

# Menu





## ONZE WIJNEN



## ONZE DRANKEN



## APERÓ OM TE DELEN

<b>Lookbroodjes</b> 5 stuks	9,00
<b>Smoked chicken wings</b> 6 stuks	12,00
<b>Calamaris aioli</b>	12,00
<b>Pulled rundsbitterballen</b>	12,00
<b>Aperokroketjes</b> gevuld met cheddarkaas en jalapenopepers	12,00
<b>Nacho</b> met huisbereide pulled pork en cheddarsaus	14,00

## VOORGERECHTEN

<b>Carpaccio van Black Angus filet pur</b> met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en zongedroogde tomaten	18,00
<b>Garnaalkroket / kaaskroket</b> 1 stuk	9,00
<b>Garnaalkroket / kaaskroket</b> 2 stuks	16,00
<b>Italiaanse ham</b>	9,00

## ONZE BURGERS

<b>Gloria Black Angus burger</b>	14,50
<b>Gloria Black Angus cheeseburger</b>	15,50
<b>Gloria Black Angus cheeseburger + spek</b>	16,00
<b>Pulled Pork Burger</b>	15,50
<b>Kipburger</b>	15,50

## KINDEREN

<b>Steak</b> +/- 160 gram	16,00
<b>Spareribs</b>	16,00
<b>Kip</b> met appelmoes	12,00
<b>Balletjes in saus</b> tomatensaus of Luikse saus	12,00

## MOSSELEN

<b>Mosselen</b> natuur	28,00
<b>Mosselen Gloria</b> Ricard, spek, champignons en room	32,00



## VIS

<b>Brochette van scampi en zeeduivel</b> met gerookt spek en saus van de chef	31,00
<b>Gamba's</b> van de grill	31,00
<b>Papillot van zalm en kabeljauw</b>	26,50
<b>Zalmfilet</b> met kruidenkorst	25,00

## VERSE KREEFT

<b>Uit ons homarium op de grill</b>	
<b>Halve gegrilde kreeft</b>	25,00
<b>Hele gegrilde kreeft</b>	42,50

## VLEES ONZE SPECIALITEIT

### Uit Wellen

<b>Ladysteak</b> +/- 200 gram	24,50
<b>Steak</b> +/- 350 gram	29,50
<b>Maxisteak</b> +/- 500 gram	35,50
<b>Filet pur</b> van Belgisch witblauw	38,50
<b>Tagliata</b> van Belgisch Witblauw entrecote met een Italiaans slaatje	34,50
<b>Entrecote</b> van Holstein	33,00
<b>Rundsbrochette</b>	28,50
<b>Spareribs</b> van de grill	25,50
<b>Chateaubriand</b> voor 2 personen	37,00 per persoon
<b>Gerijpte cote à l'os</b> voor 2 personen	37,00 per persoon

## VLEES BUTCHER'S CRAFT

### van De Laet en Van Haver

Door de massaconsumptie ontstaat er veelal een tendens van "smaakvervlakking".

De Laet & Van Haver strijdt vanuit elke vezel tegen die vervlakking. De Laet & Van Haver zet kwaliteit boven kwantiteit. Het garandeert een ongekende, bewuste en een zo gezond mogelijke smaakbeleving. Ons vakmanschap, onze passie voor vlees en onze kwaliteitsfilosofie.

Vleeshouwen en verwerken is een eeuwenoud ambacht. Tot op vandaag spelen die aloude ambachtelijke tradities een belangrijke rol voor een kwaliteitsvolle en gezonde smaakbeleving die De Laet & Van Haver naar buiten wil brengen. Butcher's Craft by De Laet & Van Haver maakt ambachtelijke producten van weleer met de technologie van vandaag.

## BIJGERECHTEN

De meeste van onze gerechten zijn vergezeld met een heerlijk fris slaatje. Daarnaast kan je kiezen uit frieten, patate al forno of pasta.

**Warme**  
gegrilde groenten 8,50

**Verse sauzen**

Béarnaise	3,50
Peper	3,50
Champignon	3,50
Stroganoff	3,50
Roquefort	3,50
Natuursaus	1,00





## VOORGERECHTEN BUTCHER'S CRAFT

### van De Laet en Van Haver

<b>Gemarineerde carpaccio</b>	26,00
Voor de bereiding van deze carpaccio wordt gewerkt met entrecote, omdat de structuur en de vetlaag hiervan de smaken versterkt. Het rundsvlees wordt gedurende 4 tot 5 weken gemarineerd in een afgestemde kruidenmengeling. Enzymen gaan er op een natuurlijke manier voor zorgen dat het spierweefsel afbreekt wat zorgt voor een zeer malse structuur. Licht ziltig van smaak, zout toevoegen bij de afwerking is overbodig.	
<b>Traag gegaard buikspek</b>	18,00
Dit heerlijke spek wordt gemaakt van de buik van het varken. Het buikspek wordt eerst gepekeld en ingewreven met een geheimzinnige kruiden- en specerijenmengeling. Vervolgens wordt het 24 uur op lage temperatuur gegaard. Het resultaat is een ongelooflijk mals en sappig stukje gegaard buikspek.	
<b>Duo van zwarte pens met rozijnen en witte pens om te delen</b>	12,00

## VLEESGERECHTEN 'BUTCHER'S CRAFT'

### van De Laet en Van Haver

<b>Butcher's tartaar</b>	28,00
Het rundsvlees wordt met de hand fijngesneden en vervolgens afgekruid met peper, zout en olijfolie. Het donkerrode vlees heeft een fijne, stevige structuur en is erg mals. Het vlees is bovendien vetarm en heeft een laag cholesterolgehalte. Al deze kenmerken zorgen voor een (h)eerlijke tartaar, zowel qua smaak als textuur.	
<b>Dry aged Simmentaler cote à l'os (+/- 1,2 kg) voor 2 personen</b>	55,00 per persoon
Bij dry aging wordt vlees, gedurende een bepaalde periode, eerst in koelcellen gehangen en daarna op rekken gelegd. De duur van het dry agen zorgt er ook voor dat het vocht in het vlees verdampst, waardoor het geconcentreerde vlees een rijke intense smaak krijgt. Deze dry aging periode varieert van 3 tot 9 weken.	
Origine: Alpenweiden, Oostenrijk Smaak: boter, volromig Vetdooradering: sterk	
<b>Aubrac entrecote</b>	41,00
Origine: Aubrac, Frankrijk Smaak: kruidig en mineraal Vetdooradering: licht	
<b>Scottona entrecote</b>	41,00
Origine: Piemonte, Italië Smaak: zacht en mager Vetdooradering: licht	
<b>Ierse Angus entrecote</b>	41,00
Origine: Ierland Smaak: volle vleessmaak Vetdooradering: sterk	
<b>Chefs choice</b>	59,00 per persoon
3 soorten entrecote (Aubrac, Scottana en Ierse Angus) voor 2 personen +/- 1 kg	

Om de kwaliteit van het vlees te blijven garanderen, raden wij bakwijze 'saignant' aan.  
Bakwijze 'bien cuit' raden we af.  
prijzen in euro, inclusief btw

**SMAKELIJK!**

Nele en Dominic