

ENTRÉES - VOORGERECHTEN

Poêlée de champignons de chez "champignons de Bruxelles" V ♥	14.00€
-Pannetje van champignons van "Champignons de Bruxelles"	
Carpaccio de Bœuf Angus, câpres & Parmesan	15.00€ - €28.00 en plat
-Carpaccio van Angus met kappertjes & parmezaanse kaas	
Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord	17.00€
-Grijze Noordzee garnalenkroketten	
Fondus aux 6 fromages belges et bière blanche de Bruges V	14.50€
-Fondus van 6 Belgische kazen en Brugs witBier	
Moules « Vincent » (x12 - beurre à l'ail et fines herbes)	13.00€
-Mosselen "Vincent" (x12 - kruidenboter, gegratineerd)	
Velouté de potiron à l'orange et coriandre fraîche, crème de curry léger V	12,80 €
-Ravioles de champignons de bois "saison"	12.90€
Terrine de marcassin	14.50€
-Pate van everzwijn	
Salade frisée aux pommes, foie de volaille et vinaigre de xérès	15.00€
- Krulsalade met kippelever, appels en eresazijn	
Risotto de céleri rave lait de coco, noisette torréfié et ciboulette	14.90€
-Risotto van Knolselder, cocosmelk, geroosterde nootjes en bieslook	

PLATS - GERECHTEN

Les classiques belges / De Belgische klassiekers

Joues de porc en "Carbonnades" , croquant de pain d'épices	23.50€
-varkenswangetjescarbonade , knapperige peperkoek	
Carré d'agneau rôti en persillade moutardé, fricassée de légumes et pommes rissolées	34.50€
-Lamskroontje, groentjes en gebakken aardappelen	
-Koninginnehapje met kip en Kalfszwezerik	
Blanc de Coucou de Malines , cuit basse t°, Jus corsé et stoemp de bintjes	24.00€
-Mechelse koekoekborst lage T, sterke jus en bintjesstoemp	
Américain de bœuf préparé minute façon Vincent	22.00€
-Gehakte rauwe Rundssteak "Vincent"	

New!

SAISON DE GIBIER / JACHT SEIZOEN

Terrine de Marcassin "Entrée"	12.90€
-Pate van everzwijn	
Faizan Brabançon	28.00€
-Fazant op Brabantse wijze	
Faizan au Fine Champagne	28.00€
-Fazant "Fine Champagne"	
Rable du lièvre " Arlequin"	35.00€
-Hazerug Arlequin	
Ravioles de champignons de bois V	15.90€
-Raviolis met Boschampignons	

Poissons & Moules - Vissen & Mosselen

Belle Sole meunière	39.00€
-Gebakken zeetong	
Sandre rôtié beurre Nantais, étuvée de choux vert	26.50 €
-Smoekebaars nantais, groene koeof	

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 wine</i>	
-Casserole de moules sauce poulette	29€
Mosselen « sauce Poulette »	

DESSERTS - NAGERECHTEN

Dame Blanche	10€
Coupe Colonel	13€
Crème Brulée	9€
Mousse au chocolat	9€
<i>Le classique de classique :</i>	
La poire "belle Hélène"	10.50€

Nos Crêpes:



Crêpe "l'Impératrice"	13.50€
(Flambée au rhum, glace caramel beurre salé, crumble)	
Crêpe Simone	12€
(Flambée au Grand Garnier, glace vanille)	
Crêpe Vincent	13€
(ananas, flambée au Grand Marnier)	
Crêpe Normande	13€
(pommes, flambée au calvados)	
Crêpe flambée au Grand Marnier	11€

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

Tous nos plats sont disponible 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"



VIANDES - VLEES

Grillés-Gegrild

Pavé de boeuf (250gr)	27.00€
Biefstuk (250 gr)	
Entrecôte / Entrecôte double	36.00€/70.00€
Filet pur de boeuf (250g)	42.00€
<i>Filet pur van rund</i>	
Chateaubriand de boeuf (500gr), 2 personnes	80.00€
<i>Rundvlees chateaubriand (500gr, voor 2)</i>	

Flambés au poivre Geflambeerd met peper

Filet pur de boeuf (250g)	42.00€
<i>Filet pur van rund</i>	
Chateaubriand de boeuf (500gr), 2prs	
<i>Rundvlees chateaubriand (500gr, voor 2)</i>	80.00€

Sauces - sauzen

Béarnaise
Archiduc
Roquefort

- ACCOMPAGNEMENTS - 6€

Salade mixte - Mixte Sla

Légumes de saison poêles / Groenten

@ Restaurant Vincent
#RestaurantVincent

