

## ENTRÉES - VOORGERECHTEN

Soupe de potiron garniture de mascarpone <b>V</b> <i>-Pompoensoep met garnituur van mascarpone</i>	12€
Boudin blanc grillé " Dierendonck", potiron confit aux épices <i>-Witte pens "Direndonck" met gekonfijtr pomporn rn kruiden</i>	20€
Carpaccio de Bœuf Angus, câpres & Parmesan <i>-Carpaccio van Angus met kappertjes &amp; parmezaanse kaas</i>	15.00€ - €28.00 en plat
Carpaccio d'Holstein fumé <i>-Gerookte Holstein-carpaccio</i>	18.00€ - 31€.00 en plat
Saint-Jacques aux chicons et beurre blanc <i>-Sint Jacobsschelpen met witloof en blanke boter</i>	19.00€
Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord <i>-Grijze Noordzee garnalenkroketten</i>	18.00€ -25.00€ en plat
Fondus aux 6 fromages belges <b>V</b> <i>-Fondus van 6 Belgische kazen</i>	15.50€
Moules « Vincent » (x12 - beurre à l'ail et fines herbes) 14.00€ <i>-Mosselen "Vincent" (x12 - kruidenboter, gegratineerd)</i>	
Mixte de Croquettes <i>-Gemengd van kroketten</i>	17.00€

## PLATS - GERECHTEN

### Les classiques Vincent / Vincent klassiekers

Joues de porc en "Carbonnades" , frites <i>-varkenswangetjescarbonade , frietjes</i>	24.50€
Rognons de veau à la moutarde ancienne <i>-Kalfsnierjes met mosterdsaus op aloude wize</i>	27.50€
Faisan à la Brabançonne et choux de Bruxelles au beurre <i>-Fazant "Brabonçonne" met brusselse spruitjes en blanke boter</i>	34.50€
Américain de bœuf préparé minute façon Vincent <i>-Gehakte rauwe Rundssteak "Vincent"</i>	22.00€
Pluma Ibérico, stoemp chicon <i>-Pluma Iberico, Stoemp witlof</i>	27.00€

### Végétarien / vegetarisch

Tagliatelle aux légumes de saison <i>-Tagliatelle met gegrilde groenten</i>	16.00€
Assiette de légumes de saison <i>-Gemengde Seizoensgroenten</i>	14.00€

## POISSONS & MOULES / VIS & MOSSELEN

Belle Sole meunière	<i>prix du jours</i>
-Gebakken zeetong	<i>prijis van de dag</i>
Saint Jacques aux chicons et beurre blanc purée de bintje	31.00€
-Sint jacobsschelpen met witloof en bintjespuree	

### NOS MOULES DE ZÉLANDE - ONZE MOSSELEN

-Casserole de moules marinières	28€
<i>Mosselen marinières</i>	
-Casserole de moules vin blanc	28€
<i>Mosselen met witte wijn</i>	
-Casserole de moules sauce poulette	29€
Mosselen « sauce Poulette »	

## DESSERTS - NAGERECHTEN

Dame Blanche	10€
Crème Brulée à la vanille bourbon	9€
Mousse au chocolat blanc, crumble de framboise et spéculoos	9€

### Nos Crêpes:

<b>Crêpe Simone</b>	12€
(Flambée au Grand Garnier, glace vanille)	
<b>Crêpe Vincent</b>	13€
(ananas, flambée au Grand Marnier)	
<b>Crêpe Normande</b>	13€
(pommes, flambée au calvados)	
<b>Crêpe flambée au Grand Marnier</b>	11€

## VIANDES - VLEES

### Grillées-Gegrild

Pavé de boeuf Irlandais +/- 250gr	28.00€
<i>-Ierse Biefstuk (250 gr)</i>	
Entrecôte de boeuf Holstein +/-250 gr	38.00€
Double Entrecôte Holstein +/- 500 gr	74.00€
Filet pur de boeuf Irlandais +/-250g	43.00€
<i>-Ierse Filet pur van rund</i>	
Chateaubriand de boeuf +/- 500gr	
Irlandais 2 personnes	84.00€
<i>-Ierse Rundvlees chateaubriand +/- 500gr, voor 2</i>	

### Flambées au poivre Geflambeerd met peper

Filet pur de boeuf +/-250g	45.00€
<i>-Filet pur van rund</i>	
Chateaubriand de boeuf +/-500gr , 2prs	85.00€
<i>-Rundvlees chateaubriand (500gr, voor 2)</i>	

### Sauces - sauzen

Béarnaise  
Archiduc  
Roquefort

### - ACCOMPAGNEMENTS - 6€

Salade mixte - Mixte Sla

Légumes de saison poêlés / Groenten

Tous nos plats sont faits maison et sont servis avec professionnalisme, respect du produit et de la tradition belge.

Tous nos plats sont disponibles pour le "doggy bag"

\*\*\*

Al onze gerechten zijn huisgemaakt en worden geserveerd met professionaliteit, respect voor het product en Belgische traditie.

Al onze gerechten zijn beschikbaar voor de "doggy bag"



@ Restaurant Vincent  
#RestaurantVincent

