

# *Chrithie'k*

**By De Clerck**

**Thierry & Christy**

**Taste & drink**

**050/61 05 46**

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

**Van 12h00 – 14h30**

**Vrijdag – en zaterdagavond 18h30 – 20h45**

**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

## ***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**

*Filet van griet – brocolini – schuimpje van butternut – groene kerrie*

*Of*

*St -Jacobsmosselen – crème van knolselder – kruiden olie*

*Of*

*Mooie creatie van Steven's wildpastei – ganzelever – zoetzure tinten*

### **Tussengerecht 4 gangen**

*Gegrilde gamba's in de green egg – look – fijne kruiden*

### **Hoofdgerechten**

*Kabeljauwhaas – coulis van tomaat – taartje van bintjes – blanke botersaus*

*Of*

*Black angus beef – oosterse wijze - soja – gebakken rijst*

*Of*

*Fazant – appel – cantharel – witlof – fine champagne*

### **Nagerechten**

**Dessert, Inspiratie van het moment**

**Of**

*Sabayon*

*of*

*Kaasbordje*

## ***Tapas***

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)	12
Gefrituurde tongreepjes met verse tartaarsaus	12
Steven's witte pens – brioche – gekonfijte ajuin	10
Bruchetta - tomaat – basilicum	9

## ***Kaart***

Max 3 verschillende voor en of hoofdgerechten per tafel.

### ***Voorgerechten***

St – Jacobsmosselen – crème van knolselder - 7 kruidenolie	23
Ganzenlever à la plancha – garnituur van het moment	28
Filet van griet – brocolini – schuimpje van Butter nut – gele kerrie	23
Grote gamba's op de grill – fijne kruiden – look	24

### ***Hoofdgerechten***

Paling in t'groen Chrithie'k – verse frietjes	33
Kabeljauwhaas – coulis van tomaat – taartje van bintjes – blanke botersaus	33
Fazant – appel – cantharel – witlof - fine champagne	33
Rib Eye Black Angus – pepersaus – slaatje – verse frietjes	36

### ***Desserts***

In huis gemaakt appeltaartje – vanille	9
Sabayon	12
Dame blanche	9
Creatie van het moment	10
Kaasbordje	12

## **Kaffie's**

Lungo	2,60 €
Espresso	2,60 €
Décaféine	2,80 €
Cappuccino melk	3,10 €
Latte macchiato	3,50 €
Irish coffee	9,00 €
Italian coffee	9,00 €

## **Theetjes**

Earl grey	2,90 €
Green tea	2,90 €
Munt	2,90 €
Camille	2,90 €
Lemon & ginger	2,90 €
Rozenbottle	2,90 €

## **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 €