

BIEREN VAN 'T VAT:

Maes	2,30 €
Grimbergen	3,40 €

BIEREN OP FLES:

De Koninck / Brugse Tarwe	2,50 €
Kriek St. Louis	2,50 €
Caves	2,90 €
Brugse zot	3,30 €
Grimbergen Blond	3,50 €
Duvel	3,90 €
Westmalle Dubbel	3,30 €
Westmalle Tripel	3,70 €
Kasteelbier Donker	3,40 €
Maes Zero	2,40 €

FRISDRANKEN:

Water plat / bruisend	2,20 €
Coca Cola / light / zero	2,40 €
Fanta / Sprite / Gini / Agrum / Tonic / Soda	2,40 €
Ice Tea	2,50 €
Perrier / Vittel	2,60 €
Appelsien / appel / ace	2,50 €
Cécémel / Fristi	2,50 €
Verse appelsiensap	6,00 €

WATERS:

Bru plat / bruisend 1/2 L	5,00 €
Water plat / bruisend 1 L	6,00 €

APERITIEF:

Porto rood / wit	5,00 €
Porto rood 10 jaar	7,50 €
Pineau des Charentes	5,00 €
Sherry / Martini wit, rood / Limoncello	5,00 €
Campari / Pisang / Safari / Bailey's /	5,00 €
Aperol Spritz	7,50 €
Kir	5,20 €
Kir Royal (Prosecco)	7,00 €
Kir Imperial (Champagne)	12,10 €
Glas Prosecco	5,90 €
Glas Champagne Veuve Cliquot	11,00 €

GIN & TONIC...

HUISWIJNEN EN BUBBELS:

Wit: Argentina / Chenin, Chardonnay / Rincon del sol

Geslaagde assemblage van 2 druiven, smaken van citrus en meloen

Wit: Argentina / Moscato / Rincon del sol

Goudgeel met smaken van tropische vruchten, zoet als afsluiter

Rosé: Languedoc / Syrah / Cabochon du Sud

Frisse, zachte rosé, kan ook als aperitief.

Rood: Argentina / Bonarda, Cabernet Sauvignon / Rincon del sol

Robijnrood, soepele assemblage tussen rood en zwart fruit.

Glas	4,10 €
Karaf 25 cl	7,50 €
Karaf 50 cl	13,50 €
Fles	19,50 €

Fles Prosecco Balbinot Brut	29,00 €
-----------------------------	---------

FLES HUISCHAMPAGNE: " VEUVE CLIQUOT "

65,00 €

Suggestiemenu op woensdag: 32,50 €

Kroketten van kaas, ham en witloof / Toast champignon

Scampi naar keuze / Filet mignon met pepersaus

Frieten / kroketten / puree / pasta

Koffie / thee / zoete afsluiter

Suggestiemenu op donderdag: 32,50 €

Tomaat mozarella / Rundcarpaccio

Tongrolletjes in witte wijnsaus / Piemonte Italiaanse steak tartaar

Frieten / kroketten / puree / pasta

Koffie / thee / zoete afsluiter

STERKE DRANKEN:

Bols advocaat	6,00 €
J & B / Jameson	6,00 €
The Famous Grouse	8,00 €
Jack Daniel's / Glenfiddich	9,50 €
Highland Park 18 jaar	12,50 €
Smirnoff Vodka / Bacardi Rum	6,00 €
Cointreau / Amaretto	6,00 €
Poire Williams / Calvados / Grand Marnier	6,50 €
Bisquit Cognac / Ricard / Sambuca	6,50 €
Rémy Martin VSOP Cognac	8,50 €
Bols Jenever: jong / oud	5,00 €
Grappa	5,50 €

Voor alle feesten en gelegenheden hebben wij een aangepaste formule.
Zowel naar budget als thema hebben wij een uitgebreid assortiment.

DESSERTEN:

Warme appeltaart met vanille ijs	9,00 €
Parfait van koffie	9,00 €
Sabayon met ijs	9,50 €
Vanille ijs	7,00 €
IJs met warme chocolade saus	8,00 €
IJs met advocaat	9,00 €
Slagroom	1,50 €

BTW EN DIENST ZIJN INBEGREPEN

WARME DRANKEN:

Ristretto	2,50 €
Espresso	2,50 €
Koffie	2,50 €
Koffie verkeerd	3,20 €
Cappuccino	3,40 €
Koffie met slagroom	3,40 €
Latte macchiato	3,80 €
Thee natuur / melk / citroen / vruchten	2,50 €
Verse muntthee	3,50 €
Cécémel	2,80 €

SPECIALE KOFFIE:

Hasseltse koffie (Jenever)	8,00 €
Zwitserse koffie (Bailey's)	8,50 €
Italiaanse koffie (Amaretto)	9,30 €
Ierse koffie (Whisky)	9,30 €
Franse koffie (Cognac)	9,80 €

VISGERECHTEN:

Gebakken kabeljauwhaasje met witloof en mousseline	26,50 €
Tongrolletjes met witte wijnsaus, garnalen en tomaat concassé	26,00 €
Tomaat garnaal (2)	25,00 €
Scampi: curry / look / van de chef (8)	22,00 €

VLEESGERECHTEN:

Lamsfilet " Nieuw Zeeland " met kalfjus en marktgroenten	26,00 €
Filet mignon " Hereford " (220gr) met pepersaus en witloofsla	24,00 €
Preso 100 % Duroc varken de Batalle met mosterdsaus (filet van varken)	24,00 €
Steak tartaar " a la minute gemalen "	21,00 €

SUGGESTIE VAN DE CHEF:

" Piemontese ": Italiaanse steak tartaar

22,00 €

Bij de hoofdgerechten heeft U de keuze uit:
frietten, kroketten, puree, aardappel in de schil of pasta

KINDERGERECHTEN:

Curryworst (2) met frieten	9,50 €
Lasagne	11,00 €
Gebakken vis met tartaar en puree	12,50 €
Steak met sla en frieten	15,00 €

KLEINE HONGER:

Toast met champignons / champignonroom	14,00 €
Lasagne	14,00 €
Tomaat garnaal (1)	16,00 €
Portie bitterballen	8,00 €
Portie scampi staarten	10,00 €

Voor een vlotte bediening vragen wij 1 rekening per tafel
Laatste bestelling voor de keuken om 21:00u, zondag om 20:30u

Beste gasten,

Onze gerechten worden vers bereid, daarom vragen we U
om een keuze te maken uit maximum 4 hoofdgerechten.

VOORGERECHTEN:

Tomaat mozzarella	13,00 €
Huisgesneden rundcarpaccio met parmezaan, rucola en pijnboompitten	14,00 €
Noorse gerookte zalm met snippers van rode ui en tartaar	14,50 €
Cocktail van grijze garnalen, sla, tomaat, cocktail en ei	15,50 €
Scampi: curry / look / van de chef (5)	16,00 €
Dagsoep	5,50 €
Tomatenroomsoep	6,00 €

Assortiment van ambachtelijke kroketten:

Kaaskroketten	13,00 €
Kroketten van kaas, ham en witloof	13,00 €
Palingkroketten	13,50 €
Kroketten van kreeft	14,50 €
Kroketten van kalfszwezeriken	14,50 €
Garnaalkroketten	15,00 €

Alle kroketten worden geserveerd
met een aangepast garnituur.

WELKOM IN FLORENT:

Met veel zorg hebben we deze kaart samengesteld.
Florent staat voor: versheid, à la minute bereide gerechten,
seizoensgebonden, in een trendy gastvrij kader.

Reserveren is niet verplicht, maar aan te raden.

BUSINESSDINER OP WOENSDAG EN DONDERDAG

€ 32,50 per persoon

2 gerechten, koffie, thee of zoete afsluiter.

VERGADERZAAL:

Florent beschikt over een multifunctionele zaal opgesteld naar
uw wens en uitgerust met: beamer, projectiescherm,
flip-chart, open wifi netwerk.

FEESTELIJKE GEBEURTENISSEN:

Zoals recepties, familiefeesten, verjaardagen, jubilea,
babyborrels, walking diners, barbecues en ... worden
voor u op maat verzorgd, rekening houdend met uw budget.
Vraag vrijblijvend informatie, of maak een afspraak.