

BISTROKAART

*keuken open van 12 tot 14 uur & 18 tot 21.30 uur
maandag, dinsdag en zaterdagmiddag gesloten*

SLAATJES

Carpaccio rode biet - gegrilde peer - schapenkaas - noten 🌿	€18,00
Sla - kip - gegrilde peer	€19,00
Sla geitenkaas - appel 🌿	€17,00
Sla geitenkaas - appel - spek	€19,00

Bolgheri 'Emilio Primo' Fattoria Terre del Marchesato - wit - glas €6,50 / fles €31,00

PASTA'S

Pasta - boschampignons 🌿	€19,00
Pasta - boschampignons - kip - spek	€21,00
Pasta ragù - rundsgehakt - spek - rode wijn - wortel - selder - tomaat	€19,00

Château Famaey Cuvée X Cahors - rood - glas €7,50 / fles €36,50

NOSTALGIE

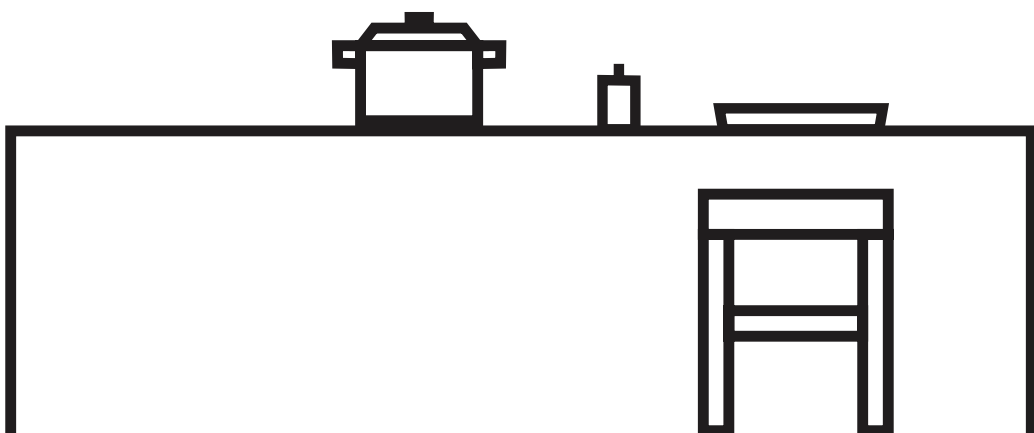
Witloof - hesp - kaassaus - puree	€17,00
---	--------

Rully 'La Barre' Domaine Ninot - wit - glas €8,00 / fles €37,50

🌿 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.

WATER À VOLONTÉ €2,50 PP



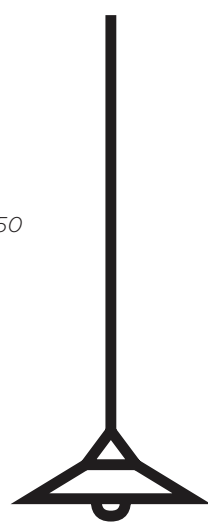
SUGGESTIEAPERITIEF

Cava Maria Rigol Ordi Gran Reserva - glas €7,00 / fles €32,50

Gin Tonic - Pompoengin - Fever Tree Clementine - €12,00

Alcoholvrije Gin - Fever Tree Indian Tonic - €8,50

DRIEGANGENMENU €35,00



VOORGERECHTEN

- Quinoataart - roomkaas - boerenkool - veldsla - gele biet 🍃 €12,00
Summerhouse Sauvignon blanc - wit - glas €5,50 / fles €26,80
- Sint-Jacobsnootjes - bloemkool - romanesco €12,00
Château de Mayne Graves blanc - wit - glas €5,50 / fles €26,50
- Wilde worst - boerenkool - puree - huisgemaakte pickles €12,00
Juliénas Cuvée Spéciale Domaine Granger - rood - glas €6,50 / fles €30,00

HOOFDGERECHTEN

- Risotto - pompoen - boschampignons - salie - noten 🍃 €20,00
Bolgheri 'Emilio Primo' Fattoria Terre del Marchesato - wit - glas €6,50 / fles €31,00
- Rode poon - bloemkool - koolrabi - romanesco - witte wijnsaus - puree €22,00
Rully 'La Barre' Domaine Ninot - wit - glas €8,00 / fles €37,50
- Ossobuco hert - wintergroenten €22,00
Château Famaey Cuvée X Cahors - rood - glas €7,50 / fles €36,50
Liever een donker bier bij de ossobuco? Vraag ernaar.

Alle hoofdgerechten kan je ook in een kleinere portie krijgen.

Liever geen aardappelen? Vraag extra groentjes.

NAGERECHTEN

- Witloof-appeltaartje - speculaasijis €8,00
- Chocolademoelleux - vanilleijs° €8,00
Quinta do Vallado 10 year Old Tawny Port - rood - glas €6,00 / fles €36,00
- Dame bière (vanilleijs° - chocoladesaus met bier Oud Bruin VanderGhinste) €8,00
- Sorbet / sorbet - cava Maria Rigol Ordi Gran Reserva €6,00/€8,00
- Kaasbordje €8,00
Mistela Bodega Domiciano - amber - glas €5,00 / fles (50cl) €29,00

° voor wie wil hebben we ook suikervrij ijs

Voedselallergie? Zeg het ons en we houden er rekening mee.

Een menu om van te smullen tot 6 januari

SUGGESTIEWIJNEN

We serveren je graag een selectie wijnen met een uniek concept. Je betaalt voor een fles de winkelprijs vermeerderd met 15 euro 'stop- of kurkgeld'. Je kan bij ons ook flessen aan winkelprijs kopen.

SUGGESTIEAPERITIEF

Cava Maria Rigol Ordi Gran Reservawinkel €17,50 / fles €32,50
Cava met een grote 'C' die kan wedijveren met de betere champagnes. Macabeu, Xarel-lo en Parellada. Vintage 2012. 48 maanden gerijpt. Fris, romig en intens. Wit fruit en brioche in de neus.

BIJ DE VOORGERECHTEN

Summerhouse Sauvignon blanc - wit winkel €11,80 / fles €26,80
Uit Marlborough in Nieuw-Zeeland. Uitbundige aroma's van tropisch fruit, passievrucht en verse kruiden. Droog in de mond maar met rijkelijke tropische toetsen die mooi samensmelten met zachte en sappige zuren.

Château de Mayne Graves blanc - wit winkel €11,50 / fles €26,50
Op en top Bordeaux uit de oudste appellatie Cérons. Semillon en Sauvignon blanc. Mooie aroma's van tropisch en wit fruit. Elegant evenwicht, betoverende aciditeit en een levendige afdronk.

Juliéna Cuvée Spéciale Domaine Granger - rood winkel €15,00 / fles €30,00
100% Gamay uit Beaujolais. Violtjes, kaneel en rode vruchten. Een weelderige smaak in de mond. Vol en rond en met krachtige indrukken en een sterke nasmaak.

BIJ DE HOOFDGERECHTEN

Bolgheri 'Emilio Primo' Fattoria Terre del Marchesato - wit * winkel €16,00 / fles €31,00
Vermentino uit wijngaarden gelegen langs de Toscaanse kust. Sappige wijn met een mooie aciditeit. Heel evenwichtig en elegant en met een aangename frisheid.
** ook bij de slaatjes*

Rully 'La Barre' Domaine Ninot - wit * winkel €22,50 / fles €37,50
Uit de Côte Chalonnaise (Bourgogne). Fruitige aroma's van witte bloemen. Fijne Chardonnay omwikkeld met een elegante smaak van amandel. Lange afdronk met minerale toets.
** ook bij het witloof met hesp*

Château Famaey Cuvée X Cahors - rood *winkel €21,50 / fles €36,50
Topper van 100% Malbec uit Cahors. Belgische wijnmaker. 24 maanden gerijpt op nieuwe Franse eik. Heel wat karakter, fruitig en stevig. Mooie afdronk met een harmonie van hout, donker fruit en evenwichtige tannines.
** ook bij de pasta's*

BIJ DE NAGERECHTEN

Quinta do Vallado 10 year Old Tawny Port - rood winkel €21,00 / fles (50 cl) €36,00
Droge vruchten, praliné, sinaasappelconfijt en wat tabak. Fris en fluweelzacht.

Mistela Bodega Domiciano - amberwinkel €14,00 / fles (50 cl) €29,00
Argentijnse dessertwijn. Moscatel en Torrontes. Sinaasappel maar ook honing en gedroogd fruit. Vanille en cacao. Lekker evenwichtig.