



BE TWISTED

GLOBAL FLAVOURS. BELGIAN TWIST





BE TWISTED
GLOBAL FLAVOURS. BELGIAN TWIST





Flavourful Finger Feasts

A Symphony Of Shareable Finger Delights

TOMAAAT & OLIJF TAPENADE SCHOTEL MET ZUURDEEG BROOD

12

Een schotel met tapenade van groene olijven, tapenade van zoete tomaten en sneetjes zuurdesembrood. Perfect om te delen en te genieten van verschillende smaken!

LE GOURMAND BRIE MET ZUURDESEMBROOD

30

Ervaar de rijkdom van Le Gourmand Brie in combinatie met warm zuurdesembrood. Een heerlijke combinatie van texturen.

RUNDERBITTERBALLEN MET MOSTERD

18

Heerlijke rundsbitterballen vergezeld van zongedroogde tomaatjes, salade en mosterd.

BELGISCHE RIGALETT NACHOS MET RODE SAUS, ROOM EN BASILICUM HUMMUS

14

Knapperige nacho's belegd met Belgische Rigalett kaas, arrabiata saus, basilicum hummus en een toefje zure room. Een onweerstaanbare schotel om te delen!

KIPPENVLEUGELTJES ZONDER BEEN MET COWBOYSAUS

17

Geniet van kippenvleugeltjes zonder bot met een rokerige kick van cowboysaus. Een smaakvolle keuze voor wie houdt van een vleugje van de wilde kant.

HOUTSKOOL GEGRILDE YAKITORI STICKS MET BRAVA SAUS

12

Hartige op houtskool gegrilde yakitori stokjes geserveerd met sesamzaadjes en brava saus. Een heerlijke draai aan een klassieke favoriet.

VEGAN GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS MET BELGISCHE RIGALETT

15

Rijke en hartige vleesloze gehaktballetjes gesmoord in tomatensaus, gegarneerd met Belgische Rigalett-kaas.

FRIET MET MAYO

Klassieke frietjes geserveerd met romige mayo. Een tijdloze en bevredigende keuze.

8

ZOETE AARDAPPELFRIETJES MET ANDALOUSE EN PARMEZAAN

Geniet van zoete aardappelfriet met Andalousesaus en Parmezaanse kaas. Een smaakvolle twist op traditionele frietjes.

12

CROQUE MONSIEUR MET BELGISCHE KAAS EN KETJEP

Een klassieke Croque Monsieur met Rigatello kaas, gekookte ham en een drupje Ketjepsaus. Een Belgisch tintje aan een Franse favoriet.

16

RUNDVLEESKROKETTENMET MOLENAARSBROOD EN MOSTERD

Hartige rundvleeskroketten geserveerd met sneetjes Molenaars brood en pittige mosterd. Een bevredigende solo-ervaring.

19

KAASCROKETTEN MET MOLENAARSBROOD EN MOSTERD

Romige kaas kroketten geserveerd met sneetjes Molenaarsbrood en pittige mosterd. Een heerlijke, bevredigende ervaring.

19



Flavourful Finger Feasts

A Symphony Of Shareable Finger Delights

TOMATO & OLIVE TAPENADE PLATTER WITH SOURDOUGH BREAD

A platter with green olive tapenade, sweet tomato tapenade, and slices of sourdough bread. Perfect for sharing and enjoying diverse flavors!

12

LE GOURMAND BRIE WITH SOURDOUGH BREAD

Experience the richness of Le Gourmand Brie paired with warm sourdough bread. A delicious combination of textures.

30

BEEF BITTERBALLS WITH MUSTARD

Experience the richness of Le Gourmand Brie paired with warm sourdough bread. A delicious combination of textures.

18

BELGIAN RIGALETT NACHOS WITH RED SAUCE, ROOM, AND BASIL HUMMUS

Crispy nachos topped with Belgian Rigalett cheese, arrabiata sauce, basil hummus, and a dollop of sour cream. An irresistible sharing platter!

14

BONELESS CHICKEN WINGS WITH COWBOY SAUCE

Delight in boneless chicken wings with a smoky kick of cowboy sauce. A flavorful choice for those who enjoy a touch of the wild side.

17

CHARCOAL GRILLED YAKITORI STICKS WITH BRAVA SAUCE

Savory charcoal-grilled yakitori sticks served with sesame seeds and brava sauce. A delightful twist on a classic favorite.

12

MEATBALLS IN TOMATO SAUCE WITH BELGIAN RIGALETT

Rich and savory no-meat meatballs smothered in tomato sauce, topped with Belgian Rigalett cheese.

15

FRENCH FRIES WITH MAYO

Classic French fries served with creamy mayo. A timeless and satisfying choice.

8

SWEET POTATO FRIES WITH ANDALOSE AND PARMESAN

Indulge in sweet potato fries with Andalose sauce and Parmesan. A flavorful twist on traditional fries.

12

CROQUE MONSIEUR WITH BELGIAN CHEESE AND KETJEP

A classic Croque Monsieur with Rigatello cheese, cooked ham, and a drizzle of Ketjep sauce. A Belgian touch to a French favorite.

16

BEEF CROQUETTES WITH MOLENAAR'S BREAD AND MUSTARD

Savory beef croquettes served with slices of Molenaar's bread and a side of tangy mustard. A satisfying solo experience.

19

CHEESE CROQUETTES WITH MOLENAAR'S BREAD AND MUSTARD

Creamy cheese croquettes served with slices of Molenaar's bread and tangy mustard. A deliciously satisfying experience.

19



Flavourful Finger Feasts

A Symphony Of Shareable Finger Delights

TAPENADE DE TOMATESET D'OLIVES AVEC PAIN AU LEVAIN

Un plat composéde tapenade d'olives vertes, de tapenade de tomates douces et de tranches de pain au levain. Idéal pour partager et apprécier les différentes saveurs!

12

LE GOURMAND BRIE AVEC PAIN AU LEVAIN

Découvrez la richesse du Brie Le Gourmand associèa un pain au levain chaud. Une délicieuse combinaison de textures.

30

CROQUETTES DE BŒUF À LA MOUTARDE

Croquettes de bœuf fondantes relevées d’une touche de moutarde, croustillantes à l’extérieur, parfaites pour l’apéritif ou en entrée gourmande.

18

NACHOS DE RIGALETT BELGE AVEC SAUCE ROUGE, CRÈME ET HOUMOUS AU BASILIC

Nachos croustillants garnis de fromage Rigalett belge, de sauce arrabiata, de houmous au basilic et d'une bonne dose de crème aigre. Un plat irrésistible à partager !

14

AILES DE POULET DÉSOSSÉESAVEC SAUCE COWBOYS

Dégustez des ailes de poulet désossées avec une touche fumée de sauce cow-boy.Un choix savoureux pour ceux qui aiment le côté sauvage.

17

BÂTONNETS YAKITORI GRILLÉSAU CHARBON DE BOIS AVEC SAUCE BRAVA

Savoureux bâtonnets de yakitori grillésau charbon de bois, servis avec des graines de sésame et de la sauce brava. Une délicieuse variante d'un classique favori

12

BOULETTES DE VIANDEÀ LA SAUCE TOMATE AVEC RIGALETT BELGE

Boulettes de viande, riches et savoureuses, nappées de sauce tomate garnies de fromage Rigalett belge.

15

FRITES BELGES AVEC MAYONNAISE

Frites classiques servies avec de la mayonnaise crémeuse. Un choix intemporel et satisfaisant.

8

FRITES DE PATATESDOUCES À L'ANDALOSE ET AU PARMESAN

Dégustez des frites de patates douces avec de la sauce andalouse et du parmesan.Une version savoureuse des frites traditionnelles.

12

CROQUE MONSIEURAU FROMAGE BELGE ET AU KETJEP

Un Croque Monsieur classique avec du fromage Rigatello, du jambon cuit et un filet de sauce Kemp. Une touche belge pour un favori français.

16

CROQUETTES DE BŒUF AVEC PAIN MILLERS ET MOUTARDE

De savoureuses croquettes de bœuf servies avec des tranches de pain Milleret de la moutarde épicée. Une expérience satisfaisante en solo.

19

CROQUETTES DE FROMAGE AVEC DU PAIN MILLIERS ET DE LA MOUTARDE

Croquettes de fromage crémeuses servies avec des tranches de pain milliers et de la moutarde piquante. Une expérience délicieusement satisfaisante.

19

For The Lonely Souls

A Table For One

VEGANTHAISE KERRIEZOETE AARDAPPELGROENTEMIX

Een levendige en smaakvolle veganistische Thaise curry met zoete aardappel en een medley van groenten. Een feest voor de soloziel.



23

CAESAR SALAD

Een hapklare burst van frisheid met Caesar dressing, natuurlijke gebakken croutons, Parmezaanse schilfers, malse kipfilet en ansjovis.

22

RISOTTO MET KIP

Een smeuïge risotto met kip, rucola, Parmezaanshilfers, kerstomaatjes en een drupje olijfolie. Een waar genot voor pastaliefhebbers.

22

In Pizza We Crust!

KIDS LARGE

MARGHERITA PIZZA



Een klassieke Margherita pizza met kruiden, verse basilicum en een royale laag geraspte mozzarella. Eenvoudig maar bevredigend.

10

14

HAM PIZZA

Geniet van het hartige genot van een pizza met prosciutto, rucola, gerookte Cobourg en een perfecte mix van mozzarella. Een twist op de traditionele.

12

16

PIZZA MET VIER KAZEN

De droom van een pizzaliefhebber met een mix van vier kazen, rucola en een drupje olijfolie. Een symfonie van smaken in elke hap.

12

16

HAWAIIAANSE PIZZA

Breng je smaakpapillen naar de tropen met een Hawaïaanse pizza met geraspte mozzarella, ananas uit blik en gerookte Cobourg. Een zoete en hartige ontsnapping.

12

16

Pasta Fiesta

KIDS LARGE

SPAGHETTI BOLOGNESE

Geniet van de rijke smaken van spaghetti Bolognese met rucola, Parmezaanshilfers, kerstomaatjes en een vleugje olijfolie. Een tijdloze pastafavoriet.

12

20

TAGLIATELLE CARBONARA MET RODE BIET



Beleef een unieke twist met tagliatelle carbonara met spekjes van rode biet, rucola en een vleugje olijfolie. Een moderne kijk op een klassieker.

22

ZALM TAGLIATELLE

Duik in de zee met zalm tagliatelle, rucola, Parmezaanshilfers, kerstomaatjes, asperges en een drupje olijfolie. Een pastagerecht met een twist.

24



For The Lonely Souls

A Table For One

MÉLANGE VÉGÉTALIEN DE LÉGUMES AU CURRY THAÏLANDAIS ET À LA PATATE DOUCE



Un curry thaïlandais végétalien vibrant et savoureux avec de la patate douce et un mélange ae légumes. Un festin pour les solitaires.

23

SALADE CÉSAR

Une bouchée de fraîcheur avec de la vinaigrette César, des croûtons frits naturellement, des copeaux de parmesan et des lanières de poulet juteuses. Sans oublier les anchois qui vont venir sublimer le tout.

22

RISOTTO AU POULET

Un risotto réconfortant avec du poulet, de la roquette, des copeaux de parmesan, des tomates cerises et un filet d'huile d'olive. Un vrai délice pour les amateurs de pâtes.

22

In Pizza We Crust!

	KIDS	LARGE
MARGHERITA PIZZA 	10	14
Une pizza Margherita classique avec des herbes, du basilic frais et une généreuse couche de mozzarella râpée. Simple mais satisfaisante.		
PIZZA AU JAMBON	12	16
Savourez la délicieuse pizza au prosciutto, à la roquette, au Cobourg fumé et au mélange parfait de mozzarella. Une variante de la pizza traditionnelle.		
PIZZA AUX QUATRE FROMAGES	12	16
Le rêve de l'amateur de pizza avec un mélange de quatre fromages, de la roquette et un filet d'huile d'olive. Une symphonie de saveurs à chaque bouchée.		
PIZZA HAWAÏENNE	12	16
Emmenez vos papilles sous les tropiques avec une pizza hawaïenne à la mozzarella râpée, à l'ananas en conserve et au Cobourg fumé. Une évasion sucrée-salée.		

Pasta Fiesta

	KIDS	LARGE
SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE	12	20
Savourez les riches saveurs des spaghettis bolognaises avec de la roquette, des copeaux de parmesan, des tomates cerises et un soupçon d'huile d'olive. Un favori intemporel des pâtes.		
TAGLIATELLES CARBONARA AU BACON DE BETTERAVE 	22	
Les tagliatelles carbonara au bacon de betterave, à la roquette et à l'huile d'olive apportent une touche unique. Une version moderne d'un classique.		

TAGLIATELLES AU SAUMON

Plongez dans un plat de fruits de mer avec des tagliatelles de saumon accompagnées de roquette, de copeaux de parmesan, de tomates cerises, d'asperges et d'un filet d'huile d'olive. Un plat de pâtes original.

24





For The Lonely Souls

A Table For One

VEGAN THAI CURRY SWEET POTATO VEGETABLE MIX 		
A vibrant and flavorful vegan Thai curry with sweet potato and a medley of vegetables. A feast for the solo soul.		
CAESAR SALAD		23
A bite-sized burst of freshness with Caesar dressing, natural baked croutons, Parmesan shavings, succulent chicken strips, and anchovies.		
CHICKEN RISOTTO		22
A comforting chicken risotto with arugula, Parmesan shavings, cherry tomatoes, and a drizzle of olive oil. A pasta lover's delight.		

In Pizza We Crust!

	KIDS	LARGE
MARGHERITA PIZZA 	10	14
A classic Margherita pizza with herbs, fresh basil, and a generous slayer of grated mozzarella. Simple yet satisfying.		
PROSCIUTTO PIZZA	12	16
Indulge in the savory delight of a Prosciutto pizza featuring arugula, smoked Cobourg, and a perfect blend of mozzarella. A twist on the traditional.		
QUATTRO FORMAGI PIZZA	12	16
A pizza lover's dream with a blend of four cheeses, arugula, and a drizzle of olive oil. A symphony of flavors in every bite.		
HAWAIIAN PIZZA	12	16
Transport your tastebuds to the tropics with a Hawaiian pizza featuring grated mozzarella, canned pineapple, and smoked Cobourg. A sweet and savory escape.		

Pasta Fiesta

	KIDS	LARGE
SPAGHETTI BOLOGNESE	12	20
Savor the rich flavors of spaghetti Bolognese with arugula, Parmesan shavings, cherry tomatoes, and a touch of olive oil. A timeless pasta favorite.		
TAGLIATELLE CARBONARA WITH BEETROOT BACON 	22	
Experience a unique twist with tagliatelle carbonara featuring beetroot bacon, arugula, and a hint of olive oil. A modern take on a classic.		

SALMON TAGLIATELLE	24
Dive into a seafood delight with salmon tagliatelle featuring arugula, Parmesan shavings, cherry tomatoes, asparagus, and a drizzle of olive oil. A pasta dish with a twist.	





Sweet Finale

LAVA CAKE

10

Verwen jezelf met de decadentie van een lavataart, overgoten met poedersuiker, speculaasjes en verse munt. Een zoete afsluiting van je maaltijd.

TARTE TATIN

10

Ervaar de perfectie van Tarte Tatin, bekroond met poedersuiker, speculaasjes en verse munt. Een heerlijke gebakscreatie.

LUXE BRUSSELSE WAFEL

10

Trakteer jezelf op een luxe Brusselse wafel met speculaasjes, poedersuiker, chocoladesaus en verse munt. Een klassieke Belgische wafelervaring.

BELGISCHE PANNENKOEKEN

10

Geniet van het goede van Belgische pannenkoeken met speculaasjes, poedersuiker, chocoladesaus en verse munt. Een bevredigende afsluiting van je maaltijd.





Sweet Finale

LAVA CAKE

10

Offrez-vous la décadence d'un gâteau à la lave recouvert de sucre glace, de crème glacée au spéculoos et de menthe fraîche. Une fin sucrée pour votre repas.

TARTE TATIN

10

Découvrez la perfection de la TarteTatin couronnée de sucre glace,de glace au spéculoos et de menthe fraîche. Une délicieuse création pâtissière.

GAUFRE DE BRUXELLES DE LUXE

10

Offrez-vous une luxueuse gaufre de Bruxelles avec de la glace au spéculoos, du sucre glace, de la sauceau chocolat et de la menthe fraîche.Une expérience classique de la gaufre belge.

CRÊPES BELGES

10

Savourez la bonté des crêpes belges avec de la glace au spéculoos, du sucre glace, de la sauce au chocolat et de la menthe fraîche. Une fin de repas sucrée et satisfaisante.





Sweet Finale

LAVA CAKE

10

Indulge in the decadence of a lava cake, topped with powdered sugar, speculoos ice-cream, and freshmint. A sweet conclusion to your meal.

TARTE TATIN

10

Experience the perfection of Tarte Tatin, crowned with powdered sugar, speculoos ice-cream, and fresh mint. A delightful pastry creation.

LUXURY BRUSSELS WAFFLE

10

Treat yourself to a luxury Brussels waffle with speculoos ice-cream, powdered sugar, chocolate sauce, and fresh mint. A classic Belgian waffle experience;

BELGIAN PANCAKES

10

Savor the goodness of Belgian pancakes with speculoos ice-cream, powdered sugar, chocolate sauce, and fresh mint. A sweet and satisfying end to your meal.

