

Chrithie'k

By De Clerck

Thierry & Christy

Taste & drink

050/61 05 46

www.chrithiek.be

keuken open:

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

55€ (3 gangen) of 69€ (4 gangen)

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

Voorgerechten

Zeebaars - tijgermelk – appel - gerookte paling

Of

Filet van pladijs – op de Green Egg – aardpeer – spitskool - dragon

Of

Fijne kalfszwezerikken – gelakt buikspek - beukenzwam

Tussengerecht 4 gangen

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

Hoofdgerechten

Rog gebakken – pasta – broccoli – schuimpje van champignons

Of

Black Angus – witlof – knolselder - look

Of

Pluma di Iberico – courgettes – aubergines – zachte paprika

Nagerechten

Dessert, Inspiratie van het moment

Of

Sabayon

of

Kaasbordje

Tapas

Klein gebakken calamares met look - fijne kruiden	13
Artisanaal bereide garnaalbolletjes	13
Iberico cebo campo 27 m gerijpt	20
Gefrituurde tongreepjes met verse tartaarsaus	13

Kaart

Voorgerechten

Gebakken ganzenlever, garnituur van het moment	28
Artisanale bereide garnaalkroketten	22
Kikkerbiljetjes gebakken – fijne kruiden – lichte look	22

Hoofdgerechten

Kleine tarbot gebakken – mousseline van aardappelen – preiroom - champignons	33
Kalfsniertjes – oude mosterd – winterse groentjes	31
Rib Eye Black Angus – peper of champignonsaus of Bearnaise - slaatje – verse frietjes	36

Desserts

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

Kaffie's

Lungo / Espresso	2,80€
Espresso	2,80 €
Cappuccino melk	3,50 €
Latte macchiato	4,00 €
Irish coffee, Italian coffee, French coffee, Hasseltse coffee	11,00 €

Theetjes

Earl grey - green tea – camille – lemon & ginger - rozebottle	3,10 €
Munt	3,50 €

Andere

Warme chocolademelk	4,00 €
---------------------	--------

Vraag naar ons bier van de maand**Pintjes van de tunne**

Cristal 25 cl - 33cl	2,90 € - 3,20 €
St Hubertus Blond 15 cl – 33 cl	2,80 € - 5,20 €

Pintjes ut de flesse

Carlsberg	3,70€
Carlsberg zero alc	3.50 €
St-Hubertus amber (33 cl)	5,20 €
St-Hubertus wit bier (33cl)	5,20 €
Duvel (33cl)	5,20 €
Omer (33cl)	5.50 €
Rochefort 10	6.20 €
Grimbergen blond – bruin	5,20 €
West Malle dubbel	5,20 €
Brugse zot	5,20 €
Sportzot 00 % alc	5,20 €

Frisse teusjes

Bru plat / bruis 25 cl -50 cl	2.80€ - 5.50€
Cola – Cola zero Spa rood - tonisteiner orange /citroen – ice tea	3,00 €
Schweppes Agrum	3,50 €
Schweppes tonic original	3,50 €
Schweppes virgin mojito	3,50 €
Appelsap	3,00 €
Vers sinaasappelsap	6,00 €

Apero's

Aperol Spritz	10,00 €
Aperitif Maison (top)	12,50 €
Kirr	7,00 €
Kirr Royal (cava)	8,50 €
Campari	8,00 €
Sangria rood (in seizoen)	11,00 €
Picon Bière	9,00 €
Picon witte wijn /	11,00 €
Ricard	8,50 €
Sherry / Porto rood - wit / martini rood - wit	6,50 €
Glas cava	8,00 €

Mingelingsjes 00%

Aloha (ginger beer - lime)	8,50 €
Tropical Sunrise (ginger - ananas - tropical - soda)	8,50 €
The mighty Red (fraise - lime)	8,50 €

Mingelingses

Mojito (rum – lime - mint – sugar – water)	12,00 €
Cosmopolitan (vodka – Cointreau – cranberry)	12,00 €
Strawberry daiquiri (strawberry – rum)	12,00 €
Negroni classico(vermouth – gin – Campari)	12,00 €

Gin & Tonic

Gordons gin / Gordons pink	8,00 €
Hendricks	10,00 €
Tanqueray Ten / Tanqueray 00 % alc vrij	9,00 €
Tanqueray Sevilla – rangpur – lime – black currant	10,00 €

Vodka & Rhum

Vodka /Rum Pampero Brown / blanco/ captain morgan /Rum Havana	9,00 €
---	--------

Whisky

J&B	8,50 €
Johnnie walker red label	9,50 €
Johnnie walker black label	10,00 €

Zakkertjes

Cognac / calvados/ Grappa / amaretto / Baileys	9,00 €
/Limoncello/Cointreau/Grand Marnier	
Jenever jong – oud	7,00 €

+ frisdrank 3,00 €

+ tonic 3,50 €