

Chrithie'k

By De Clerck

Thierry & Christy

Taste & drink

050/61 05 46

www.chrithiek.be

Dinsdag tot donderdag 12h00 – 14h30

Vrijdag en zaterdag 12h00 – 14h30 /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

52€ (3 gangen) of 68€ (4 gangen)

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

Voorgerechten

Zeebarbeel – zalfje van bloemkool - groenlof

Of

St -Jacobs mosselen – aardpeer - kalamansi

Of

In huis bereide ganzenleverpastei - gerookte eendenborst – briochetoast - kweeper

Tussengerecht 4 gangen

Gegrilde gamba's in de green egg – pil pil – tomaat – knoflook – fijne kruiden

Hoofdgerechten

Catch of the day – garnituur naar het goedhumeur van de chef

Of

Black Angus – boter bintjes – boon – peul - rozemarijn

Of

Hazerugfilet – knolselder – peer - wilde champignons - harlekijn

Nagerechten

Dessert, Inspiratie van het moment

Of

Sabayon

Of

Kaasbordje

Tapas

Klein gebakken calamares met look - fijne kruiden	12
Artisanaal bereide garnaalbolletjes	12
Iberico cebo campo 27 m gerijpt	20
Gefrituurde tongreepjes met verse tartaarsaus	12
Bruchetta - tomaat – basilicum	9

Kaart

Max 3 verschillende voor en of hoofdgerechten per tafel.

Voorgerechten

St – Jacobsmosselen – aardpeer – kalamansi	24
In huis bereide ganzenleverpastei – gerookte eendenborst – briochetoast - kweepeer	28
Zeebarbeel – zalfje van bloemkool - groenlof	24
Grote gamba's op de grill – fijne kruiden – look	24

Hoofdgerechten

Paling in de room Chrithie'k – verse frietjes	33
Kalfsnieretjes – oude mosterd – winterse groentjes	31
Catch of the day – garnituur naar het goed humeur van de chef	29
Hazerug – knolselder – peer – wilde champignons – Harlekijn	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 €
Aperitief 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	8,50 €
/Limoncello/Cointreau/	
Grand marnier	8,50 €

Jenever jong – oud

6,00 €