

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	met vanille ijs en slagroom	
2 versgemaakte pannenkoeken met een keuze van 3 suikers			
Pannenkoeken Mikado	7,50		
2 versgemaakte pannenkoeken met ijs & chocolade			

*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>)