



Carpaccio € 17


Rund, notensla, parmezaanschilfers, olijfolie,
balsamicoazijn
Bœuf, salade roquette, parmesan, huile d'olive,
vinaigre balsamique
Beef, rocket, parmesan, olive oil, balsamic vinegar

Ganzenlever | Foie gras | Foie gras € 23

Verschillende bereidingen van ganzenlever,
van koud naar warm, Pata Negra, aardbei
Différent préparations de foie gras, froides et chaudes,
Pata Negra, fraise
Different preparations of goose liver, cold and warm,
Pata Negra, strawberry

Antipasti € 18

Bord met Italiaanse specialiteiten
Assiette de spécialités italiennes
Selection of Italian specialties

Burrata di bufala  € 16

Structuren van tomaat, basilicum
Structures de tomates, basilic
Tomato structures, basil

Oesters | Huîtres | Oysters € 22

6 Hollandse creuses, oesterbrood, citroen
6 Creuses Néerlandaises, pain d'huîtres, citron
6 Dutch creuses, oyster bread, lemon

**Garnaalkroketjes | Croquettes aux crevettes |
Shrimp croquettes** € 18

Artisanale garnaalkroketjes, avococrème, frisse sla,
peterselie
Croquettes artisanales aux crevettes, crème d'avocat,
salade frisée, persil
Artisanal shrimp croquettes, avocado cream, frisée
lettuce, parsley

Ceviche € 18

Carpaccio van kabeljauw, krab, avocado, chili, citrus
Carpaccio de cabillaud, crabe, avocat, piment,
agrumes
Cod carpaccio, crab, avocado, chilli, citrus

Gazpacho € 8

Croûtons, brunoise

JARDIN PUBLIC



SALADES SALADS

Kip | Poulet | Chicken € 18


Groentensla, rode curry, feta, yoghurt
Salade, curry rouge, feta, yaourt
Vegetables salad, red curry, feta, yogurt

Tomaat garnaal € 26

Kropsla, eieren, cocktailsaus, frietjes
Laitue pommée, oeufs, sauce cocktail, frites
Lettuce, eggs, cocktail sauce, French fries




PASTA PÂTES

Ravioli  € 22

Burrata e limone, Kalamata olijven, kerstomaten, rucola, noten

Allergieën? Vraag naar onze gedetailleerde allergenen kaart.

 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.



HOOFDGERECHTEN

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Zonnevis | Saint-Pierre | John Dory€ 28

Gegrilde zonnevis, nem van lamsschouder, zuiderse salsa

Saint-Pierre grillé, nem d'épaule d'agneau, sauce salsa méditerrané

Grilled John Dory, lamb shoulder spring roll, mediterranean salsa

Rog | Raie | Ray€ 28

Roggevlugel, polderaardappelen, groene kruiden, botersaus

Aile de raie, pommes de terre polder, herbes vertes, beurre blanc

Ray wing, polder potatoes, green herbs, butter sauce

Steak tartaar | Steak tartare |

Minced beef€ 25

Gemalen rundvlees klassiek bereid, gemengde sla, frietjes

Viande de bœuf hachée préparée au façon classique, salade mixte, frites

Minced beef classically condimented, mixed salad, French fries

Hoevekip | Poulet de ferme | Farm chicken.....€ 28

Hoevekip "méditerrané", gnocchi, tomaat, gegrilde groenten

Poulet de ferme "méditerrané", gnocchi, tomate, légumes grillés

"Mediterranean" farm chicken, gnocchi, tomato, Grilled vegetables

Gamba's à la pancho.....€ 28

Patas bravas, rucola

Patas bravas, roquette

Patas bravas, arugola



VAN DE GRILL

Rib-eye 300 gr€ 33

Black Agnus, witlofsla, frietjes, pepersaus of béarnaise

Black Agnus, salade de chicon, frites, sauce au poivre ou béarnaise

Black Agnus, chicory salad, French fries, pepper sauce or béarnaise

Filet pur | Beef tenderloin€ 35

Black Agnus, gebakken witlof, frietjes, pepersaus of béarnaise

Black Agnus, chicorées braisées, frites, sauce au poivre ou béarnaise

Black Agnus, braised chicory, French fries, pepper sauce or béarnaise

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Bouillabaisse « Jardin Public »€ 34

Rijkelijk gevulde vissoep, toast, rouille, saffraanaardappelen

Soupe de poisson richement remplie, toast, rouille, pommes de terre au saffran

Ricly filled fish soup, toast, rouille, saffran potatoes

JARDIN PUBLIC



NAGERECHTEN DESSERTS

Dame blanche€ 10

Artisanaal vanille-ijs, verse slagroom,
warme chocoladesaus
Glace vanille artisanale, crème fraîche,
sauce au chocolat chaud
Vanilla ice cream, fresh whipped cream,
hot chocolate sauce

Moulleux€ 12

Chocolade, rood fruit, mango
Chocolat, fruits rouges, mangue
Chocolate, red fruit, mango

Dessert van de chef€ 12

Inspiratie van de dag
Inspiration du jour
Inspiration of the day


Sabayon /2p€ 10/p

Vanille-ijs
Glace vanille
Vanilla ice cream

Fijne kazen | Fromages | Cheese€ 15

Selectie van kazen 'Van Tricht', salsa van vijgen,
brioche
Sélection de fromages 'Van Tricht', salsa aux figes,
brioche
Delicate 'Van Tricht' cheese selection, figs salsa, brioche

Allergieën? Vraag naar onze gedetailleerde allergenen kaart.

 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.

BRASSERIEKAART

VERKRIJGBAAR TUSSEN 12U - 21U

Dagsoep€ 8
Dagverse soep volgens marktaanbod of soep van het keuzemenu

Kaaskroket€ 14
2 Kaaskroketjes met gemende sla, citroen, tartaarsaus

Garnaal€ 18
Artisanale garnaalkroketjes, avocadocrème, frisse sla, peterselie

Bolognese€ 16
Spaghetti met klassieke bolognesesaus, geraspte kaas

Echt 'Antwarps' stoofvlees€ 19
Bereid met Belgisch rundsvlees en De Koninck bier, frietjes, witlofsla

Vol au Vent€ 19
Stukjes sappige kip, champignons en kalfsballetjes in een licht gebonden bouillon, geserveerd in een bladerdeegkoek

KLEINE KAART

VERKRIJGBAAR TUSSEN 12U - 17U30

Croque op stok€ 12
Krokant geroosterd brood, warme ham, gesmolten kaas, gemengde sla, augurk, zilveruitjes

Toast Kannibal€ 12
Rundergehakt, ui, kappertjes, peterselie

Toast zalm€ 15
Gerookte zalm met klassiek garnituur