

APERERO

Prosecco 'Le Couchon'	8.5 42
glas fles	
Prosecco rosé 'Le Couchon'	46
fles	
Champagne van het huis	14 65
glas fles	
Champagne 'Drappier Brut'	90
fles	
Aperitief van het huis	11
Vierbloesemlikeur - prosecco - limoen	
Pornstar martini	14
Passievruucht - 42 below vodka - vanille - limoensap	
Negroni	14
Kirr	8
Kirr Royal	9
Martini wit / rood / Fiero	8
Picon Vin Blanc	9
Porto wit of rood	8
Campari	8
Ricard	8
Sherry	8
Bacardi	8
Vodka Eristoff	8
Wodka Grey Goose	12

GIN S

Bombay	10
Bombay Bramble	10
Hendrick's	12
Bulldog	12
Rangpur	12
Ibisensa	12

ALCOHOL FREE

Crodino geel	4
Martini wit / Rood	8
Seedlip gin	10

SOFT

Plat water Panna 0,5l	6
Bruis water San Pellegrino 0,5l	6
Coca Cola	3
Coca Cola Zero	3
Fanta	3
Sprite	3
Ice Tea	3
Fruitsap	3
Tonic San Pellegrino	4

BEER

Cristal van 't vat	3
Hapkin van 't vat	5
Duvel	6
Duvel Tripple hop	7
Grimbergen	6
Tripel of Dubbel	
Affligem tripel	6
Chimay blauw	6
Westmalle	6

BITES

Oester natuur per stuk Zeeuwse creuses III	5
Oester gegratineerd per stuk Oesterbearnaise - parmesaan	6
'STEK' plank Deluxe Rubia Gallega Cecina & Secreto 07	20
Stoofvleeskroket 3 stuks Mosterdmayonaise	12
Nacho's Tortilla chips - cheddar - tomatensalsa - guacamole - zure room	18

STARTERS To share or not

Carpaccio van de week Parmezaan - pijnboompitten - rucola	18
Carpaccio van Australische Wagyu BMS 9+ Parmezaan - pijnboompitten - rucola	28
'STEK' tartare 125 g Runds - kwartelei - augurk - zilverui	20
Gerookte Schotse zalm Smoked by STEK - mierikswortel - dille	22
Garnaalkroket per stuk Gefruite peterselie - citroen - cocktail	11
Kaaskroket 2 stuks Gefruite peterselie - citroen	12
Burrata Rode biet - hazelnoot - balsamico	20

KIDS tot 12 jaar

Huisgemaakte 'Chicken Nuggets' Handgesneden frietjes - ketchup	18
Huisgemaakte Fish 'STEK' Handgesneden frietjes - gepaneerde pladijs - tartaar	18
Kinder 'STEK' 150 g Filet Pur - Handgesneden frietjes - ketchup	25

MEAT

Lady Filet Pur 200 g	38
Filet Pur 250 g	43
'STEK' tartare 200 g	37
Runds - kwartelei - augurk - zilverui	
'Ottenburger' 200 g	36
Huisgemaakte rundsburger - spek - cheddar tomaat - sla - bbq saus of jalapeñomayonaise	
Vleesselectie van de Chef (350 g./pp)	58 P.P
Vanaf 3 personen	



PICANHA Wagyu F4 9+ Australië	200g 65/pp
	300g 85/pp

Australische Wagyu is net als deze uit Japan voorzien van een intense marmering en geweldige smaak.

Deze dieren worden na uitgebreid gegrazen te hebben afgevoerd met uitgebalanceerde en uitgeselecteerde granen, en dit gedurende een termijn van 300 tot 500 dagen.

Waanzinnig lekker!

Leeftijd:	2020	Rijping:	☆☆☆
Kleur:	☆☆☆	Marmering:	☆☆☆
Malsheid:	☆☆☆		

Heeft u een allergie of vragen over allergenen in onze producten?
Vraag het ons. Let op, samenstelling van producten kunnen wijzigen.

Alle gerechten zijn INCLUSIEF handgesneden frieten of kroketten, huisgemaakte mayonaise en een saus naar keuze:

pepersaus · champignonsaus · chimichurri · vleesjus · kruidenboter · béarnaisesaus (+2,00)

Extra saus: 3,00

Voor de ULTIEME smaakbeleving, bakken we deze liefst bleu chaud of saignant.
(Uitzonderingen kunnen uiteraard altijd gevraagd worden, maar doen inbreuk aan de lekkere pure smaak van ons vlees)

NO MEAT

Veggie Burger	33
Sojaburger - tzaziki - sla - tomaat	
Fish and Chips	33
Gepaneerde pladijs - tartaar	

SIDE DISHES

Handgesneden frieten	3
Artisanale kroketten	3
Kropsalade	4
Witloofsalade	4
Spitskoolsalade	4
Warme groenten	6

Meat of the Week

CHEF'S SELECTION



DUNNE LENDE

Txogitxu | Baskenland **54/pp**

Zeldzaam ras dat specifiek gekweekt wordt voor het produceren van hoogwaardige steaks. Rijk van smaak met een fijne textuur. De runderen moeten minimum 8 jaar zijn en worden na het slachten beoordeeld op hun vetmarmering.

Leeftijd: **2015** Rijping: ★★
Kleur: ★★
Malsheid: ★★

Black Angus hilton prime | USA **58/pp**

USA Prime staat bekend om zijn perfect verdeelde vet wat het vlees lekker sappig en mals maakt. Volgens velen de 'crème de la crème'. De dieren die het keurmerk Prime verdienen zijn zeldzaam, het betreft slechts 1 a 2% van de Amerikaanse veestapel.

Leeftijd: **2022** Rijping: ★★
Kleur: ★★
Malsheid: ★★

RIB EYE

Carima unique | Italië **60/pp**

Een topselectie van uitsluitend vrouwelijke runderen uit Italië die gebaseerd wordt op typologie, Beveelsheid en met een marmeringsscore van 10/12.

Leeftijd: **2021** Rijping: ★★
Kleur: ★★
Malsheid: ★★

Umi 'the art of beef' | Uruguay **54/pp**

Met een mooie marmeringsscore van 5+, een 200 dagen graanvoederdieet en een hoog kwaliteitsvol kweekproces is dit vlees mals en zo goed als het kan zijn.

Leeftijd: **2022** Rijping: ★★
Kleur: ★★
Malsheid: ★★

CÔTE A L'OS

per 2 personen

Lord of Beef | Verenigd Koninkrijk **130**

Een selectie van oudere grasgevoerde runderen met prachtig geel vet en een unieke smaak. 4 weken huisgerijpt in onze dry ager voor een nog intensere beleving. Vlees voor de échte carnivoor

Leeftijd: **2014** Rijping: ★★
Kleur: ★★
Malsheid: ★★

Sashi | Denemarken **125**

Exclusief huisgerijpt vlees uit het hoge noorden. Het betreft geen ras maar een vleeskwaliteit die pas na het slachten beslist wordt. Voor de échte vleesliefhebber die volop kiest voor smaak en sappigheid

Leeftijd: **2019** Rijping: ★★
Kleur: ★★
Malsheid: ★★

Al ons vlees wordt gebakken in wagyuvet met enkel toevoeging van zout, om zo de pure vleessmaak tot zijn recht te laten komen. Vlees heeft tijd nodig om te rusten en te bakken (cote a l'os +/- 45min.) Grote honger? Geniet van onze bites of starters...sit back and relax...

"Being a vegetarian is a big missed steak"

SWEETS

Citrus sorbet	8
Supplement Grey Goose € 10	
Dame Blanche	12
Coupe Advocaat	14
Tiramisu	12
Crème brûlée	11
Kinder Dame Blanche	8

HOT

Koffie	4
Kleine koffie	4
Deca	4
Cappuccino	5
Irish koffie	12
French koffie	12
Italian koffie	12
Verse Muntthee	5
Zwarte thee	4

"Life is short, eat dessert first."