

LUNCH MENU

GÉDÉON

Restaurant

DE 12H00 À 15H00
VAN 12H00 TOT 15H00
FROM NOON TILL 3:00PM

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

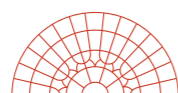
CARPACCIO DE BETTERAVES DE COULEURS, FIGUE AU BALSAMIQUE, FETA Carpaccio van Kleurrijke bieten, vijg gekookt in balsamico azijn, feta Colorful beet carpaccio, fig with balsamic, feta	14€
PAIN CROUSTILLANT, POËLÉE DE CHAMPIGNONS, ESPUMA PERSILLADE Krappening brood, gebbaken champignons, espuma van persillade Crispy bread, sautéed mushrooms, parsley espuma	16€
SAINT JACQUES RÔTIES, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR, OLIVES KALAMATA Sint Jacobsvruchten, mousseline van bloemkool, gekonfijte citroen, kalamata olijven Seared scallops, cauliflower purée, Kalamata olives	17€

PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

BOUILLABASSE DE POISSONS ROCHES, ROUILLE, FENOUIL CONFIT Bouillabaisse van Visjes, rouille, gerkonfijte venkel Rockfish bouillabaisse, rouille sauce, confit fennel	26€
CANETTE RÔTIE, CAROTTES AUX AGRUMES, CHOU KALE Geroosterde jonge eend, mousseline van wortelen en Citrus Roast duckling, citrus-glazed carrots, kale	24€
COURGETTE GRILLÉES, FALAFEL, ZAATHAR, HOUMOUS DE LENTILLES ROSES, LABNÉ Gegrilde courgette, falafel, zaathar, houmous van koraal linzen, labneh Grilled zucchini, falafel, za'atar, pink lentil hummus, labneh	22€

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

PROFITEROLE, CRÈME GLACÉE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD Profiterol, vanille ijs, warm chocolade saus Profiterole, vanilla ice cream, hot chocolate sauce	9€
FIGUE CUITE AU JUS DE SANGRIA, ÉCUME YAOURT/ MIEL, CRUMBLE PISTACHE Vijg gekookt in sangria, mousse van yoghurt en honing, pistache crumble Fig cooked in sangria juice, yogurt/honey foam, pistachio crumble	9€
SAVOIARDI, GLACE MASCARPONE, SABAYON MARSALA, CRUMBLE CHOCO/ FLEUR DE SEL Savoïardi, mascarpone ijs, sabayon Marsala, crumble van cacao en fleur de sel Savoïardi, mascarpone ice cream, Marsala sabayon, cocoa and sea salt crumble	9€



DIMANCHE
ZONDAG
SUNDAYS

DE 10H00 À 12H00
VAN 10H00 TOT 12H00
FROM 10AM TILL NOON

PETITS DÉJEUNERS / ONTBIJT / BREAKFAST

2 CEUFS, BACON, TOMATE RÔTIE, CHAMPIGNONS, BAKED BEANS, POMME DE TERRE, TOAST 2 eieren, spek, geroosterde tomaten, champignons, gebakken bonen, aardappel, toast 2 eggs, bacon, roasted tomatoes, mushrooms, baked beans, hash browns, toast	17€
ENGLISH MUFFINS, ŒUF BÉNÉDICTE, SAUCE HOLLANDAISE, SAUMON, JEUNES POUSSÉS Engelse muffins, eggs benedict, hollandaisesaus, zalm, jonge, bladgroenten English muffins, eggs benedict, hollandaise sauce, salmon, baby greens	18€
PANCAKES, SIROP D'ÉRABLE, YAOURT, COULIS, GRANOLA, FRUITS Pannenkoeken, ahornsiroop, yoghurt, coulis, granola, vruchten pancakes, maple syrup, yogurt, fruit coulis, granola, fruits	14€

SAMEDI & DIMANCHE
ZATERDAG & ZONDAG
SATURDAY & SUNDAY



DE 14H30 À 16H30
VAN 14H30 TOT 16H30
FROM 2:30PM TILL 4:30PM

HOUMOUS AU SÉSAME ET GRISSINI Hummus met sesam en soepstengels Hummus with sesame seeds and grissini	7€
PINSA, TOMATES CERISE, MOZZARELLA, JEUNES POUSSÉS Pinsa, kerstomaten, mozzarella, jonge scheuten Pinsa, cherry tomatoes, Mozzarella, microgreens	13€
LE VÉRITABLE CLUB SANDWICH De echte club sandwich The real club sandwich	16€
PAIN GREC, VOLAILLE RÔTIE OU FALAFEL, TZAZIKI Grieks brood, geroosterde kip of falafel, tzatziki Greek bread, roasted poultry or falafel, tzatziki	12€

LES ENFANTS / VOOR DE KINDEREN / LITTLE DINERS' MENU 12€

POULET RÔTI, GRENAILLES Geroosterde kip, krieltjes Roast chicken, baby potatoes	PINSA, TOMATES / MOZZARELLA Pinsa, tomaten / mozzarella Pinsa, tomatoes / mozzarella
--	---



**SOFT DRINKS**

STILL SPA WATER 20CL	3€
SPARKLING SPA WATER 20CL	3€
MIX OF STILL AND SPARKLING SPA WATER 50CL	5.5€
LEMON SPA WATER 20CL	3€
ORANGE SPA WATER 20CL	3€
COCA-COLA 20CL	3€
COCA-COLA ZERO 20CL	3€
FEVER TREE TONIC	3.5€
FEVER TREE GINGER BEER	3.5€
ORGANIC APPLE-CHERRY JUICE	4€
ORGANIC APPLE JUICE	4€
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	4€
MINT SYRUP	0.5€
GRENADINE SYRUP	0.5€
ICED TEA	4€
FRAPPUCCINO	5€

HOT DRINKS

ESPRESSO	3€
COFFEE	3€
LUNGO	3€
CAPPUCCINO	3.5€
LATTE MACCHIATO	3.5€
DECAFFEINATED COFFEE	3€
HOT CHOCOLATE	4€
GREEN TEA	3€
EARL GREY TEA	3€
JASMINE TEA	3€
RASPBERRY INFUSION	3€
LEMONGRASS INFUSION	3€
PLANT-BASED MILK	0.8€

APÉRITIFS

GLASS OF CHAMPAGNE	10€
GLASS OF SPARKLING WINE	7€
MIMOSA	9€
APEROL SPRITZ	9€
LIMONCELLO SPRITZ	9€
CAMPARI WITH FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	10€
WHITE/RED MARTINI	6€
RED PORT WINE	6€
ALCOHOL-FREE GIN TONIC (CEDERS CRISP)	10€

SPIRITS

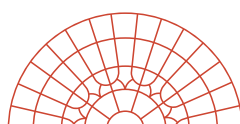
RHUM PLANTATION	10€
VODKA ZUBROWKA	9€
HAVANA BRUN 5 ANOS	8€
BOMBAY GIN	9€
HENDRICK'S GIN	10€
JACK DANIEL'S	8€
TALISKER	10€
+ soft mixer	2€

BEERS

CRISTAL PILS 25CL	3€
CRISTAL 0%	3.5€
VEDETT EXTRA WHITE	3.5€
DUVEL 666	4.5€
LA CINQUANTENAIRE	4.5€
TRIPLE D'ANVERS	4.5€
CHOUFFE BLONDE	4€
CHOUFFE 0%	4.5€
CHIMAY BLEU	4.5€
KRIEK BOON	4€

DIGESTIFS

COGNAC HENNESSY	9€
GRAND MARNIER	9€
AMARETTO	8€
POIRE WILLIAMS	8€
LIMONCELLO	8€
GRAPPA JULIA	9€
CHARTREUSE	9€





	<i>glass</i>	<i>bottle</i>
BLANC DE BLANC		
BULLES ROYAL DE JARRAS	7€	30€
CHAMPAGNE		
CHASSENAY D'ARCE	10€	50€
ROSÉ		
GALINETTE DOM. LEFÈVRE 2022	6,5€	35€
MÉMOIRE ROSÉ 2022	6€	28€
WHITE WINES		
CÔTES DU RHÔNE LES ALEXANDRINS 2021	5,5€	25€
LA RAIA GAVI RISERVA 2017		35€
LA SALETTE "CÔTES DE GASCOGNE" 2022	6€	28€
POUILLY FUISSÉ DOMINIQUE CORNIN 2022 BIO		55€
SANCERRE ROGER CHAMPTAULT 2020		42€
URBAN TORRONTES 2021	5€	23€
RDE WINES		
AMASTUOLA BIO 2016	6,5€	30€
CHÂTEAU DE BIOUL "CORTIL BRACO" 2022	7€	35€
CÔTES DU RHÔNE LES ALEXANDRINS ROUGE 2019	5,5€	25€
ECUYER DE COURONNEAU 2022 BIO	6€	28€
L'ESPRIT DE CHEVALIER 2019		50€
NÉRO D'AVOLA 2020	5,5€	25€
PRIOLAT 2010		40€
QUERCIABELLA CHIANTI 2016		40€
URBAN CABERNET SAUVIGNON 2021	5€	23€

