

## APPETIZERS - TO SHARE OR NOT TO SHARE

Traaggegaard buikspek	€15	Hapjes   gerookte zalm   paling	€14	Irish Mòr oesters 0000 (3st)	€10
Spaanse, gedroogde ham	€19	Grote garnalen   dipsaus	€15	Oesterij Select 000 (3st)	€12
Butcher's plate	€24	Geroosterde mergpijp (2st)	€15	Gegratineerde oesters (3st)	€14

## STARTERS

Tartaar Black Angus   parmezaan crème	€18	Gegrilde kalfszwezeriken   erwtencrème   kalfsjus	€24	Irish Mòr oesters 0000 (6st)	€20
Carpaccio Argentijnse Angus   rucola	€18	Sint-jacobsvruchten   broccolicrème   crumble spek	€25	Oesterij Select 000 (6st)	€24
Carpaccio Argentijnse Angus   truffel	€22	Scampi in een romig sausje	€18	Gegratineerde oesters (6st)	€28
Cocktail kreeft   avocado	€34	Ambachtelijke kaaskroketten ✓	€13	½ koude / gegrilde kreeft	€29 / €32
		Ambachtelijke garnaalkroketten	€16	½ kreeft Grillax	€32

## BUTCHER'S CHOICE

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

Schotse onklet +/- 250g	€23	Ierse zesrib Hereford <i>graangevoerd</i> +/- 350g	€34	Fingerbone Ierse Black Angus +/- 650g	€44
Argentijnse entrecote +/- 250g	€26	Ierse filet pur Black Angus +/- 200g	€32	Poolse zesrib 2p. +/- 650g - onder stolp	€49 p.p.
Argentijnse entrecote 'Oklahoma' +/- 250g	€28	Argentijnse filet pur Black Angus +/- 200g	€36	Ierse Chateaubriand 2p. +/- 650g	€44 p.p.
Ierse entrecote Hereford <i>graangevoerd</i> +/- 300g	€27	Tagliata Ierse filet pur   rucola   parmezaan	€28	Argentijnse Chateaubriand 2p. +/- 650g	€48 p.p.
Argentijnse zesrib +/- 300g	€29				

## 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 verdamppt het vocht uit het vlees, waardoor het een intense smaak krijgt en mals 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	€5	Foyotsaus	€4	Mosterdsaus	€4
		Komkommersla	€5				

## 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	€20
Gegrilde kalfszwezeriken   erwtencrème   kalfsjus	€34	Gegrilde zeebaarsfilet	€19	Koninginnenhapje	€19

## OUR SALADS

Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil

Crumble van gerookt spek: + €1

Caesarsalade   Mechelse koekoek	€23	Salade scampi	€25
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 €21			

## 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 *graangevoerd* 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*

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

## RUM, THE GOLDEN LIQUID

*excl. frisdrank*

Bacardi carta blanca	€7,5
Bacardi añejo cuatro	€8
Bacardi reserva ocho	€9
The Kraken rum	€8,5
Plantation rum	€8

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

### Mocktails

Martini Floreale	€7,5
Martini Vibrante   Fentimans	€8
Crodino orange / soda	€6
Virgin Mojito	€7,5
Virgin Strawberry Mojito	€7,5
Seedlip Gin 0%   Fentimans	€12

# 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 & frisdrank

Coca Cola (zero)	€3,5
Fanta / Tonic	€3,5
Lipton Ice-Tea	€3,5
Looza sinaasappelsap	€3,5
Glas plat / bruis water	€3,5
0,5l plat / bruis water	€6
1l plat / bruis water	€8

## COCKTAIL O'CLOCK

Carribbean Mule	€12
<i>Bacardi añejo cuatro   gember   limoen</i>	
Moscow Mule	€12
<i>42Below vodka   gember   limoen</i>	
Long Island Iced Tea - BARREL AGED	€12
<i>Gin   Tequila   Vodka   Rum   Cointreau   cola</i>	
Negroni - BARREL AGED	€11
<i>Gin   Rode martini   Campari</i>	
Mojito	€12
<i>Bacardi añejo cuatro   munt   limoen</i>	
Strawberry Mojito	€12
<i>Bacardi añejo cuatro   munt   limoen   aardbei</i>	
Pornstar Martini	€13
<i>42Below vodka   vanille   limoen   passievruucht</i>	

## - FINE WINES BY THE GLASS -

### WITTE WIJN PER GLAS

Chardonnay, Le Pavillon, 'Luquet'	€6
Pinot Grigio, 'Elena Walch'	€8

### Glas huiswijn wit / rood / rose €5

Chablis, 'Dom. Tremblay'	€9
Sancerre, 'Dom. Balland'	€9

### RODE WIJN PER GLAS

Valpolicella, Bonacosta, 'Dom. Masi'	€8
Pinot Noir, Clos Michaud, 'Dom. Chanzy'	€9
Les Obriers de la Pèira, 'Dom. La Pèira'	€10
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'	€59
-----------------------	-----	----------------------------------------	-----	------------------------------------------------------	-----

## SWEET AS HONEY

10. Sauternes, Château Grillon	€39
--------------------------------	-----

## WHITE WINE

11. Fles witte huiswijn	€25	<b>Bourgogne (FR) - Chardonnay</b>		<b>Campania (IT)</b>	
<b>Loire (FR)</b>		21. Le Pavillon, 'Dom. Luquet'	€29	33. Fiano di Avellino, Radici DOCG, 'Mastro'	€38
12. Pouilly Fume, 'Dom. Champeau'	€35	22. Chablis, 'Dom. Tremblay'	€39	<b>Marche (IT)</b>	
13. Sancerre, 'Dom. Balland'	€38	23. Pouilly Fuisse, 'Dom. Curveux'	€39	34. Verdecchio, Vecchie Vigne, 'Umani Ronchi'	€39
<b>Alsace (FR)</b>		24. Pernand-Vergelesses, Devant les Cloux, 'Rapet'	€62	<b>Friuli (IT)</b>	
14. Pinot Gris, 'Dom. Kientzler'	€35	25. Chassagne Montrachet, 'Dom. Moreau'	€79	35. Sauvignon, Collio, 'Branko'	€48
15. Gewürztraminer, 'Dom. Weinbach'	€47	26. Meursault, Les Grands Charrons, 'Dom. Bouzereau'	€102	<b>Toscana (IT)</b>	
16. Riesling, Cuvée Theo, 'Dom. Weinbach'	€49	27. Corton Charlemagne Grand Cru, 'Dom. Fontaine'	€206	36. Vistamare, 'Dom. Gaja'	€85
<b>Rhone (FR)</b>		<b>Alto Adige (IT)</b>		<b>Rueda (ES)</b>	
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	<b>Moezel (DL)</b>	
<b>Bordeaux (FR)</b>		<b>Lombardia (IT)</b>		38. Riesling, Alte Reben, 'Dom. Van Volxem'	€44
19. Sauvignon Blanc, Clos Floridène	€49	30. Lugana Prestige, 'Dom. Cà Maiol'	€36	<b>Pfalz (DL)</b>	
20. Carbonnieux, Grand Cru Classé	€69	<b>Sicilia (IT)</b>		39. Chardonnay, 'Dom. Reichsrat Von Buhl'	€35
		31. Angimbe, 'Dom. Cusumano'	€36		
		32. Alta Mora Etna Bianco DOC, 'Dom. Cusumano'	€39		

## RED WINE

40. Fles rode huiswijn	€25	<b>Languedoc (FR)</b>		76. Magari, Bolgheri DOC, 'Dom. Gaja'	€95
<b>Rhône (FR) - Dom. Chapoutier</b>		59. Faugères Tradition, 'Dom. Mas Gabinele'	€38	77. Brunello di Montalcino DOCG 'Dom. Gaja'	€112
41. La Ciboise Costières-de-Nîmes	€28	60. Les Obriers de la Pèira, 'Dom. La Pèira'	€39	78. Oreno, 'Tenuta Sette Ponti'	€145
42. Côtes du Rhône, Belleruche	€30	61. Rarissime, 'Dom. Mas Gabinele'	€74	79. Camarcanda, Bolgheri DOC, 'Dom. Gaja'	€210
43. Gigondas AOC	€49	62. La Peira, 'Dom. La Pèira'	€128	80. Ornellaia, Bolgheri DOC Superiore	€299
44. Crozes-Hermitage, Sicamor	€53	63. Inaccessible, 'Dom. Mas Gabinele'	€185	<b>Piemonte (IT)</b>	
45. Châteauneuf-du-Pape, La Bernardine AOC	€69	<b>Veneto (IT)</b>		81. Langhe Nebbiolo, 'Dom. Sottimano'	€49
46. Hermitage, Monier de la Sizeranne	€128	64. Valpolicella Classico, Bonacosta, 'Dom. Masi'	€35	82. Barbaresco DOCG, Cotta, 'Dom. Sottimano'	€119
<b>Loire (FR)</b>		65. Amarone DOCG, Costasera, 'Dom. Masi'	€79	83. Dagromis, Barolo, 'Dom. Gaja'	€125
47. Saint Nicolas de Bourgueil, 'Dom. de l'Aulnay'	€32	<b>Puglia (IT)</b>		84. Barbaresco DOCG, 'Dom. Gaja'	€320
<b>Bordeaux (FR)</b>		66. Primitivo di Manduria DOC, Triusco, 'Dom. Rivera'	€35	<b>Rioja (ES)</b>	
48. St. Emilion Grand Cru, Chât. Fougeyrat	€35	<b>Sicilia (IT)</b>		85. Rioja Crianza, 'Viña Salceda'	€29
49. St. Estèphe, Chât. Tour Coutelin	€37	67. Alta Mora Etna Rosso, 'Dom. Cusumano'	€35	86. Tempranillo, Raposo, 'Sierra de Tolono'	€38
50. Médoc, Chât. Greysac	€49	<b>Sardegna (IT)</b>		87. Tempranillo, Artadi, 'Viñas De Gain'	€52
51. Médoc, Chât. Chasse Spleen	€79	68. Cannonau Riserva DOC, Senes, 'Dom. Argiolas'	€47	<b>Alicante (ES)</b>	
52. Pomerol, Chât. Gazin	€179	69. Isola dei Nuraghi, Korem, 'Dom. Argiolas'	€57	88. Monastrell, El Seque, 'Dom. Artadi'	€49
<b>Bourgogne (FR) - Pinot Noir</b>		<b>Abruzzo (IT)</b>		<b>Navarra (ES)</b>	
53. Clos Michaud, 'Dom. Chanzy'	€38	70. Montepulciano, San Calisto, 'Dom. Valle Reale'	€64	89. Pasos de San Martin, 'Artazu by Artadi'	€68
54. Savigny-les-Beaune 1er Cru, 'Dom. Fontaine'	€59	<b>Campania (IT)</b>		<b>Ribera Del Duero (ES)</b>	
55. Pommard, 'Dom. Fontaine'	€64	71. Riserva Taurasi DOCG, Radici, 'Mastroberardino'	€69	90. Seleccion-Reserva, 'Arrocal'	€48
56. Chassagne-Montrachet, 'Dom. Lamy'	€75	<b>Toscana (IT)</b>		91. Reserva de Familia, 'Arrocal'	€76
57. Nuits-St.-Georges, Vieilles Vignes, 'Chevillon'	€105	72. Montepulciano DOCG, Bindella, 'Dom. Bindella'	€39	<b>Douro (PT)</b>	
58. Vosne-Romanée, 'Dom. Chanson'	€145	73. Sangiovese, Crognolo, 'Tenuta Sette Ponti'	€56	92. Redoma Tinto, 'Niepoort'	€58
		74. Sangiovese, Petruccino, 'Dom. Podere Forte'	€79	<b>Pfalz (DL)</b>	
		75. Le Serre Nuove dell'Ornellaia, 'Dom. Ornellaia'	€84	93. Spätburgunder, Trocken, 'Dom. Von Buhl'	€35