

# *Chrithie'k*

**By De Clerck**

**Thierry & Christy**

**Taste & drink**

**050/61 05 46**

**[www.chrithiek.be](http://www.chrithiek.be)**

**Een eerlijke keuken, puur zonder veel franjes met mooie seizoen producten  
in een familiale sfeer.**

**Thierry, de chef, een jarenlange ervaring in verscheidene toprestaurants, wil  
zijn kennis delen.**

**Vraag ook naar onze speciale evenementen.**

U kunt informatie omtrent de allergenen vragen  
aan ons personeel, die u met plezier de nodige informatie zullen geven.

Opgelet de samenstelling van het levensmiddel kan wijzigen

**Dins – woens – dond 12h -15h**  
**Vrij – zat 12h – 15h / 18h - 20h45**

### **Suggesties zie muur of bord**

#### **Tapas**

Klein gebakken calamares met look - fijne kruiden	15
Artisanaal bereide garnaalbolletjes	15
Iberico cebo campo 27 m gerijpt	20
Plankje met verschillende soorten salami en iberico	22
Gefrituurde tongreepjes met verse tartaarsaus	15

**Gelieve zich te beperken tot 3 verschillende voorgerechten en of hoofdschotel, dank u**

#### **1 Ste gerechtjes**

Artisanaal bereide garnaalkroketten	20
Carpaccio Herrefort rund Chrithie'k	19
Gebakken ganzenlever garnituur van het moment	28

#### **Hoofdplats**

Gefrituurde tongreepjes - fijn slaatje - verse tartaarsaus	27
Irish Black Angus beef- op klassieke wijze geserveerd handgesneden frietjes	28
Champignons/ peper saus /béarnaise	
Rundsstoofvlees op oude wijze – verse appelmoes – frietjes	26

## **Suggesties**

### **Voorgerechten**

Langoustientjes – à la plancha – kruidenboter	28
Belgische asperges – iberico – Parmezaan – tomaat	25
Kikkerbiljetjes – lookroomsausje – fijne kruiden	23

### **Hoofdgerechten**

Kalfsniertjes – stoofpotje van Belgische asperges – lentegroentjes – krieltjes	33
Paling in gebakken of in t 'groen – verse frietjes	30 - 33
Tarbotfilet – Belgische asperges – lamsoor ( zeewier ) – taartje van bintjes	36

### **Zoetigheden voe achter t'eten**

Dame blanche	9
Sabayon	10
Normandisch appeltaartje – vanille	9
Dessert van de dag	9
Kaasbordje	10

**Daar ik alleen in de keuken ben, gelieve op vrijdagavond en zaterdagavond zoveel mogelijk de menu te benutten om de wachttijden te beperken.**

**Bedankt voor u begrip**

## **Menu Chrithie'k**

**49€ ( 3 gangen ) of 65€ ( 4 gangen)**

(Per tafel geserveerd )

(Er worden geen veranderingen toegestaan in de menu)

Hapje

**&&&**

Carpaccio van herrefortrond op mijn manier

**of**

Belgische asperges – pata negra – Parmezaan - tomaat

**of**

Zeebaarsfilet – erwt – brocolini -

**&&&**

Langoustinestaartjes – knolselder – venkel - yuzu

**&&&**

Zeeduivel – lamsoor (zeewier) – bintjes – oesterzwam – fijne kruidensaus

**of**

Kalfspotje – Belgische asperges – lentegroentjes - krieltjes

**of**

Irish Black Angus beef- op klassieke wijze geserveerd - handgesneden frietjes

Champignons/ peper saus/ bearnaisesaus

**&&&**

Dessert, inspiratie van de chef

**of**

Kaasbordje

### **Suggestie bij het dessert of kaas**

Madeira Boal 7 jaar 9€

Madeira Boal 20 jaar 12€

Tearoom voe de zoetemuultjes 14h30– 16 h30

## **Specialiteit van het huis**

**De echte Normandische pannenkoek**

**9.5**

**(Geflambeerd met calvados 13 €)**

Pannenkoek met suiker	5.5
Pannenkoek met slagroom	6
Pannenkoek mikado	7
Dame blanche	9
Café glacé	9
Coupe vers fruit	9
Coupe aardbeien ( seizoen )	9
Coupe advocaat	9
Sabayon	10
Dessert van de dag	9
Kinderijsje	5

**Lunch aan 29€**

(Enkel middag)

Voorgerecht

&&&

Dagschotel

(20€ alleen)

&&&

Koffie /thee

## Kaffie's

Lungo	2,50 €
Espresso	2,50 €
Décaféine	2,70 €
Cappuccino melk	2,90 €
Latte macchiato	3,30 €
Irish coffee	9,00 €
Italian coffee	9,00 €

## Theetjes

Earl grey	2,70 €
Green tea	2,70 €

## Infusies

Munt	2,70 €
Camille	2,70 €
Lemon & ginger	2,70 €
Rozenbottle	2,70 €

## Andere

Warme chocolademelk	3.50 €
---------------------	--------

## Voe te drienken

### Vraag naar ons bier van de maand

#### **Pintjes van de tunne**

Cristal	25 cl - 33cl	2,80€ - 3,10€
St Hubertus		
Blond	25 cl – 33 cl	3.80€ - 4.90€

## Pintjes ut de flesse

Carlsberg	3,50 €
Carlsberg zero alc	2,70 €
St-Hubertus amber (33 cl)	4,90 €
St-Hubertus wit bier (33cl)	4,90 €
Duvel (33cl)	4,70 €
Omer (33cl)	4,90 €
Rochefort 10	5.80 €
Grimbergen blond	4,70 €
West Malle dubbel	4.70€
Brugse zot	4.20 €
Sportzot 00 % alc	4,10 €

## Frisse teusjes

Bru plat 25 cl -50 cl	2.50€ - 4.50€
Bru bruis 25 cl –50cl	2.50€ - 4.50€
Spa rood	2.50 €
Cola	2,60 €
Cola zero	2,60 €
Tonisteiner orange	2.80 €
Tonisteiner citroen	2.80 €
Ice tea	2,70 €
Schweppes Agrum	2.90 €
Schweppes tonic original	2.90 €
Schweppes virgin mojito	2,90 €
Appelsap	2,60 €
Vers sinaasappelsap	5,00 €

## Apero's

Aperol Spritz	9,00 €
Aperitif Maison ( top )	12,00€
Kirr	6,00 €
Kirr Royal ( cava )	7,80 €
Campari	
Soda / orange / tonic	
	8,50 / 9,50 / 8,50 €
Sangria rood ( in seizoen )	9,50 €
Picon Bière	8,00 €
Picon witte wijn /	9,50 €
Martini rood - wit	5,50 €
Ricard	6,80 €
Sherry	5,50 €
Porto Rood/wit	5,50 €
Pineau des Charentes	5,50 €
Glas cava	7,00 €

### Mingelingsjes 00%

Aloha ( ginger beer - lime )	7,50€
Tropical Sunrise ( ginger - ananas - tropical - soda )	7,50€
The mighty Red ( fraise - lime )	7,50€

### Mingelingses

Mojito ( rum – lime - mint – sugar – water )	9,60 €
Cosmopolitan ( vodka – Cointreau – cranberry)	10.50€
Strawberry daiquiri ( strawberry – rum)	9.60 €
Negroni classico ( vermouth – gin – Campari )	10.50 €

## **Gin & Tonic**

Gordons gin	9,50 €
Gordons Pink	9,50 €
Hendricks	12,50 €
Tanqueray 00 % alc vrij	11,00€
Tanqueray ten	11,00 €
Tanqueray Sevilla	12,50 €
Tanqueray rangpur lime	12,50 €
Tanqueray black currant	12,50 €

## **Vodka & Rhum**

Vodka	11,50 €
Rum Pampero Brown / blanco/ captain morgan	10,00 €
Rum Havana	10.50 €

## **Whisky**

J&B	8,50 €
Johnnie walker red label	9,00 €
Johnnie walker black label	9.50 €

## **Zakkertjes**

Cognac / calvados/ Grappa / amaretto / Bayleys /Limoncello/Cointreau/	8,50 €
Grand marnier	8,50 €
Jenever jong – oud	6,00 €