

APPETIZERS - TO SHARE OR NOT TO SHARE

Traaggegaard buikspek	€15	Hapjes gerookte zalm paling	€14	Holle oesters (3st)	€9
Spaanse, gedroogde ham	€19	Grote garnalen dipsaus	€14	Zeeuwse platte oesters 4/0 (3st)	€12
Butcher's plate	€19	Veggie dip ✓	€9	Proeverij van oesters (6st)	€21
Geroosterde mergpijp (2st)	€15			Gegratineerde oesters (3st)	€14

STARTERS

Tartaar Black Angus parmezaan crème	€18	Gegrilde kalfszwezeriken erwtencrème kalfsjus	€24	Holle oesters (6st)	€18
Carpaccio Argentijnse Angus rucola	€18	Sint-jacobsvruchten broccolicrème crumble spek	€25	Zeeuwse platte oesters 4/0 (6st)	€24
Carpaccio Argentijnse Angus truffel	€22	Scampi in een romig sausje	€18	Gegratineerde oesters (6st)	€28
Gerookte carpaccio Ierse entrecote	€24	Ambachtelijke kaaskroketten ✓	€13	½ koude / gegrilde kreeft	€29 / €32
Cocktail kreeft avocado	€34	Ambachtelijke garnalkroketten	€16	½ kreeft Grillax	€32

BUTCHER'S CHOICE

Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil & een slaatje met vinaigrette- of ceaserdressing

Schotse onklet 250g	€22	Ierse zesrib Hereford <i>graangevoederd</i> 350g	€34	Fingerbone Ierse Black Angus 650g	€44
Argentijnse entrecote 250g	€26	Ierse filet pur Black Angus 200g	€31	Poolse zesrib 2p. 650g - onder stolp	€49 p.p.
Ierse entrecote Hereford <i>graangevoederd</i> 300g	€27	Argentijnse filet pur Black Angus 200g	€33	Ierse Chateaubriand 2p. 650g	€44 p.p.
Argentijnse zesrib 300g	€29	Tagliata Ierse filet pur rucola parmezaan	€27	Argentijnse Chateaubriand 2p. 650g	€48 p.p.

HOME AGED STEAKS

3-6 WEKEN GERIJPT*

Ierse Hereford côte à l'os	€59
Poolse Holstein côte à l'os	€69
Spaanse Rubia Gallega côte à l'os	€79

*Bij het dry-ageingproces verdampst het vocht uit het vlees, waardoor het een intense smaak krijgt en malser wordt.

LOBSTERS

VERSE KREEFT UIT ONS HOMARIUM

½ Koude kreeft	€29		Koude kreeft	€58
½ Gegrilde kreeft	€32		Gegrilde kreeft	€64
½ Kreeft Grillax	€32		Kreeft Grillax	€64

ANY EXTRA'S?

Surf & turf style: ½ kreeft met citroenbotersaus bij eender welk gerecht aan + €25

BBQ aardappel Cheddarkaas spek	€5	Gegrilde maïskolf	€5	Peperroomsaus	€4	Truffelmayonaise	€3
Aardappelgratin	€4	Gebakken champignons	€7	Champignonsaus	€4	Rooksaus	€3
Geroosterde mediterrane groenten	€7	Witloofsla	€5	Bearnaisesaus	€4	Kruidenboter	€3
Gesauteerde spinazie	€6	Tomatensla / komkommersla	€5/st	Foyotsaus	€4	Mosterdsaus	€4

THERE'S MORE...

Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil

Steak tartaar Black Angus	€23	St.-jacobsvruchten broccolicrème crumble spek	€34	Nieuw-Zeelandse lamskroon	€34
Steak tartaar Black Agnus truffel	€26	Scampi in een romig sausje	€25	Gegrilde filet van Mechelse koekoek	€20
Sparerib rooksaus	€25	Gegrilde zalmsteak	€26	Stoofvlees witloofsla	€19
Gegrilde kalfszwezeriken erwtencrème kalfsjus	€34	Gegrilde zeebaarsfilet	€19	Koninginnenhapje	€19
		Bouillabaisse met rouille	€32		

OUR SALADS *Incl. frietjes*

Crumble van gerookt spek: + €1

Beef salad	€25	Salade scampi	€25
Caesarsalade Mechelse koekoek	€23	Salade geitenkaas ✓	€19

OUR JUICY BURGERS *Incl. frietjes*

Crumble van gerookt spek of Cheddarkaas: + €1/st

Schotse Agnus beefburger	€17	Burger met zeebaarsfilet	€19
Burger met Mechelse Koekoek	€17	Vegetarische burger ✓	€18
Grillax Burger truffelmayo rucola tomaat parmezaan			

GRILLAX MENU €89 p.p.

Menu per tafel - fles per 2 p.
* To share

Fles witte wijn 'Riesling, Cuvee Theo' of Fles champagne 'Edmond Roussin Brut' of Fles rode wijn 'El Seque'

Butcher's plate *

Tartaar Black Angus | parmezaan crème of Sint-jacobsvruchten | broccolicrème | crumble spek

Ierse zesrib Hereford *graangevoederd* 350g (incl. saus) * + Volledige kreeft met citroenbotersaus *

Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil & een slaatje met vinaigrette- of ceaserdressing



LET THE EVENING BE-GIN

incl. Fentimans tonic

Hendrick's	€13
Copperhead	€15
Tanqueray N°10	€13
Buss 509 Raspberry	€14
Spring Gin Méditerranée	€15
Bombay Sapphire	€12

RUM, THE GOLDEN LIQUID

excl. frisdrank

Bacardi Carta Blanca	€7,5
Bacardi añejo cuatro	€8
The kraken rum	€8,5
Plantation rum	€8
Havana 7Y	€9

Aperitief maison	€9
Glas cava	€6,5
Glas champagne	€12
Kirr	€6
Kirr Royal cava	€7,5
Aperol Spritz	€9

Mocktails

Virgin Mojito	€7
Virgin Strawberry Mojito	€7
Crodino orange / soda	€6

CHEERS!

Martini wit/rood	€7
Porto wit/rood	€6
Sherry dry	€6
Campari puur	€6,5
Ricard water	€8,5
Corona Extra pils	€6

Water

Glas plat / bruis water	€3,5
0,5l plat / bruis water	€6
1l plat / bruis water	€8

Frisdrank

Coca Cola / Cola zero / Sinaasappelsap	€3,5
Lipton Ice-Tea / Fanta / Tonic	€3,5

COCKTAIL O'CLOCK

Carribbean of Moscow Mule	€12
<i>Bruine rum of Vodka gember limoen</i>	
Whisky Sour	€12
<i>Bourbon citroen</i>	
Long Island Iced Tea - BARREL AGED	€12
<i>Gin Tequila Vodka Rum Cointreau cola</i>	
Negroni	€11
<i>Gin Rode martini Campari</i>	
Mojito (strawberry)	€12
<i>Rum munt limoen (aardbei)</i>	
Cosmopolitan	€13
<i>Vodka Cointreau limoen veenbes</i>	
Margarita	€13
<i>Tequila Cointreau limoen</i>	

- FINE WINES BY THE GLASS -

WITTE WIJN PER GLAS

Glas huiswijn wit / rood / rose €5

RODE WIJN PER GLAS

Chardonnay, Le Pavillon, 'Dom. Luquet' €6	Sancerre, 'Dom. Balland' €9	Valpolicella, Bonacosta, 'Dom. Masi' €8	Les Obriers de la Pèira, 'Dom. La Pèira' €10
Chablis, 'Dom. Tremblay' €8	Riesling, Cuvee Theo, 'Dom. Weinbach' €12	Pinot Noir, Clos Michaud, 'Dom. Chanzy' €9	El Seque, 'Dom. Artadi' €14

BUBBELS

1. Cava fles €30	3. Champagne, Veuve Clicquot, Brut €85	5. Champagne, Laurent Perrier Rosé, Brut €135
2. Huischampagne €65	4. Champagne, Ruinart, Blanc de Blancs €130	6. Champagne, Dom Perignon, Brut €225

LA VIE EN ROSÉ

7. Fles rose huiswijn €27	8. Côtes de Provence, R. De Ramatuelle €35	9. Côtes de Provence, Chât. de Selle, 'Domaines Ott' €55
---------------------------	--	--

SWEET AS HONEY

10. Sauternes, Château Grillon €39

WHITE WINE

11. Fles witte huiswijn €25	Bourgogne (FR) - Chardonnay	Campania (IT)
Loire (FR)	21. Le Pavillon, 'Dom. Luquet' €29	33. Fiano di Avellino, Radici DOCG €38
12. Pouilly Fume, 'Dom. Champeau' €35	22. Chablis, 'Dom. Tremblay' €39	Marche (IT)
13. Sancerre, 'Dom. Balland' €38	23. Pouilly Fuisse, 'Dom. Curveux' €39	34. Verdecchio, Vecchie Vigne DOC, 'Umani Ronchi' €39
Alsace (FR)	24. Pernand-Vergelesses, 'Dom. Rapet' €56	Friuli (IT)
14. Pinot Gris, 'Dom. Kientzler' €35	25. Chassagne Montrachet, 'Dom. Moreau' €79	35. Sauvignon, Collio DOC 'Branko' €48
15. Gewurztraminer, 'Dom. Weinbach' €47	26. Mersault, Les Grands Charrons, 'Dom. Bouzereau' €79	Toscana (IT)
16. Riesling, Cuvée Theo, 'Dom. Weinbach' €49	27. Corton Charlemagne Grand Cru, 'Dom. Fontaine' €169	36. Vistamare, 'Dom. Gaja' €65
Rhone (FR)	Alto Adige (IT)	Rueda (ES)
17. Luberon, La Ciboise, 'Dom. Chapoutier' €29	28. Pinot Grigio, 'Elena Walch' €35	37. Verdejo, Naiades, 'Bodegas Naia' €46
18. Viognier, La Combe Pilate, 'Dom. Chapoutier' €36	29. Chardonnay, Cardellino, 'Elena Walch' €39	Moezel (DL)
Bordeaux (FR)	Lombardia (IT)	38. Riesling, Alte Reben, 'Dom. Van Volxem' €44
19. Sauvignon Blanc, Clos Floridène €49	30. Lugana Prestige, 'Dom. Cà Maiol' €36	Pfalz (DL)
20. Carbonnieux, Grand Cru Classé de Graves €69	Sicilia (IT)	39. Chardonnay, 'Dom. Reichstrat Von Buhl' €35
	31. Angimbe, 'Dom. Cusumano' €36	
	32. Alta Mora Etna Bianco DOC, 'Dom. Cusumano' €39	

RED WINE

40. Fles rode huiswijn €25	Languedoc (FR)	75. Le Serre Nuove dell'Ornellaia 'Dom. Ornellaia' €84
Rhône (FR)	59. Faugères Tradition, 'Dom. Mas Gabinele' €38	76. Magari, Bolgheri DOC, 'Dom. Gaja' €89
41. La Ciboise Costières-de-Nîmes €28	60. Les Obriers de la Pèira, 'Dom. La Pèira' €39	77. Brunello di Montalcino DOCG 'Dom. Gaja' €99
42. Côtes du Rhône, Belleruche, 'Dom. Chapoutier' €30	61. Rarissime, 'Dom. Mas Gabinele' €74	78. Oreno, 'Tenuta Sette Ponti' €145
43. Gigondas AOC, 'Dom. Chapoutier' €49	62. La Peira, 'Dom. La Pèira' €115	79. Camarcanda, Bolgheri DOC, 'Dom. Gaja' €189
44. Crozes-Hermitage, Sicamor €53	63. Inaccessille, 'Dom. Mas Gabinele' €179	80. Ornellaia, Bolgheri DOC Superiore €299
45. Châteauneuf-du-Pape, La Bernardine AOC €69	Veneto (IT)	Piemonte (IT)
46. Côte Rôtie, Les Becasses, 'Dom. Chapoutier' €99	64. Valpolicella Classico, Bonacosta, 'Dom. Masi' €35	81. Langhe Nebbiolo, 'Dom. Sottimano' €47
Loire (FR)	65. Amarone DOCG, Costasera, 'Dom. Masi' €79	82. Barbaresco DOCG, Cotta, 'Dom. Sottimano' €119
47. Saint Nicolas de Bourgueil, 'Dom. de l'Aulnay' €32	Puglia (IT)	83. Dagromis, Barolo, 'Dom. Gaja' €119
Bordeaux (FR)	66. Primitivo di Manduria DOC, Triusco, 'Dom. Rivera' €35	84. Barbaresco, Nebbiolo, 'Dom. Gaja' €299
48. St. Emilion Grand Cru, Chât. Fougeyrat €35	Sicilia (IT)	Rioja (ES)
49. St. Estèphe, Chât. Tour Coutelin €37	67. Alta Mora Etna Rosso, 'Dom. Cusumano' €35	85. Rioja Crianza, 'Viña Salceda' €29
50. Médoc, Chât. Greysac €49	Sardegna (IT)	86. Tempranillo, Raposo, 'Sierra de Tolono' €38
51. Médoc, Chât. Chasse Spleen €79	68. Cannonau Riserva DOC, Senes, 'Dom. Argiolas' €44	87. Tempranillo, Artadi, 'Viñas De Gain' €48
52. Pomerol, Chât. Gazin €179	69. Isola dei Nuraghi, Korem, 'Dom. Argiolas' €57	Alicante (ES)
Bourgogne (FR) - Pinot Noir	Abruzzo (IT)	88. Monastrell, El Seque, 'Dom. Artadi' €49
53. Clos Michaud, 'Dom. Chanzy' €38	70. Montepulciano, San Calisto, 'Dom. Valle Reale' €64	Priorat (ES)
54. Savigny-les-Beaune 1er Cru €54	Campania (IT)	89. Priorat, Laurel, 'Dom. Clos i Terrasses' €68
55. Pommard, 'Dom. Dubreuil-Fontaine' €64	71. Riserva Taurasi DOCG, Radici, 'Mastroberardino' €69	Ribera Del Duero (ES)
56. Chassagne-Montrachet, 'Dom. Lamy' €69	Toscana (IT)	90. Tempranillo, Arrocal Seleccion €42
57. Nuits-St.-Georges, 'Dom. Cheillon' €89	72. Montepulciano DOCG, Bindella, 'Dom. Bindella' €39	91. Tempranillo, Reserva, 'Pago de Los Capellanes' €68
58. Vosne-Romanée, 'Dom. Chanzy' €125	73. Sangiovese, Crognolo, 'Tenuta Sette Ponti' €56	92. Crianza, Maximo Pago Portillo, 'Arrocal' €76
	74. Sangiovese, Petruccino, 'Dom. Podere Forte' €79	Pfalz (DL)
		93. Spätburgunder, Trocken, 'Dom. Von Buhl' €35