



# Vincent

restaurant

---

## Entrées / Voorgerechten / Starters

---

<b>Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord</b> / <i>Garnaalkroketten / North sea shrimps croquette</i>	16 €	<b>Gravlax de saumon sauce ciboulette moutarde</b> / <i>Zaalm gravlax dille en moesterdsaus / Salmon Gravlax dill and mustard sauce</i>	16 €
<b>Croquettes de brie, coulis de sirop de Liège, poires pochées à la Kriek</b> / <i>Brie kroketten Luik siroop coulis Kriek bier gepocheerde peer / Brie croquettes Liège syrup coulis, Kriek beer poached pear</i>	14 €	<b>Terrine du chef maison, salade de chicons</b> / <i>Huisgemaakte chef terrine, witlofsalade / Homemade chef terrine, endives salad</i>	13 €
<b>Scampis au beurre et à l'ail</b> / <i>scampi met boter en knoflook / scampi with butter and garlic</i>	14 €	<b>Carpaccio de Bœuf Angus, câpres &amp; Parmesan</b> / <i>Carpaccio van Angus met kappertjes &amp; parmezaanse kaas / Carpaccio of Angus beef with capers &amp; Parmigiano</i>	17 €
<b>Inoubliable Carpaccio de poissons de la Mer du Nord (Saumon, Espadon, Thon)</b> / <i>Onvergetelijke Carpaccio van vissen uit de Noordzee / Unforgettable fish Carpaccio from the North Sea</i>	16 €	<b>Moules « Vincent » (x12 - beurre à l'ail et fines herbes)</b> / <i>Mosselen "Vincent" (x12 - met kruidenboter, gegratineerd) / Mussels "Vincent" (x12 - with garlic and herbs)</i>	13 €
<b>Tartare de saumon d'Ecosse, olives noires, Granny Smith, salade de wakame</b> / <i>Schotse zalmtartar, zwarte olijven, Granny Smith, wakame sla / Scottish salmon tartare, black olives, Granny smith, wakame salad</i>	16 €	<b>Foie gras de canard cuit au torchon, chutney maison</b> / <i>Huisgemaakt Eendenlever met chutney / Homemade duck foie gras with chutney</i>	21 €



# Vincent

restaurant

## Poissons / Vissen / Fisches & Végétariën

---

- Cœur de cabillaud à l'Ostendaise / Ostendaise** 36 €  
*kabeljouw (met mousseline & garnalen) / Ostendaise cod (with mousseline & grey shrimps)*
- Sole meunière, pommes duchesses /** 39 €  
*Gebakken zee tong, duchesse aardappelen / Sole Meunière, duchesse potatoes*
- Filet de saumon d'Écosse Béarnaise, pommes natures /** 28 €  
*Schotse zalmfilet Bearnaise, aardappelen / Scottish salmon filet Bearnaise, potatoes*
- Casserole de moules marinières ou vin blanc (en saison), frites /** 28 €  
*Mosselen van Zeeland « marinières » of met witte wijn (in seizoen), frieten / Mussels from Zeeland « marinières » or white wine (in season), fries*
- Casserole de moules de Zélande sauce poulette, frites /** 29 €  
*Mosselen van Zeeland « sauce Poulette » (in seizoen), frieten / Mussels from Zeeland « sauce Poulette » (in season), fries*
- Lasagne maison aux légumes grillés, sauce tomate, roquette /** 22 €  
*Zelfgemaakte lasagne met gegrilde groenten, tomatensaus, rucola / Homemade lasagna with grilled vegetables, tomato sauce, rucola*

## Plats traditionnels / Traditionele gerechten /

### Traditional dishes

---

- Coucou de Malines à la Chimay bleue, sauce aux champignons, pommes natures /** 43 € / 2 pers  
*Mechelse koekoek gekookt in Chimay bleu, champignonsaus, natuur aardappelen / Cuckoo from Mechelen cooked with Chimay beer, mushroom sauce, nature potatoes*
- Rognons de veau à l'ancienne /** 22 €  
*Ouderwetse kalfsnieren / Old fashioned veal kidneys*
- Carbonnades à la flamande façon Vincent, frites /** 22 €  
*Vlaamse carbonnades, frietjes / Flemish carbonnades, fries*
- Côte de veau de lait à la betterave (350g) /** 31 €  
*Kalfsgehakt met Rode biet / Veal chop with beetroot*
- Vol-au-vent de Coucou de Malines, boulettes de veau, pâte feuilletée maison /** 22 €  
*Vol-au-vent van Mechelse koekoek, kalfsbollen en huisgemaakt bladerdeeg / Vol-au-vent of cuckoo from Mechelen, vealballs and homemade puff pastry*
- Blanquette de veau du chef /** 23 €  
*Huisgemaakte kalfsstoofpot / Housemade white french veal stew*

---

## Plats enfants (- 12 ans) /

### Kindergerechten / Children's meals

---

- Steack de boeuf, frites /**  
*Biefstuk, frietjes / Beef steak, fries*
- Fish & Chips**
- Vol au vent de poulet /**  
*Chicken Vol au vent*



# Vincent

restaurant

**Les chefs de Vincent choisissent des viandes de grande qualité, de provenance contrôlée.  
Les viandes sont grillées ou poêlées et servies avec une salade mixte, une sauce au choix et des frites**

***De chef-koks van Vincent kiezen vlees van hoge kwaliteit en van gecontroleerde oorsprong.  
Het vlees wordt gegrild of gebakken en geserveerd met een gemengde salade, een saus naar keuze en  
frietjes***

***Vincent's chefs choose high quality meat from controlled sources  
The meats are grilled or pan fried and served with a mixed salad, a sauce and fries***

## **Viandes / Vlees / Meats**

<b>Américain de bœuf préparé minute façon Vincent, salade, frites / Américain van rundvlees bereidde Vincent-stijl, salade, frietjes / Américain beef (raw meat) prepared Vincent style, salad, fries</b>	<b>22€</b>
<b>Pavé de bœuf (250gr) / Rundvlees steak / Beef steak</b>	<b>28 €</b>
<b>Filet pur de boeuf (250gr) / Filet pur van rund / beef tenderloin</b>	<b>42 €</b>
<b>Entrecôte de boeuf (300gr) / Rundvlees entrecôte / Rib eye steak</b>	<b>39 €</b>
<b>Chateaubriand de boeuf (500gr, pour 2) / Rundvlees chateaubriand (500gr, voor 2) / beef chateaubriand (500gr, for 2)</b>	<b>80 €</b>
<b>Côte à l'os de boeuf (prix au poids) / Cote à l'os rund (prijs per gr) / Bone-in rib eye steak (price by weight)</b>	<b>10 €/100g</b>

## **Accompagnements / Bijgerechten / sides**

<b>Pommes de terre travaillées en frites ou duchesse / Aardappelen gebakken of duchesse / Potatoes made fried or duchesse</b>	<b>3 €</b>
<b>Légumes de saison pôelés / geroosterde seizoensgroenten / roasted seasonal vegetables</b>	<b>5 €</b>
<b>Chicons caramélisés / gekarameliseerd witlof / caramelised endives</b>	<b>5 €</b>
<b>Salade mixte (produits de saison) Gemengde salade (seizoensgroenten) / Mixed salad (seasonal products)</b>	<b>5 €</b>
<b>Sauces</b>	
<b>Béarnaise, Choron, Archiduc, Roquefort Sauce poivre vert flambée en salle (+ 3 €) / groen pepersaus flambé / green pepper sauce flambé (+3 €)</b>	



# Vincent

restaurant

---

## Desserts

**Assiette des fromages belges de Catherine** 15 €  
**(affineuse à Bruxelles)** / Catherine kaasplateau /  
*Catherine cheese plate*

**Moelleux au chocolat , glace vanille /** 10 €  
*Chocolade moelleux, vanille-ijs/ Chocolate cake, vanilla ice cream*

**Mousse au chocolat belge, chantilly/** 8 €  
*Chocolade mousse / Chocolate mousse*

**Tatin aux pommes maison, glace vanille et** 10 €  
**caramel beurre salé/** *Huisgemaakte appeltaart, vanille-ijs en gezouten boterkaramel/ Homemade apple tatin, vanilla ice cream and salted caramel*

**Crème brûlée/** *Crème brûlée* 9 €

**Dame blanche /** *Dame blanche (vanilla ice cream and hot chocolate)* 10 €

**Coupe Colonel** 13 €  
*Coupe Colonel (lemon ice cream & vodka) / Lemon sherbet*

**Panna cotta aux cuberdons framboise/** 10 €  
*Panna cotta met cuberdons van frambozen/ Panna cotta with raspberry cuberdons*

## Nos Crêpes flambées en salle:

**La crêpe Vincent** 13 €  
*(ananas, flambée au Grand Marnier) / Pannekoek Vincent (ananas, flambée met Grand Marnier) / Pancake Vincent (ananas, flambée with Grand Marnier)*

**La crêpe Normande (pommes, flambée** 13 €  
**au calvados) /** *Pannekoek Normande (appel, flambée met calvados) / Pancake Normande (apples, flambée with calvados)*

**La crêpe Simone Renant (flambée au** 12 €  
**Grand Marnier, glace vanille) /** *Pannekoek Simone Renant (flambée met Grand Marnier, vanille ijs) / Pancake Simone Renant (flambée with Grand Marnier, vanilla ice cream)*

**La crêpe flambée au Grand Marnier /** 11 €  
*Pannekoek flambée met Grand Marnier / Pancake flambée with Grand Marnier*