Voorgerechten

Huisgerookte zalm "label rouge" 22
Zure room I avocado I limoen

Hamachi "Ceviche" 26
Venkel I limoen I soya

Garnaalkroket "Huisgemaakt" (1 I 2 I 3 stuks) 11 I 22 I 33
60% garnaal I peterselie I citroen

Oester "Gillardeau" 3 I 6 stuks
° Natuur 15 I 30
° Fine Champagne 18 I 36

Hoofdgerechten

Vol au vent "Deluxe" 30
Hoevekip I Kalfszwezerik I bisque
(zonder zwezerik) 23

Paling "in t'groen" 34
Venkel I waterkers I friet

Noordzeetong "Meunière" 43
Tartaar I sla I friet

Brabo "Classics" Menu

Lunch 35 pp
Voorgerecht I Hoofdgerecht I koffie of thee
(enkel middag, niet op zon&feestdagen)

3-gangen 58 pp
Voorgerecht I Tussengerecht I Hoofdgerecht

kids

Kip "Tempura" 14
Pasta "Bollo" 14
Vis van het moment 22
Biefstuk & friet 22

Menu's serveren wij per tafel voor heel het gezelschap.
Bij vragen omtrent ingredienten en allergenen staan wij U graag bij .

Onze Selectie Vlees

Piemontees

Een piëmontees is een vleestypisch rundveeras dat zijn oorsprong vindt in het Italiaanse gewest Piëmont. Het ras staat bekend om het feit dat kalveren via de natuurlijk weg ter wereld kunnen komen, iets wat bij enkele andere vleestypische rundveerassen niet altijd kan. Deze natuurlijke bevalling komt door een gen dat ervoor zorgt dat de extra aanzet van spieren bij het kalf pas plaatsvindt na de geboorte. Van oorsprong is het Piëmontese ras een werkras dat bedoeld was om voor de kar of voor de ploeg gespannen te worden.

Steak tartaar 27
Sla I friet

Holstein "Dubbel Doel"

Holstein-Friesian, is een Amerikaans zwart- of roodbont melkras dat oorspronkelijk uit Nederland komt. Het is een ras die geschikt is voor de productie van melk. Sinds enkele jaren is bij dit ras ook het "dubbel doel" populair. een licht geaderd stuk vlees die een heel typische smaak heeft.

Rib Eye 40
Natuur I kropsla I friet

Côte a l'os (2 pers.) 105
Natuur I kropsla I friet

Herford

Hereford is een koeienras dat oorspronkelijk afkomstig is uit het zuidwesten van Engeland.
Rond de marktplaats Hereford ontwikkelde zich in de tweede helft van de achttiende eeuw dit karakteristieke harde en duurzame vleesrund, dat dusdanig populair werd dat het is uitgegroeid tot het meest voorkomende vleesveeras ter wereld. Er zijn zowel gehoornde als ongehoornde (polled) herefords.

Tache noir "STEAK" 30
Natuur I kropsla I friet

Deze gerechten worden geserveerd met **verse frietjes** en keuze tussen **Bearnaise, Bordelaise of Peperroom saus** met uit- zondering van de steak tartaar, dit is een bereiding op zich.

Het seizoen "LENTE"

Het Land (vegetarisch)

Geitenkaas 20 I 28
Couscous I granaatappel

Asperges
° op z'n Vlaams 20 I 26
° Huisgerookte zalm 24 I 30

Groene asperges "Pertuis" 26 I 36
Morielje I hoeve-ei

De Zee

Langoustines 22 I 44
Citrus I tijm I piment d'Espelette

Skrei Kabeljauw 36
Lente primeur I ratte-aardappel I grijze garnalen

Roggevleugel 32
Kapper I beurre noisette I puree

De Hoeve

Melklam "Pyreneeën" 36
Asperges I doperwt I jus natuur

Kalfszwezerik 34 I 44
Groene asperges "Pertuis" I morielje

Gerechten met 2 prijzen zijn beschikbaar in voor en hoofdgerecht
Gelieve uw bestelling te beperken tot 4 gerechten per gang / per tafel