

KLEINE HAPJES PETITES BOUCHEES SMALL BITES

Sharing gerechten

Plats partagés

Sharing dishes

Voorgerechten

Entrées

Starters

Portie olijven/Portion olives/Portion olives	6
Hummus met focaccia en groenteselectie ✓	10
<i>Houmous avec focaccia et sélection de légumes/Hummus with focaccia and vegetable selection</i>	
Mini-kaaskroketter ✓ of mini-garnaalkroketter	11.50/16
<i>Mini croquettes au fromage ou mini croquettes de crevettes</i>	
<i>Mini cheese croquettes or shrimp croquettes</i>	
Mini toast gerookte zalm, uitjes OF krabsla - 8 stuks	18/12
<i>Mini toast de saumon fumé, oignons OR salade de crabe - 8 pièces</i>	
<i>Mini toast with smoked salmon, onions OR crab salad - 8 pieces</i>	
Gepaneerde visreepjes, tartaarsaus	19
<i>Goujonettes, sauce tartare</i>	
<i>Fish stripes, tartare sauce</i>	
Tataki van rund, soja, sesam, ingelegde groenten, wasabi-mayonaise	19
<i>Tataki de boeuf, soja, sésame, légumes marinés, mayonnaise wasabi</i>	
<i>Beef tataki, soy, sesame, pickled vegetables, wasabi mayo</i>	
Charcuterieplank	20
<i>Assortiment de charcuterie/Cold cuts variety</i>	
Geroosterde beenmerg, look, brood	14
<i>Moelle osseuse rôtie, ail, pain/Roasted bone marrow, garlic bread</i>	
Bloemkoolhapjes, sweet chili saus ✓	15
<i>Chou-fleur, sauce chili</i>	
<i>Cauliflower bites, sweet chili</i>	

VOORGERECHTEN ENTREES STARTERS

Gerookte paling, salade met groene appel, mierikswortel	26
<i>Anguille fumée, salade de pomme verte, raifort/Smoked eel, green apple salad, horseradish</i>	
Sint jakobsschelpen, pompoen, pancetta	28
<i>Coquilles Saint-Jacques, potiron, pancetta/Scallops, pumpkin, pancetta</i>	
Carpaccio van geroosterde rode biet, geitenkaas, walnoot, ✓ sinaasappelvinaigrette	24
<i>Carpaccio de betterave rôtie, fromage de chèvre, noix, vinaigrette à l'orange</i>	
<i>Roasted beetroot carpaccio, goat cheese, walnut, orange vinaigrette</i>	
Kroket van varkensbuik, knolselder, appel	18
<i>Croquette de poitrine de porc, céleri-rave, pomme</i>	
<i>Pork belly croquette, celeriac, apple</i>	
Foie gras, veenbes & uienconfituur, brioche	30
<i>Foie gras, confiture d'oignons & airelles, brioche/Foie gras, cranberry & onion jam, brioche</i>	
Artisanale garnaalkroketter (2 stuks)	23
<i>Croquettes artisanales de crevettes (2 pièces)/Artisan shrimp croquettes (2 pieces)</i>	
Artisanale kaaskroketter met Oud Brugge kaas (2 stuks) ✓	19
<i>Croquettes au fromage artisanal avec fromage Oud Brugge (2 pièces)</i>	
<i>Artisan cheese croquettes with Oud Brugge cheese (2 pieces)</i>	

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPALES MAIN COURSES

VIS POISSON FISH

Papilotte van zeebaars, broccolini, kerstomaat, aardappelen, wittewijnsaus	32
<i>Papilotte de bar, broccolini, tomates cerises, salicorne, pommes de terre, sauce au vin blanc</i> <i>Sea bass papilotte, broccolini, cherry tomato, potatoes, white wine sauce</i>	
Rog, aardappelen, kappertjes, hazelnootboter	34
<i>Raie, pommes de terre, câpres, beurre noisette</i> <i>Sting ray, potatoes, capers, brown butter</i>	
Kabeljauw, schorseneren, prei, kastanje beurre blanc	38
<i>Cabillaud, salsifis, poireaux, beurre blanc aux châtaignes</i> <i>Cod, salsify, leeks, chestnut beurre blanc</i>	
Kleine zeetong, 2 stuks, salade, frieten	38
<i>Petite sole, 2 pièces, salade, frites</i> <i>Small sole, 2 pieces, salad, French Fries</i>	
Gegrilde scampi, boerenkool, pastinaak, wortel, knolselder, hazelnoot	28
<i>Scampis grillées, chou frisé, panais, carotte, céleri-rave, noisette</i> <i>Grilled scampi, kale, parsnip, carrots, celeriac, hazelnut</i>	

VEGETARISCH VEGETARIEN VEGGIE

Risotto van pompoen en wilde paddenstoelen	22
<i>Risotto au potiron et aux champignons sauvages</i> <i>Pumpkin & wild mushroom risotto</i>	
Bloemkoolsteak, zoete aardappel, zwarte look, ingelegde paddenstoelen	22
<i>Steak de chou-fleur, patate douce, ail noir, champignons marinés</i> <i>Cauliflower steak, sweet potato, black garlic, pickled mushrooms</i>	

VLEES VIANDE MEAT

Ierse filet pur peper/champignonsaus of lookboter, frieten, salade	43
<i>Filet pur irlandais, sauce aux champignons/poivre ou beurre à l'ail, frites, salade</i> <i>Irish filet pur pepper/mushroom sauce or garlic butter, French Fries, salad</i>	
Ierse rib-eye peper/champignonsaus of lookboter, frieten, salade	45
<i>Entrecôte irlandaise sauce aux champignons/poivre ou beurre à l'ail, frites, salade</i> <i>Irish rib-eye pepper/mushroom sauce or garlic butter, French Fries, salad</i>	
Vlaamse stoverij van varkenswangen, frieten, witloofsalade	29
<i>Carbonnade à la flamande de joues de porc, salade, frites, salade de chicon</i> <i>Flemish beef stew of pork cheeks, salad, French Fries, Belgian endive salad</i>	
Hertenkalf, rozemarijn, bloemkoolpuree, bramenjus, millefeuille van aardappel	38
<i>Chevreuril enrobé de romarin, purée de chou-fleur, jus de mûres, millefeuille de pomme de terre</i> <i>Venison 'rosemary coated', cauliflower purée, blackberry jus, thousand layer potato</i>	
Eend, pastinaak, rode kool, kroketten, bloedsinaasappel	32
<i>Canard, panais, chou rouge, croquettes, orange sanguine</i> <i>Duck, parsnip, red cabbage, croquettes, blood orange</i>	
SMASH burger, huisgemaakt broodje, cheddar, gerookte baconjam, krokante uitjes, frieten	26
<i>SMASH burger, pain maison, cheddar, confiture de bacon fumé, oignons croustillants, frites</i> <i>SMASH burger, homemade bun, cheddar, smoked bacon jam, crispy onions, French Fries</i>	
Steak tartaar, salade, frieten	28
<i>Steak tartare, frites/French Fries</i>	
Vol-au-vent met mousseline, frieten	30
<i>Vol-au-vent, mousseline, frites/Chicken stew with mousseline, French Fries</i>	
<i>Supplement kalfszwezeriken/suppl. riz de veau/suppl. veal sweetbreads</i>	+ 10
Spaghetti bolognaise	18
Huisbereide focaccia met olijfolie	3
<i>Focaccia maison à l'huile d'olive</i> <i>Homemade focaccia with olive oil</i>	
Portie verse frietjes/rijst/amandelkroketten/puree	4
<i>Portion de frites/riz /croquettes faites maison</i> <i>Portion of French Fries/rice/almond croquettes/purée</i>	
Witloofsalade	6
<i>Salade de chicon</i> <i>Belgian endive salad</i>	

HUISGEMAAKTE DESSERTS DESSERTS FAITS MAISON HOMEMADE DESSERTS

Dame blanche met vanille ijs, slagroom en warme chocoladesaus	14
<i>Dame blanche avec glace à la vanille, crème fraîche, sauce chocolat chaude</i>	
<i>Dame blanche with vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate sauce</i>	
Peer Belle-Hélène met chocoladesaus, amandel	14
<i>Poire Belle-Hélène, sauce au chocolat, amande/Pear Belle-Hélène, chocolate sauce, almond</i>	
Vijgencrumble, witte chocolade-ijs	14
<i>Crumble de figues, glace au chocolat blanc/Fig crumble, white chocolate ice cream</i>	
Sticky toffee pudding, vanille-ijs	14
<i>Sticky toffee pudding, glace à la vanille/Sticky toffee pudding , vanilla ice cream</i>	
Chocolademarquis, koffie crème anglaise, sinaasappel	14
<i>Marquis au chocolat, crème anglaise au café, orange</i>	
<i>Marquis au chocolat, coffee crème anglaise, orange</i>	
Kaasbord	20
<i>Assiette de fromage</i>	
<i>Cheese plate</i>	

KINDERMENU MENU D'ENFANTS CHILDREN'S MENU

Artisanale kaaskroket /garnaalkroket	12/14
<i>Croquette au fromage / croquette de crevettes artisanales</i>	
<i>Artisan cheese croquette / shrimp croquette</i>	
Kipreepjes, frietjes, barbecuesaus	14
<i>Aiguillettes de poulet, frites, sauce barbecue</i>	
<i>Chicken tenders, fries, bbq sauce</i>	
Filet pur	20
Huisgemaakte vol-au-vent	15
<i>Vol-au-vent maison</i>	
<i>Chicken stew</i>	

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse frietjes en salade
Tous les plats ci-dessus sont servis avec des frites fraîches et de la salade
All of the above dishes are served with French Fries and salad

Spaghetti bolognese	14
----------------------------	----



Alcohol

Sparkling wines

House champagne Gonet (blanc de blancs)	16.00/90.00
Cava brut Pere Ventura	9.00
Prosecco Fidora	9.00

Wines

Housewine red/white	6.70
Housewine rosé	7.00

Spritz

Aperol spritz	12.50
Lemon spritz	12.50

Cocktails

Pornstar Martini	13.00
Mojito	14.00
Cosmopolitan	13.00
Bloody mary	14.00

Aperitifs

Picon vin blanc	11.00
Ricard	8.50
Campari orange	12.50
Kir/kir royal	9.00/16.50
Sherry	8.00
Porto white or red	8.00
Negroni	15.00

Gins

Copperhead - Fever tree	14.00
-------------------------	-------

Non-alcohol

Sparkling wines

Steinbock Riesling Sparkling Zero alcohol	9.00
---	------

Spritz

Non-alcoholic Aperol Spritz	12.00
Opius albedo fever tree ginger ale	12.00

Wines

Steinbock Riesling Zero alcohol	8.00
Oddbird red 'Sint-Chinian'	8.00

Mocktails

Virgin pornstar martini	12.00
Basil tonic	12.00
Virgin mojito	12.00
Virgin tom collins	12.00
Espresso tonic	13.00
Albedo sour	12.00

Beers N/A

Liefmans on the rocks	5.00
Carlsberg	4.00
Sportzot	5.50
Ypra	5.50

Gins

Copperhead N/A fever tree	13.00
Nona june fever tree	13.00



Voor groepsaanvragen, rouwmaaltijden of het Damier-menu, stuur een e-mail naar info@hoteldamier.be of neem contact op met de hotelreceptie.

Telefoon: +32 56 22 15 47

Pour les demandes de groupes, les repas funéraires ou le menu Damier, veuillez envoyer un e-mail à info@hoteldamier.be ou contacter la réception de l'hôtel.

Téléphone : +32 56 22 15 47

For group requests, funeral meals or Damier menu, please email info@hoteldamier.be or contact the hotel reception.

Telephone +32 56 22 15 47

Keuken open/kitchen open/cuisine ouverte: 12h00 - 14h00/ 18h00 - 21h00

Gesloten op zondag en maandagmiddag/ Sunday and Monday noon closed/ Fermé dimanche et lundi midi.

Allergeneninformatie

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag gerust ons personeel voor meer info.

Informations sur les allergènes

Nos plats peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à demander plus d'informations à notre personnel.

Allergen information

Our dishes may contain allergens. Please ask our staff for more information.

Prijzen zijn in euro, service en BTW zijn inbegrepen. Prix sont en euro, service et TVA inclus.

Prices are in euro, service and VAT are included.

1 rekening per tafel. 1 addition par table. 1 bill per table.

Wi-fi : Damier Free Wi-Fi

Gratis parking tijdens lunch, inrit langs de Jan Persijnstraat. Stationnement gratuit pendant le déjeuner, entrée dans la Jan Persijnstraat. Free parking during lunch, entrance in the Jan Persijnstraat.

