



Vincent

restaurant

Entrées / Voorgerechten / Starters

Potage de légumes de saison / Seizoen soup <i>/ Season soup</i>  	9 €	L'Os à moelle gratiné au cerfeuil / <i>Gegratineerd mergpijp met kerve /</i> <i>Marrowbone gratinated with chervil</i>	15 €
Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord / Garnaalkroketten / North sea <i>shrimps croquette</i>	15 €	Moules « Vincent » (x12 - beurre à l'ail et fines herbes) / Mosselen "Vincent" (x12 <i>met kruidenboter, gegratineerd) / Mussels</i> <i>"Vincent" (x12 - with garlic and herbs)</i> 	11,5 €
Fondus aux fromages / Kaaskroketten / <i>Cheeses croquettes</i> 	13 €	Planche de charcuteries de notre boucher Dierendonck / Plankje met <i>vleeswaren van onze slager by Dierendonck</i> <i>/ Plate of mixed meat selected by our butcher</i> <i>Dierendonck</i>	19 €
Duo de croquette aux crevettes et fondu aux fromages / Duo van kroketten / Duo of <i>shrimps and cheese croquettes</i>	14 €	Foie gras de canard cuit au torchon, chutney poires et raisins / Eendenlever, <i>peren en druiven chutney / Duck foie gras, pear</i> <i>and grapes chutney</i>	19€
Scampi à l'ail / Knoflook scampi / Garlic <i>scampi</i> 	15 €		
Tartare de boeuf coupé au couteau, épinards, pickles d'oignons / Rundstartaar <i>met de hand gesneden, spinazie, huisbereid</i> <i>pickle / Tartare of beef, spinash, red onions</i> <i>pickle</i>	16 €		
Vitello Tonnato / Gestoofde kalfs carpaccio <i>Braised veal carpaccio</i> 	15 €		



Vincent

restaurant

Plats / Hoofdgerechten / Maincourses

Moules « Vincent » (x24 - beurre à l'ail et fines herbes), Mosselen "Vincent" (x24 - met kruidenboter, gegratineerd) / Mussels "Vincent" (x24 - with garlic and herbs)	18 €	Shortrib de cochon confit, patates douces / Gekonfijte Shortrib, zoete aardappelen / Shortrib of pork confit, sweet potatoes	21 €
Sole meunière, pommes duchesses / Gebakken zeetong, duchesse aardappelen / Sole Meunière, duchesse potatoes	35 €	Ravioles de ratatouille au Parmesan, pignons de pin / Ravioles met ratatouille, Parmesan en pijnboompitten / Vegetables ravioli with Parmesan cheese and pine nuts	21 €
Saumon d'Écosse (Label rouge) basse t°, pommes duchesses / Schotse zalm (Rode Label) lage t°, duchesse aardappelen / Scotland salmon (Red Label), low bake t°, duchesse potatoes	26 €	Magret de canard aux cerises du Nord / Eendenborst met noordelijke kersen / Duck breast with northern cherries	23 €
Carbonnades de filet de boeuf à la flamande, frites / Vlaamse carbonnades van rundsfilet, frieten / Flemish carbonnades of beef filet, homemade fries	21 €	Boudin noir, compote de pommes / Bloedworst, appelmoes / Black pudding, apple compote	21 €
Tartare de boeuf (rouge des Flandres) façon américain, frites / Rundstartaar (van Vlaams Rood) bereid als « Américain », frieten / Tartare of beef (Red Flanders race) prepared like an « Américain », fries	21 €	Côte de Veau au Porto, Stoemp du jour / Kalfsvlees met Porto, Stoemp van de dag / Veal chop with Porto, Stoemp of the day	25 €



Vincent

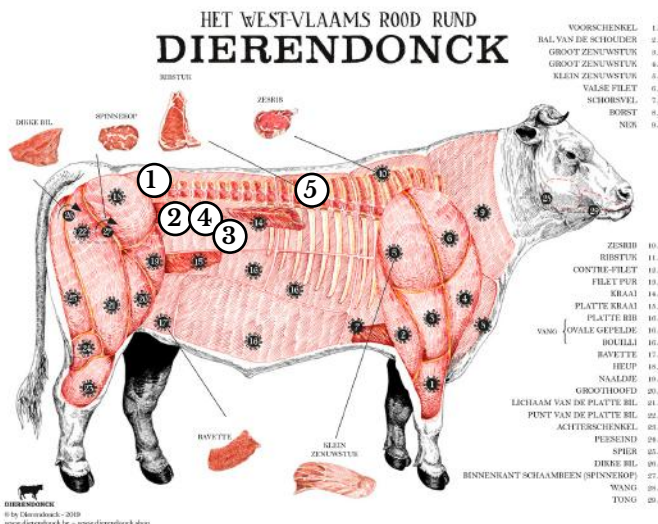
restaurant

Viandes / Vlees / Meats

1. Rumsteak (200gr)	22,5 €
2. Filet pur (200gr ou 250gr) <i>Tenderloin (200gr or 250gr)</i>	33,5/40,5 €
3. Contre-Filet (220gr) <i>Sirloin (220gr)</i>	28 €
4. Chateaubriand (pour 2, +/- 500gr)	79 €
5. Côte à l'os double maturée / <i>Gerijpte Côte à l'os dubble / Double matured rib-eye</i>	9,9 € / 100g
Flambage au poivre vert	+ 6 €

Accompagnements / Bijgerechten / sides

Pommes de terre travaillées en frites ou duchesse et patates douces roties / <i>Aardappelen gebakken of duchesse en zoete aardappelen geroosterd / Potatoes made fried or duchesse and sweet potatoes roasted</i>	
Bouquetière de légumes de saison cuisson vapeur / <i>Bouquet van gestoomde seizoensgroenten / Bouquetière of seasonal vegetables steam cooking</i>	6 €
Assortiment de légumes de saison rôtis au four / <i>Seizoensgroenten geroosterd in de oven / Assortment of seasonal vegetables roasted in the oven</i>	6 €
Salade mixte (produits de saison) <i>Gemengde salade (seizoensgroenten) / Mixed salad (seasonal products)</i>	6 €
Salade de chicons mayonnaise / <i>Witloof salade met mayonnaise / Endive salad with mayonnaise</i>	6 €
Echalotes confites / <i>Gekonfijte sjalotten / Shallots confit</i>	6 €
Chicons poêlés / <i>Gestooftde witloof / Braised endives</i>	6 €
Sauces Béarnaise, Echalotes, Archiduc, Roquefort	+ 3€








Vincent

restaurant

Desserts

Fromage de saison « A la Petite Vache» / <i>Seizoenskaas stuk « A la Petite Vache» /</i> <i>Seasonal piece of cheese « A la Petite Vache»</i>	9 €	Nos Crêpes flambées en salle:	
Moelleux au chocolat / <i>Chocolade moelleux</i> <i>/ Chocolate cake</i>	9 €	La crêpe Vincent 12 € <i>(ananas, flambée au Grand Marnier) /</i> <i>Pannekoek Vincent (ananas, flambée met</i> <i>Grand Marnier) / Pancake Vincent (ananas,</i> <i>flambée with Grand Marnier)</i>	
Gateau aux pommes / <i>Appeltaart /</i> <i>Appel pie</i>	9 €	La crêpe Normande (pommes, flambée 12 € au calvados) / <i>Pannekoek Normande (appel,</i> <i>flambée met calvados / Pancake Normande</i> <i>(apples, flambée with calvados)</i>	
Mousse au chocolat belge / <i>Chocolade</i> <i>mousse / Chocolate mousse</i>	9 €	La crêpe Simone Renant (flambée au 11,5 € Grand Marnier, glace vanille) / <i>Pannekoek</i> <i>Simone Renant (flambée met Grand Marnier,</i> <i>vanille ijs) / Pancake Simone Renant (flambée</i> <i>with Grand Marnier, vanilla ice cream)</i>	
Crème brûlée 	9 €	La crêpe flambée au Grand Marnier / 10,5 € <i>Pannekoek flambée met Grand Marnier /</i> <i>Pancake flambée with Grand Marnier</i>	
Dame blanche / <i>Dame blanche (vanilla ice</i> <i>cream and hot chocolate)</i> 	9 €		
Coupe Colonel 9 € <i>Coupe Colonel (lemon ice cream & vodka) /</i> <i>Lemon sherbet</i> 			
Café gourmand 9 €			