

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO | 21,2
van huisgerijpt Simmental rund

HUISBEREIDE GANZENLEVER "BY HANDSAEME" | 23,5
(streekproduct) met zijn garnituren

6 OF 9 OESTERS  "FINES DE CLAIRE" | 22,8 | 34,2

CARPACCIO VAN SINT-JAKOBSNOOT | 25,2
hazelnootboter • agrum

TATAKI VAN ZALM | 26,7

WARME VOORGERECHTEN

THAÏSE SOEP MET KROKANTE GROENTJES  | 15,2

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE | 18,5
grijze Noordzee garnalen

NOORDZEE VISSOEP | 17,5

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN  | 26,4
kroketje • bisque • tomaat • grijze garnalen

SINT-JAKOBSNOOTJES | 28,4
schaaldierenjus • bloemkool & broccoli

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Pasta

LINGUINI MET GEBAKKEN SCAMPI | 30,8
kokoscurrysaus

LINGUINI MET WINTERTRUFFEL 🌱 | HG 31,2
Parijse champignon • gerookte knoflook

Veggie 🌱

THAÏSE SOEP MET KROKANTE GROENTJES | VG 15,2

GROENTENBORD VEGGIE | VG 17 | HG 25

GROENTENSTOOFPOTJE | HG 25
Indonesische wijze met gegrilde halloumi

LINGUINI MET WINTERTRUFFEL | HG 31,2
Parijse champignon • gerookte knoflook

Lunch

'S MIDDAGS, NIET OP ZON- & FEESTDAGEN

SOUPE DU JOUR • PLAT DU JOUR • TARTE DU JOUR

2-GANGEN | 28

3-GANGEN | 38

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Vis

2 SOLETJES (kleine zeetongen) | 32,2
gestoofde groentjes • puree of frietjes

KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND
OF ZALM (RED LABEL) | 35,8
geplette aardappel • prei • gepocheerd eitje
hollandaisesaus • grijze garnalen

ZEETONG MEUNIÈRE (450g+) | 44,6
gestoofde groentjes • puree of frietjes

TARBOT | 38,2
op vel gebakken • hasselback-aardappel • seldercrème

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN 🍤 | 35,4
2 kroketjes • bisque • tomaat • grijze garnalen • frietjes

VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE | 35,9
zeetong • tarbot • zeebaars • griet • zalm
scampi • juliennegroentjes • wittewijnsaus

LINGUINI MET GEBAKKEN SCAMPI | 30,8
kokoscurrysous

SINT-JAKOBSNOOTJES | 37,4
schaaldierenjus • bloemkool & broccoli • krieltjes

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Vlees

PORTIE FRIETJES INGEBREPEN

BLACK ANGUS OSSENHAAS | 35,8
klassieke steak, filet pur van premium kwaliteit • frietjes

HANDGESNEDEN STEAK TARTAAR | 27,2
Classic of Asian Style • "by Dierendonck" • frietjes

CARPACCIO | 28,5
huisgerijpt Simmental rund • frietjes

Side dishes

GROENTENSIDES | 4

| GEMENGDE SALADE
WITLOOFSLAATJE
GESTOOFDE GROENTJES

HUISGEMAAKTE SAUZEN | 3

| BÉARNAISE
PEPERROOMSAUS
CHAMPIGNONROOMSAUS
LOOKBOTER

PANKO AARDAPPELKROKETJES IPV FRIETJES | 2
EXTRA PORTIE FRIETJES | 3,5
EXTRA PORTIE PANKO AARDAPPELKROKETJES | 5

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Suggesties

VOORGERECHTEN

🍂 HUISBEREIDE WILDPATÉ | 19,8
vijg • kramiekbread met noten

🍂 FAZANTENROOMSOEP | 19,2
kastanjes

TATAKI VAN ZALM | 26,7

SINT-JAKOBSNOOTJES | 28,4
schaaldierenjus • bloemkool & broccoli

HOOFDGERECHTEN

🍂 HERTENKALFFILET ROSSINI | 38,9
knolselder met vanille • wildgarnituur

🍂 CIVET VAN HAAS | 36,8
ragoût • puree of kroketjes

🍂 FAZANTENFILET | 37,2
gekarameliseerd appeltje • wildgarnituur • kroketje

KROKANTE KALFZWEZERIKEN | 36,8
portosausje • kroketje • gestoofde groentjes

PATA NEGRA VARKENSWANGETJES | 31,2
stoofpotje • Trappistensausje • groenten • puree

MECHELSE KOEKOEK | 31,6
Indonesisch groentenstoofpotje

SALADE GEITENKAAS | 29,6
gerookte eendenborst • warme appeltjes

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

Franse patisserie huisgemaakt door onze Chef Patissier Rafaël volgens de regels van de kunst... Bon appetit, les gourmands!

DAME BLANCHE | 13

huisgedraaid vanille-ijs • warme chocoladesaus • slagroom

COUPE BRÉSILIENNE | 13,8

huisgedraaid vanille-ijs • brésiliennenootjes • karamel • slagroom

NOUGAT GLACÉ | 12

"sinds 1979" • rode vruchtencoulis

COUPE COLONEL | 14,2 (+€3 menu)

citroensorbet • Belvédère vodka

POMME TATIN | 13,4

kaneelzandkoekje • warme appeltjes • vanille-ijs

TRIO VAN SORBETS MET VERS FRUIT | 12,8

CAFÉ GOURMAND | 13,4 (+€3 menu)

koffie of thee met 3 mini verrassingsdessertjes

3 X CRÈME BRÛLÉE | 12,4

vanille • koffie • steranijs

MOËLLEUX AU CHOCOLAT | 14,8 (+€3 menu)

GROOT DESSERTBORD VAN RAFAËL | 17,7 (+€6 menu)

een mix van al onze bestsellers in mini:

moëlleux • nougat glacé • vers fruit • quenelle ijs
chocolademousse • pomme tatin • crème brûlée

KAASPLANK met zuurdesembrood | 17 (+€5 menu)

☞ glas rode huiswijn €7,5

☞ Porto Graham's Tawny 10 year €11,8

← ZIE HIER VOOR MEER

Suggestie Menu

3-GANGENMENU €62

CARPACCIO

huisgerijpt rund "Simmental"

OF

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+€5)

kroketje • bisque • tomaat • grijze garnaltjes



KABELJAUWHAASJE OF ZALM RED LABEL

geplette aardappel • gepocheerd eitje

grijze garnalen • hollandaisesaus

OF

BLACK ANGUS (+€7)

ossenhaas • frietjes • slaatje • saus naar keuze

peper-, béarnaise- of champignonsaus

of lookboter



DESSERT NAAR KEUZE

of koffie/thee

of Irish Coffee (+€3)

Let's go wild

3-GANGENMENU €69

HUISBEREIDE WILDPATÉ
vijg • kramiekbroom met noten

FAZANTENROOMSOEPJE
kastanjes

TERRINE VAN FOIE GRAS "BY HANDSAEME"
vijg • kramiek



HERTENFILET ROSSINI
knolselder met vanille • wildgarnituur

CIVET VAN HAAS
stoofpotje met wortel, raapjes en ui • puree of kroketjes

FAZANTFILET
gekarameliseerd appeltje • wildgarnituur • kroketje



DESSERT NAAR KEUZE

DAME BLANCHE • NOUGAT GLACÉ • 3 X CRÈME BRÛLÉE •
CAFÉ GOURMAND (+€3) • POMME TATIN •
MOËLLEUX AU CHOCOLAT (+€3)

Entrées

ENTREES FROIDES

CARPACCIO DE BOEUF SIMMENTAL | 21,2
mariné & mûré maison

TERRINE DE FOIE GRAS "HANDSAEME" | 23,5
(produit régional) avec ses garnitures

6 OF 9 HUÎTRES 🐚 "Fines de Claire" | 22,8 | 34,2

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES | 25,2
beurre noisette • agrumes

TATAKI DE SAUMON | 26,7

ENTREES CHAUDES

SOUPE THAÏ AUX LÉGUMES CROQUANTS 🌱 | 15,2

BISQUE DE CREVETTES | 18,5
crevettes grises

SOUPE DE POISSONS | 17,5

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 | 26,4
croquette • bisque • tomate • crevettes grises

SAINT-JACQUES | 28,4
jus de coquillage • choux

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Pâtes

LINGUINI AUX SCAMPI POÊLÉS | 30,8
sauce coco-curry

LINGUINI AUX TRUFFES D'HIVER | plat 31,2
Champignon de Paris • ail fumé

Veggie

SOUPE THAÏ AUX LÉGUMES CROQUANTS | entrée 15,2

ASSIETTE DE LÉGUMES | entrée 17 | plat 25

RAGOÛT VÉGÉTARIEN INDONÉSIEN | plat 25
fromage halloumi grillé

LINGUINI AUX TRUFFES D'HIVER | plat 31,2
Champignon de Paris • ail fumé

Lunch

LE MIDI, PAS DISPONIBLE
LES DIMANCHES & JOURS FÉRIES

SOUPE DU JOUR • PLAT DU JOUR • TARTE DU JOUR

2-PLATS | 28

3-PLATS | 38

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENT

Poissons

2 SOLETTES MEUNIÈRE | 32,2
légumes poêlés • purée ou frites

LINGUINI AU SCAMPI POÊLÉS | 30,8
sauce coco-curry

SOLE MEUNIÈRE (450g+) | 44,6
légumes poêlés • purée ou frites

CABILLAUD D'ISLANDE | 35,8
OU SAUMON LABEL ROUGE
pomme de terre écrasée • poireau • oeuf poché
sauce hollandaise • crevettes grises

TURBOT CUIT SUR SA PEAU | 38,2
pomme de terre "hasselback" • crème de céleri

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 | 35,4
2 croquettes • bisque • tomate • crevettes grises • frites

CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE | 35,9
sole • turbot • bar • saumon • barbue • scampi
sauce vin blanc • julienne de légumes

SAINT-JACQUES | 37,4
jus de coquillage • choux • pommes grenailles

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENT

Viandes

INCLUANT UNE PORTION DE FRITES

BLACK ANGUS Tournedos | 35,8
steak classique, filet pur de qualité premium • frites

STEAK TARTARE COUPÉ À LA MAIN | 27,2
Classique ou Asiatique • "by Dierendonck" • frites

CARPACCIO DE BOEUF SIMMENTAL | 28,5
copeaux de parmesan • frites

Suppléments

LÉGUMES | 4

SALADE MIXTE
SALADE CHICON
LÉGUMES POÊLÉS

NOS SAUCES MAISON | 3

BÉARNAISE
POIVRE
CHAMPIGNON
BEURRE À L'AIL

CROQUETTES PANKO À LA PLACE DE FRITES | 2
EXTRA PORTION DE FRITES | 3,5
EXTRA PORTION PANKO CROQUETTES PANKO | 5

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Suggestions

ENTREES

🍂 TERRINE DE GIBIER FAITE MAISON | 19,8
figue • pain cramique aux noix

🍂 SOUPE DE FAISAN | 19,2
aux châtaignes

TATAKI DE SAUMON | 26,7

SAINT-JACQUES | 28,4
jus de coquillage • choux

PLATS

🍂 FILET DE BICHE ROSSINI | 38,9
céleri-rave à la vanille • garniture forestière

🍂 CIVET DE LIÈVRE | 36,8
stoofpotje met wortel, raapjes en ui • puree of kroketjes

🍂 FILET DE FAISAN | 37,2
pommes caramélisés • garniture forestière • croquettes

RIS DE VEAU CROQUANTS | 36,8
sauce porto • pommes croquettes • légumes poêlés

JOUES DE PATA NEGRA | 31,2
ragoût • sauce Trappiste • légumes • purée

COUCOU DE MALINES | 31,6
ragoût indonésien

SALADE CHÈVRE CHAUD | 29,6
magret de canard fumé • pommes chaudes

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Dessert

*Pâtisserie Française faite maison par notre Chef Pâtissier Rafael
selon l'art du métier... Bon appetit, les gourmands!*

DAME BLANCHE | 13

glace faite maison • sauce au chocolat (chaud) • chantilly

COUPE BRÉSILIENNE | 13,8

glace vanille faite maison • noix brésiliennes • caramel • chantilly

NOUGAT GLACÉ | 12

"depuis 1979" • coulis de fruits rouges

COUPE COLONEL | 14,2 (+€3 menu)

sorbet de citron • vodka Belvédère

POMME TATIN | 13,4

sablé breton • pommes chaudes • glace vanille

TRIO DE SORBETS AUX FRUITS FRAIS | 12,8

CAFÉ GOURMAND | 13,2 (+€3 menu)

café ou thé avec 3 mini desserts de surprise

3 X CRÈME BRÛLÉE | 12,4

vanille • café • anis

MOËLLEUX AU CHOCOLAT | 14,8 (+€3 menu)

GRANDE ASSIETTE DE RAFAËL | 17,7 (+€6 menu)

un assortiment de tous nos incontournables en miniatures:
moëlleux • nougat glacé • fruits frais • quenelle de glace
mousse au chocolat • pomme tatin • crème brûlée

PLATEAU DE FROMAGES | 17

avec pain au levain (+€5 menu)

☞ Verre de vin rouge maison €7,5

☞ Porto Graham's Tawny 10 year €11,8

← VOIR PLUS ICI

Menu Suggestion

MENU A 3-PLATS €62

CARPACCIO

boeuf maturé maison "Simmental"

OU

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 (+€5)
croquette • bisque • tomate • crevettes grises



CABILLAUD OU SAUMON LABEL ROUGE
pomme de terre écrasée • oeuf poché
crevettes grises • sauce hollandaise

OU

BLACK ANGUS (+€7)
filet pur • frites • salade • sauce ou choix
poivre, champignon, béarnaise ou beurre à l'ail



DESSERT AU CHOIX
ou café/thé
ou Irish Coffee (+€3)

Let's go wild

MENU A 3-PLATS €69

TERRINE DE GIBIER FAITE MAISON
figue • pain cramique aux noix

SOUPE DE FAISAN
aux châtaignes

TERRINE DE FOIE GRAS "BY HANDSAEME"
figue • pain cramique



FILET DE BICHE ROSSINI
céleri-rave à la vanille • garniture forestière

CIVET DE LIÈVRE
ragoût au carottes, navets et oignons • purée ou croquettes

FILET DE FAISAN
pommes caramélisés • garniture forestière • croquettes



DESSERT AU CHOIX

DAME BLANCHE • NOUGAT GLACÉ • 3 X CRÈME BRÛLÉE •
CAFÉ GOURMAND (+€3) • POMME TATIN •
MOËLLEUX AU CHOCOLAT (+€3)

Openingtimes

WEDNESDAY 12-16 | 18-23
THURSDAY 12-15 | 18-23
FRIDAY 12-15 | 18-23
SATURDAY 12-16 | 18-24
SUNDAY 12-16 | CLOSED*

 LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

* OPEN ON 30/10, 25/12, 01/01/'23

**PLEASE PAY AT THE RECEPTION
MISSION IMPOSSIBLE: FIND OUR TOILETS**

Thank you for your visit!  

AANGEPASTE OPENINGSUREN*

GESLOTEN OP:

MAANDAG

DINSDAG

*ZONDAGAVOND (MITS UITZONDERINGEN – ZIE WEBSITE)

EXTRA OPEN OP DINSDAGAVOND TIJDENS
SCHOOLVAKANTIES

AL ONZE KAARTEN ZIJN STEEDS TE VINDEN
OP WWW.BISTRONOMIE-EGLANTIER.BE

RESERVEER BIJ VOORKEUR ONLINE

ALLE GERECHTEN KUNNEN SPOREN BEVATTEN VAN GLUTEN, UI OF LOOKVARIANTEN.
GELIEVE ALLERGIËN TE MELDEN OM EVENTUELE AANPASSINGEN TE DOEN.