

*First*  
we **EAT**  
then  
we **do**  
EVERY **thing**  
**Else**

# VOORGERECHTEN

Zie ook onze creatieve Share a plate menukaart, gezellig samen genieten

Dagsoep met brood .....	6,50
Dagverse soep met brood en boter	
Slaatje geitenkaas .....	16,00
Geitenkaasje, een krokantje met appel en mosterd-honingvinaigrette op een bedje van sla.	
Slaatje "De Rare Vos" .....	16,00
Gebakken scampi, spekreepjes, appel & honing geblust met appelazijn	
Carpaccio van Limousin vlees .....	16,50
Dungesneden rundscarpaccio met ruccola, geroosterde pijnboompitten en schilfers van parmigiano	
Garnaalkroketten .....	15,00
2 artisanale garnaalkroketten afgewerkt met fris vers slaatje	
Kaaskroketten .....	13,00
2 artisanale kaaskroketten afgewerkt met fris vers slaatje	
Duo van kaas en garnaal .....	14,00
2 artisanale kroketten afgewerkt met fris vers slaatje	
Scampi "De Rare Vos" .....	16,50
5 scampi overgoten met een pittig getomateerde roomsaus	

*Het leven lijkt op een onhandige  
samengestelde feestmaaltijd:  
terwijl men met ongeduld op het  
voorgerecht zit te wachten, blijkt het  
hoofdgerecht al ongemerkt te zijn  
gepasseerd.  
(Franz Kafka)*

# HOOFDGERECHTEN

## VAN HET PAJOTTENLAND

Spaghetti "De Rare Vos" ..... 13,50  
Spaghetti rijkelijk opgewerkt met verse groentjes en spekreepjes

Hoevekip met garnituur naar keuze ..... 18,00  
Heerlijke fillet van hoevekip  
Keuze groenten: koude of warme groenten  
Saus naar keuze : Bearnaise, provençalse, peperroom, hofmeesterboter en champignon

**Vol-au-vent** ..... 19,00

Vol-au-vent met balletjes en een heerlijk artisaan bladerdeegkoekje

**Specialiteit van de chef**

Ballekes in Tomatensaus ..... 16,50  
Vers bereide ballekes in een unieke en heerlijke gekruide tomatensaus

Steak Tartaar ..... 20,00  
Huisbereide steak tartaar naast een bedje van frisse groentjes

Konijn met Geuze ..... 24,00  
Konijn met geuze op wijze van de chef

Stoofvlees ..... 19,00  
Stoofpot van rund op Schepdaalse wijze met geuze

Plat spécial ..... 21,00  
Varkensvlees en rundstong in een zachte madeirasaus.

**Brueghel Pallet** ..... 21,00

Dit kleurrijke palet laat je proeven van onze overheerlijke vol- au-vent, stoofvlees en plat spéciale. Geserveerd met verse frietjes en groenten

**Specialiteit van de chef**

Gemarineerde ribbetjes "Crazy Fox" ..... 20,50

Steak (250gr) ..... 20,00

Steak Limousin (250gr)\* ..... 28,00

Entrecote (500gr) ..... 27,00

Côte à l'os (+- 1200gr, minimum 2 personen) ..... 54,00

Supplement koude groenten ..... 3,50

Supplement warme groenten ..... 5,00

Supplement saus ..... 3,00

Bearnaise, provençalse, peperroom, hofmeesterboter en champignon

\* De runderen worden op de uitgestrekte akkers van de Westhoek gekweekt en dit in optimale biologische omstandigheden: diervriendelijk en op natuurlijke wijze. Ze grazen in malse weilanden en krijgen spelt, tarwe, voederbieten en gezonde luzerne dat rijk is aan eiwitten en Omega 3 als zuiver extra voeder.

# HOOFDGERECHTEN

## VAN DE ZEE

Scampi "De Rare Vos" ..... 23,00  
8 reuzengarnalen overgoten met een pittig getomateerde roomsaus

Vispannetje ..... 23,50 Heerlijke stukken verse vis met een gegratineerde saus Specialiteit van de chef
---

Kabeljauw ..... 23,50  
Kabeljauw met hollandaise saus en seizoensgroentjes

Tongschar ..... 22,50  
( 2 stuks ) met botersausje, seizoensslaaije en verse frietjes

Keuze aardappelbereiding: artisanale frietjes, kroketten, puree op grootmoeders wijze

## SALADES

Salade "De Rare Vos" ..... 20,50  
Gebakken scampi, spekreepjes, appel & honing geblust met appelazijn

Salade geitenkaas ..... 19,30  
Geitenkaasjes op een krokantje met appel en mosterd-honingvinaigrette op een bedje van sla.

Salade Ananas met kip ..... 20,00  
Aangebakken kip met rijk gevulde ananas salade met zachte dressing

Grieks slaatje ..... 20,00  
Gepanneerde inktvisringen, tzatziki, feta en huisbereide tartaar

## VEGETARISCH

Veggie schotel De Rare Vos ..... 15,00  
Griekse rijst met seizoensgroentjes, mouselinesaus en gegrilde notenmix

Veggie Salade ..... 14,00  
Seizoenssalade met appel en notenmix geblust met appelazijn

Provencaalse pasta ..... 14,00  
Getomateerde saus met seizoensgroentjes en parmezaanschilders

## VOOR DE KINDEREN



Kinderspaghetti ..... 9,00

Vol-au-vent ..... 9,00

Ballekes in Tomatensaus ..... 9,00

Kip met appelmoes ..... 9,00

Keuze aardappelbereiding: artisanale frietjes, kroketten, puree op grootmoeders wijze

# DESSERTS

Dame Blanche .....	8,00	Chocomousse (huisgemaakt).....	8,00
Banana Split .....	9,00	Rijstpap op grootmoeders wijze.....	6,00
Coupe Brésilienne .....	9,00	Crème Brûlée van de chef .....	8,00
Kinderijsje .....	4,00	Moelleux van chocolade .....	9,00
Pannenkoeken .....	6,00	<small>met vanille ijs en slagroom</small>	
<small>2 versgemaakte pannenkoeken met een keuze van 3 suikers</small>			
Pannenkoeken Mikado .....	7,50		
<small>2 versgemaakte pannenkoeken met ijs &amp; chocolade</small>			

\*Het nagerecht - ook wel dessert of toetje - is een gang waarmee een maaltijd kan worden afgesloten. Vaak is deze zoet van smaak, maar er zijn ook hartige nagerechten.

Bekende desserts zijn: fruit, pudding, yoghurt, ijs

Het toetje - of deffiger: dessert - na het hoofdgerecht kan worden genuttigd om meerdere redenen. Omdat het lekker is, maar het eten van een toetje geeft ook een vol en voldaan gevoel aan het einde van een maaltijd.

(<https://nl.wikipedia.org/wiki/Nagerecht>)

Bvba DE RARE VOS

Marktplein 22 – 1703 Schepdaal

02/569 20 86

[info@derarevos.com](mailto:info@derarevos.com) - [www.derarevos.com](http://www.derarevos.com)

