

SUGGESTIEAPERITIEF

- Champagne Marcel Deheurlles Réserve
glas €11,00 / fles €52,00 / takeaway €33,00
- Beyond Infinity Vin Orange
glas €6,00 / fles €28,50 / takeaway €9,50
- Firmenich Sparkling Tea Royal Rosé n°7 (alcoholvrij)
glas €7,50 / fles €37,00 / takeaway €18,00
- Het Looks gin - Fever Tree Indian Tonic - €14,00
- Dame Jeanne - €7,00

DRIEGANGENMENU €47,00

VOORGERECHTEN

- Frittata - groene groenten - schapenkaas - slaatje €16,00
Dom. Panagopoulos 'Antinoe' Mantinia - wit - glas €6,50 / fles €32,50 / takeaway €13,50
Blanche de Namur (4,5%) - €4,00
- Gegrilde zwaardvis - Oosterse groenten - sesam €17,00
Bodega Valdehermoso Sotavento Rueda - wit - glas €6,00 / fles €28,50 / takeaway €9,50
Vicaris Lino (6,5%) - €5,50
- Tagliata van lam - couscous - groenten €17,00
Cantina Del Vermentino Kiri Cannonau di Sardegna - rood - glas €7,50 / fles €37,00 / takeaway €18,00
Delta IPA (6,0%) - €6,00

HOOFDGERECHTEN

- Gegrilde groentenlasagna - tomatensaus - rucola €25,00
Torre a Cona 'Crociferro' Chianti - rood - glas €7,00 / fles €34,20 / takeaway €15,20
Nouveau Riche (6,0%) - €7,00
 - Roodbaars - venkel - rode ui - courgette - broccoli - rode puntpaprika - lamsoor - krielaardappelen €29,00
Le Blanc d'Alain Brumont - wit - glas €7,00 / fles €33,00 / takeaway €14,00
Guldenberg (8,0%) - €6,00
 - Steak - kropsla - choronsaus - krielaardappelen €29,00
Château La Faurie Maison Neuve 19 - rood - glas €8,50 / fles €42,50 / takeaway €23,50
Saison d'Erpe Mere (6,5%) - €6,50
- Alle hoofdgerechten kan je ook in een kleinere portie krijgen.
Liever geen aardappelen? Vraag extra groentjes.

NAGERECHTEN

- Aardbei - rabarber - vanilleijs° €11,00
- Crumble - appel - rabarber - vanilleijs° €11,00
- Chocomousse vegan - gepofte quinoa - noten €9,00
- Café glacé €11,00
- Chocolademoelleux - vanilleijs° (min. 15' bereidingstijd) €10,00
Smith Woodhouse Porto '10 years' - rood - glas €6,00 / fles €41,00 / takeaway €26,50
- Dame bière (vanilleijs°- chocoladesaus met VanderGhinste Oud Bruin) €9,00
- Bolletje ijs tussen twee Sopperkoekjes €5,50
- Sorbet / sorbet - cava €7,00/€9,00
- Kaasbordje €11,00
Côteaux du Layon Saint-Aubin - wit - glas €5,50 / fles €31,50 / takeaway €17,00
Budureasca Premium Sabrize Fumé - wit - glas €6,50 / fles €31,00 / takeaway €12,00
Mariage Parfait Madeira - €6,50

° voor wie wil hebben we ook suikervrij vanilleijs of veganijs

APEROPLANK

VOLGENS HET SEIZOEN €11,00/pp. (vanaf 2 pers.)

SLAATJES

Sla geitenkaas - appel - noten 	€20,00
Sla geitenkaas - appel - spek - noten	€23,00
Carpaccio coeur de boeuf - courgetteslierten 	€20,00
Carpaccio coeur de boeuf - courgetteslierten - burrata - scampi	€24,00

PASTA'S

Pasta - seizoensgroenten - zachte currysaus 	€21,00
Pasta - kip - seizoensgroenten - zachte currysaus	€24,00
Pasta - scampi - seizoensgroenten - zachte currysaus	€27,00
Pasta - champignon 	€21,00
Pasta - kip - spek - champignon	€24,00

KLASSIEKERS

Vol-au-vent - puree - kropsla	€24,50
-------------------------------	--------

 vegetarisch

In Het Looks leven we in harmonie met de seizoenen. We koken met dagverse en seizoensgebonden producten. Daarom passen we elke vier weken onze kaart aan. Voedselallergie? Zeg het ons en we houden er rekening mee.

WATER À VOLONTÉ	€3,50 PP
------------------------	-----------------

VOOR ONZE JONGSTE KLANTEN

Gebakken visjes - krielaardappelen	€11,00
Balletjes in tomatensaus - puree of krielaardappelen	€11,00
Kipfilet - groentjes - puree of krielaardappelen	€13,00
Kipfilet - appelmoes - puree of krielaardappelen	€13,00
Pasta - kip - groentjes	€11,00
Spaghetti bolognaise (klein/groot)	€8,00/€13,00
Bolletje ijs	€3,50



*Een menu om van te smullen tot 6 juli.
Max. 4 verschillende gerechten per tafel.
Alle gerechten kan je ook bestellen in onze takeaway.*

