

JARDIN PUBLIC



VOORGERECHTEN ENTREES | STARTERS

Carpaccio € 17

Rund, notensla, parmezaanschilfers, olijfolie, balsamicoazijn
Bœuf, salade roquette, parmesan, huile d'olive, vinaigre balsamique
Beef, rocket, parmesan, olive oil, balsamic vinegar

Ganzenlever | Foie gras | Foie gras € 23

Verschillende bereidingen van ganzenlever, van koud naar warm, pens, appel, peer, rode biet
Différent préparations de foie gras, froides et chaudes, boudin, pomme, poire, betterave
Different preparations of goose liver, cold and warm, black pudding, apple, peer, beetroot

Kalf | Veau | Veal € 18

Tartaar van kalf, truffel, tomaat, parmezaan, venkel
Tartare de veau, truffe, tomate, parmesan, fenouil
Veal tartare, truffle, tomato, parmesan, fennel

Toast champignon € 18

Toast, bospaddestoelen gebakken in roomboter, bieslook
Toast, champignons cuits au beurre, ciboulette
Toast, mushrooms sauteed in butter, chives

Oesters | Huîtres | Oysters € 21

6 Hollandse creuses, oesterbrood, citroen
6 Creuses Néerlandaises, pain d'huîtres, citron
6 Dutch creuses, oyster bread, lemon

Garnaalkroketjes | Croquettes aux crevettes | Shrimp croquettes € 18

Artisanale garnaalkroketjes, avocadocrème, frisse sla, peterselie
Croquettes artisanales aux crevettes, crème d'avocat, salade frisée, persil
Artisanal shrimp croquettes, avocado cream, frisée lettuce, parsley

Tonijn | Thon | Tuna € 17

2 bereidingen van tonijn, noedels, soja
2 préparations de thon, nouilles, soya
2 preparations of tuna, noodles, soya

Vissoep | Soupe de poisson | Fish soup € 16

Vissoep, rouille, toast
Soupe de poisson, rouille, toast
Fish soup, rouille, toast

Allergieën? Vraag naar onze gedetailleerde allergenen kaart.

 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.

JARDIN PUBLIC



SALADES S A L A D S

Geitenkaas | Chèvre | Goat cheese€ 19

Gegratineerd, spek, rode biet, mesclun, appel, noot, balsamico

Gratiné, lard, betterave rouge, mesclun, noix, pommes, vinaigre balsamique

Gratinated, bacon, beetroot, mesclun, apple, nut, balsamic

Kip | Poulet | Chicken€ 18

Groentensla, rode curry, feta, yoghurt

Salade, curry rouge, feta, yaourt

Vegetables salad, red curry, feta, yogurt

Jardin Public€ 29

Terrine van ganzenlever, krokante zwezerik, kroketje van grijze garnaal, kreeft, gerookte rundslende & zalm, pata negra, parmezaan, mesclunsalade, balsamicodressing

Terrine de foie gras, ris de veau croustillant, croquette de crevettes grises, homard, faux-filet fumé & saumon fumé, pata negra, Parmesan, salade mesclun, vinaigrette balsamique

Goose liver, crispy sweetbread, shrimp croquette, lobster, smoked sirloin & salmon, pata negra, Parmesan, mesclun salad, balsamic dressing



PASTA P Â T E S

Ravioli€ 22

Butternut, noten, halloumi kaas

Noyer cendré, noix, fromage halloumi

Butternut, nuts, halloumi cheese

Cannelloni€ 22

Ricotta, spinazie, knolselder, champignons

Ricotta, épinard, céleri-rave, champignon

Ricotta, spinach, celeriac, mushrooms

Allergieën? Vraag naar onze gedetailleerde allergenen kaart.

 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.



HOOFDGERECHTEN

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Skrei.....€ 28

Skrei, groene groentjes, gebakken aardappeltjes, beurre blanc vadouvent

Skrei, légumes vertes, pommes de terres sautées, beurre blanc vadouvent

Skrei, green vegetables, pan-fried potatoes, beurre blanc vadouvent

Rog | Raie | Ray€ 27

Roggeveugel, wok, Anna-aardappel, sinaassaus

Aile de raie, wok, pommes de terres Anna, sauce d'orange

Ray wing, stir-fry, Anna potatoes, orange sauce

Baby tarbot | Turbotin | Baby turbot€ 34

Baby tarbot à la meunière, waterkers, frietjes

Turbotin, cresson, frites

Baby turbot, watercress, French fries

Steak tartaar | Steak tartare |

Minced beef€ 24

Gemalen rundvlees klassiek bereid, gemengde sla, frietjes

Viande de bœuf hachée préparée au façon classique, salade mixte, frites

Minced beef classically condimented, mixed salad, French fries

Varken | Porc | Pork.....€ 29

Trio Brasvar varken, romanesco, stoemp van groene kool, rode biet, gerookte amandelen, graanmosterd

Trio Brasvar porc, chou romanesco, purée au chou vert, betterave rouge, amandes fumées, moutarde aux grains

Trio Brasvar Pork, Romanesco cauliflower, green cabbage puree, beetroot, smoked almonds, whole grain mustard

Kip | Poulet | Chicken.....€ 26

Zwartpootkip, puree met karnemelk, fijne erwtjes en wortelen, truffelschuim

Poulet pattes noires, purée au lait battu, petit pois et carottes, émulsion de truffes

Black leg chicken, buttermilk puree, green peas and carrots, truffle foam



VAN DE GRILL

Diamanthaas | Faux filet | Beef shoulder€ 26

Gemengde sla, frietjes, pepersaus of béarnaise

Salade mixte, frites, sauce au poivre ou béarnaise

Mixed salad, French fries, pepper sauce or béarnaise

Rib-eye 300 gr€ 32

Black Agnus, graangevoerd, witlofsla, frietjes, pepersaus of béarnaise

Black Agnus nourri aux grains, salade de chicon, frites, sauce au poivre ou béarnaise

Black Agnus grain fed, chicory salad, French fries, pepper sauce or béarnaise

Côte à l'os /2p, 800gr€ 33/p

Holsteiner, 100% Duitse origine, 30 dagen gerijpt, slaatje, tomaat, frietjes, pepersaus of béarnaise

Holsteiner, 100% d'origine Alemande, 30 jours de maturation, laitue, tomate, frites, sauce au poivre ou béarnaise

Holsteiner, 100% German origin, 30 days of maturation, lettuce, tomato, French fries, pepper sauce or béarnaise

Filet pur | Beef tenderloin€ 35

Black Agnus, gebakken witlof, frietjes, pepersaus of béarnaise

Black Agnus, chicorées braisées, frites, sauce au poivre ou béarnaise

Black Agnus, braised chicory, French fries, pepper sauce or béarnaise



N A G E R E C H T E N
D E S S E R T S

Dame blanche € 10

Artisanaal vanille-ijs, verse slagroom,
warme chocoladesaus
Glace vanille artisanale, crème fraîche,
sauce au chocolat chaud
Vanilla ice cream, fresh whipped cream,
hot chocolate sauce

Crème brûlée € 10

Crème brûlée, pistache
Crème brûlée, pistache
Crème brûlée, pistachio

Brownie € 12

Chocolade, banaan, sinaas, sorbet
Chocolat, banane, orange, sorbet
Chocolate, banana, orange, sorbet

Tarte tatin..... € 12

Tarte tatin, speculoos, sinaas, kumbawa
Tarte tatin, pain de épices, orange, kumbawa
Tarte tatin, spiced bisquit, orange, kumbawa

Dessert van de chef..... € 12

Inspiratie van de dag
Inspiration du jour
Inspiration of the day

Kolonel..... € 8

Citroensorbet, vodka
Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

Sabayon /2p € 10/p

Vanille-ijs
Glace vanille
Vanilla ice cream

Zoete versnaperingen | Mignardises |

Sweet delicacies € 14

Assortiment huisbereide zoetigheden
Assortiment de mignardises faites maison
Selection homemade sweet delicacies

Fijne kazen | Fromages | Cheese € 15

Selectie van kazen 'Van Tricht', salsa van vijgen,
brioche
Sélection de fromages 'Van Tricht', salsa aux figes,
brioche
Delicate 'Van Tricht' cheese selection, figs salsa, brioche

BRASSERIEKAART

VERKRIJGBAAR TUSSEN 12U - 21U

Dagsoep€ 8
Dagverse soep volgens marktaanbod of soep van het keuzemenu

Kaaskroket€ 14
2 Kaaskroketjes met gemende sla, citroen, tartaarsaus

Garnaal€ 18
Artisanale garnaalkroketjes, avocadocrème, frisse sla, peterselie

Bolognese€ 16
Spaghetti met klassieke bolognesesaus, geraspte kaas

Echt 'Antwarps' stoofvlees€ 19
Bereid met Belgisch rundsvlees en De Koninck bier, frietjes, witlofsla

Vol au Vent€ 19
Stukjes sappige kip, champignons en kalfsballetjes in een licht gebonden bouillon, geserveerd in een bladerdeegkoek

KLEINE KAART

VERKRIJGBAAR TUSSEN 12U - 17U30

Croque op stok€ 12
Krokant geroosterd brood, warme ham, gesmolten kaas, gemengde sla, augurk, zilveruitjes

Toast Kannibal€ 12
Rundergehakt, ui, kappertjes, peterselie

Toast zalm€ 15
Gerookte zalm met klassiek garnituur