

Chrithie'k

By De Clerck

Thierry & Christy

Taste & drink

050/61 05 46

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

Van 12h00 – 14h30

Menu Chrithie'k

Menu per tafel geserveerd

49€ (3 gangen) of 65€ (4 gangen)

Gelieve de vrijdag – en zaterdagavond zoveel mogelijk de menu te benutten

Voorgerechten

Carpaccio van Herreford rund Chrithie'k

of

Grote gambas op de grill – fijne kruiden – look

of

Zeetongfilet – courgette – aubergines – tomaat

Tussengerecht 4 gangen

Langoustinestaartjes – appel – bieslooksausje

Hoofdgerechten

Kabeljauwhaas – kruidenkorst – bloemkool – brocolieasperge

of

Kalfslende in de Green Egg – tuinboon – wortel – rozemarijn

of

Irish Black Angus beef – op mijn manier

Desserts

Dessert, inspiratie van de chef

Sabayon

Kaasbordje

Suggestie bij het dessert of kaas

Madeira Boal 15 jaar 9€

Madeira Boal 20 jaar 12€

Tapas

12h00 – 16h00

Klein gebakken calamares met look - fijne kruiden	10
Artisanaal bereide garnaalbolletjes	12
Iberico cebo campo 27 m gerijpt	20
Toast met filet van sardientjes (zonder graten)	9
Gefrituurde tongreepjes met verse tartaarsaus	12
Bruchetta - tomaat – basilicum	9

Suggesties

12h00 – 14h30

Max 3 verschillende voor en of hoofdgerechten per tafel.

Voorgerechten

Kikkerbiljetjes - Oosterse wijze – curry	19
Ganzelever à la plancha – garnituur van het moment	28
Carpaccio van Herreford rund Chrithie'k	19
Grote gambas op de grill – fijne kruiden – look	22
Langoustinestaartjes – appel – sausje met bieslook	26
Zeetongfilet – courgette – aubergines – tomaat	23

Hoofdgerechten

Kabeljauwhaas – kruidenkorst – bloemkool – brocolieasperge	28
Paling in de room – verse frietjes	33
Filet van tarbot – waterzooi – sliertjes van zomergroentjes – gebakken aardappel	36
Kalf lende in de Green Egg – tuinboon – wortel - rozemarijn	28
Irish Black Angus beef – op mijn manier of groene pepersaus – slaatje – verse frietjes	28

Desserts

In huis gemaakt appeltaartje – vanille	9
Sabayon	10
Dame blanche	9
Creatie van het moment	10
Kaasbordje	11

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

Andere

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

Vraag naar ons bier van de maand

Pintjes van de tunne

Cristal	25 cl - 33cl	2,80 € - 3,10 €
St Hubertus Blond	15 cl – 33 cl	2.30 € - 4.90 €

Pintjes ut de flesse

Carlsberg	3,50 €
Carlsberg zero alc	3.20 €
St-Hubertus amber (33 cl)	4.90 €
St-Hubertus wit bier (33cl)	4.90 €
Duvel (33cl)	4.90 €
Omer (33cl)	5.30 €
Rochefort 10	6.20 €
Grimbergen blond	4,90 €
West Malle dubbel	4.90 €
Brugse zot	4.20 €
Sportzot 00 % alc	4,70 €

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 €
Scweppes 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 €