    17,5

Jambon fumé italien «Speck», émulsion à l'huile de truffe, tomates semi-confites, copeaux de reggiano  16

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, vinaigrette citronnée  18



- LÉGER COMME ... -

(en plat, supplément 5 €)

Assiette de légumes du marché à l'huile extra vierge 17

Salade au blanc de «coucou de Malines» grillé, vinaigrette moutarde,

pignons de pin    17

Feuilleté de Chavignol, miel et ses tomates confites sur salade de mesclun      16

- À L'ITALIENNE -

(en plat)

Roulade de pâtes à la ricotta, fondues d'épinards, jambon fumé    26

Tagliolini aux tomates fraîches, aubergines, courgettes et jambon fumé    22




ALLERGÈNES
ALLERGENEN



LAIT
MELK



GLUTEN



FRUITS À COQUE
NOTEN



OEUFS
EIEREN



MOUTARDE
MOSTERD



CRUSTACÉ
SCHAALDIEREN

Notre équipe reste à votre écoute.
Ons team staat tot uwer beschikking.














- LA VIANDE ARGENTINE -

- «Lomo» 230 gr. (filet pur) de boeuf argentin grillé 36
«Churrasco» 300 gr. (entrecôte) de boeuf argentin grillé 29
«Vacio» 240 gr. (bavette marbrée à chair fondante) de boeuf argentin grillé 27






Nos viandes sont accompagnées de frites ou pommes grenaille.
Pour les grands mangeurs: demandez le tableau pour d'autres poids.
Salade ou légumes chauds sont en supplément.

- Supplément de légumes chauds 8
- Supplément salade  3,5

- NOS SAUCES MAISON AU CHOIX -

- «Chimichurri» recette originale :
émulsion à base d'huile d'olive, jeunes oignons, persil, origan, ail et pili-pili 3,5
«Toma Mate»: poivre concassé, feuilles d'estragon et petits dés de tomates fraîches   3,5
Béarnaise   3,5 / Poivre vert   ou champignons   3,5

- MAIS AUSSI... -

- Emincé de «coucou de Malines» à la tombée d'herbes,
accompagné de pâtes sautées aux aromates    26
Américain de viande moulue minute préparé par nous ou par vous   22
Veau en roulade de légumes grillés, jambon fumé, sauce chimichurri,
pommes grenaille 26

- LA MER -

- Poisson du «Chef»... (voir le tableau)
Saumon grillé, pommes grenaille au romarin, coulis de basilic et tomates 28