

- APERITIEVEN | APÉRITIFS -

Coupe Champagne "André Goutorbe"	12,00
Kirr Royal "André Goutorbe"	13,00
Cava Francolí Brut Reserva Rosé	9,00
Cava Francolí Brut Reserva	8,50
Apéro Maison	9,50
<i>Cointreau - Lime - Soda</i>	
Villa Massa Tonica	9,50
<i>Limoncello - Tonic</i>	
Aperol Spritz	9,00
Martini Riserva Bianco / Rosso	8,00
Picon Vin Blanc	7,50
Kirr	7,50
Campari	7,00
Porto	7,00
Ricard	7,00

- COCKTAILS -

Mojito	10,00
Negroni	11,00
<i>Gin - Vermouth - Campari « Best in town »</i>	
Caipirinha	10,00
Cuba Libre	10,00
Buenos Aires Mule	11,00
<i>Vodka - Lime - Fever Tree Ginger Beer</i>	

- CLASSIC'S MIX'S -

JB & Cola	10,00
Havana 3 Y & Cola	10,00
Vodka & Orange	10,00
Pisang & Orange	9,50
Campari & Tonic/Orange	9,00
Grey Goose Vodka (France) & Soft	13,00



- SPECIAL GINS & Fever Tree Tonic -

Toma Maté Gin (België)	13,00
<i>op basis van yerba Maté argentina</i>	
Panda (België) BIO	12,50
Marula (België)	12,50
Hendrick's	12,50
Buss 509 Pink (België)	13,50
Copperhead (België)	14,50
De Cort (België) BIO	13,00
Mare	13,00

- COCKTAILS ALCOHOL FREE -

Unplugged & Fever Tree Tonic BIO	10,00
<i>Alcohol - Free Distillate (Pajottenland)</i>	
Gimber	6,50
<i>Bio - Gember - Lime - Sugar cane</i>	
Sweet-sour	7,50
<i>Lemon - Lime - Orange - Pomegranate - Sugar low</i>	
Virgin Mojito	8,00

- Onze Lokale BIEREN | BIÈRES -

Belgoo Saisonneke 33 cl. 4,4 % vol.	5,00
Cuvée Devillé Amber 33 cl. 6,2 % vol.	5,50
Beersel bier blond 33 cl. 7 % vol.	5,50

- GEUZE -



Oud Beersel Vieille 37,5 cl. 6 % vol.	10,00
---------------------------------------	-------

- SOFTS -

Tonic Fever Tree	5,00	
Vers Sinaasappelsap / Jus Pressé	6,50	
Cola - Fanta - Ice Tea - Sprite - Jus	3,00	
San Pellegrino	50cl 5,40	1L 9,20
Vittel	50cl 5,40	1L 9,20



- OM TE BEGINNEN -

Empanada de carne argentina   16

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

Huisbereide kaaskroketten    14,5

Ceviche van scampis  19



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



Italiaanse gerookte ham «Speck», emulsie van truffelolie  15





Carpaccio van rundsvlees, parmezaanschilfers, citroenvinaigrette  17,5

- LICHT ALS ... -

(Als hoofdgerecht 4 € supplement)

Bordje van warme marktgroenten, in extra vierge olijfolie 17




Salade van gegrilde «Mechelse koekoek», mosterdvinaigrette met pijnboompitten   14


Chavignol geitenkaas in bladerdeeg, honing en gekonfijte tomaten op een mesclunsalade     15

- OP Z'N ITALIAANS -

(hoofdgerechten)

Roulade van pasta met ricotta, fondue van spinazie en gerookte ham    23

Tagliolini met verse tomaten, aubergines, courgettes en gerookte ham    21




ALLERGÈNES
ALLERGENEN

 LAIT
MELK

 GLUTEN

 FRUITS À COQUE
NOTEN

 OEUF
EIJEREN

 MOUTARDE
MOSTERD

 CRUSTACÉ
SCHAALDIJEREN

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



- UIT ARGENTINIË -

- Gegrilde «Lomo»230 gr. (filet pur) van Argentijns rundsvlees 33
Gegrilde «Churrasco» 300 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
«Toma Mate» saus: gemalen peperroomsaus, stukjes tomaat en dragonblaadjes 🍴🌿 3
Béarnaise saus 🍴🌿 3 / Groene peper 🍴🌿 of champignon saus 🍴🌿 3

- ANDERE ... -



- Reepjes van «Mechelse koekoek» met een mengeling van verse kruiden,
vergezeld van aromatisch gebraden pasta 🍴🌿 24
Filet américain, à la minute gemalen 🍴🌿 22
Kalfsvlees in een roulade van gegrilde groenten, chimichurri saus,
krielaardappelen en gerookte ham 23

- DE ZEE DICHTERBIJ -

- Vis van de «Chef»... (zie krijtbord).
Gegrilde zalm, krielaardappelen, rozemarijn, coulis van basilicum en tomaten 26



- 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    14,5

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  15

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, vinaigrette citronnée  17,5

- LÉGER COMME ... -

(en plat, supplément 4 €)

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

Salade au blanc de «coucou de Malines» grillé, vinaigrette moutarde, pignons de pin   14

Feuilleté de Chavignol, miel et ses tomates confites sur salade de mesclun     15

- À L'ITALIENNE -

(en plat)

Roulade de pâtes à la ricotta, fondue d'épinards, jambon fumé    23

Tagliolini aux tomates fraîches, aubergines, courgettes et jambon fumé    21



ALLERGÈNES
ALLERGENEN



LAIT
MELK



GLUTEN



FRUITS À COQUE
NOTEN



OEUF
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 33
«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
«Toma Mate»: poivre concassé, feuilles d'estragon et petits dés de tomates fraîches   3
Béarnaise   3 / Poivre vert   ou champignons   3

- MAIS AUSSI... -

- Emincé de «coucou de Malines» à la tombée d'herbes,
accompagné de pâtes sautées aux aromates    24
Américain de viande moulue minute préparé par nous ou par vous   22
Veau en roulade de légumes grillés, jambon fumé, sauce chimichurri,
pommes grenaille 23

- LA MER -

- Poisson du «Chef»... (voir le tableau)
Saumon grillé, pommes grenaille au romarin, coulis de basilic et tomates 26