

**Nothing**

brings

**people**



together

LIKE

**GOOD**

FOOD

# VOORGERECHTEN

**“De Rare Vos” apero plank** ..... 17,00

Share a plate with friends: Stokviskroketjes, garnaalballietjes, kaaskroketjes, scampi, Brabantse Plattekaas, olijfjes, ...

Specialiteit van de chef

**Slaatje geitenkaas** ..... 14,50

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** ..... 13,50

2 artisanale garnaalkroketten afgewerkt met fris vers slaatje

**Kaaskroketten** ..... 11,00

2 artisanale kaaskroketten afgewerkt met fris vers slaatje

**Duo van kaas en garnaal** ..... 11,00

2 artisanale kroketten afgewerkt met fris vers slaatje

**Kroketten met geitenkaas en Gandaham** ..... 12,50

Artisaan gemaakt kroketjes

Specialiteit van de chef

**Scampi “De Rare Vos”** ..... 14,50

5 scampi overgoten met een pittig getomateerde roomsaus

**Klein Vispannetje** ..... 16,50

Heerlijke stukken verse vis met een gefratineerde saus van de chef

# HOOFDGERECHTEN

## VAN HET PAJOTTENLAND

Spaghetti "De Rare Vos" ..... 12,50  
Spaghetti rijkelijk opgewerkt met verse groentjes en spekreepjes

Hoevekip met garnituur naar keuze ..... 16,00  
Heerlijke fillet van hoevekip  
Keuze groenten: koude of warme groenten  
Saus naar keuze : provençalse, peperroom of champignon.

Vol-au-vent ..... 17,00

Vol-au-vent met balletjes en een heerlijk artisanaal bladerdeegkoekje  
Specialiteit van de chef

Ballekes in Tomatensaus ..... 14,00  
Vers bereide ballekes in een unieke en heerlijke gekruide tomatensaus

Steak Tartaar ..... 18,50  
Huisbereide steak tartaar naast een bedje van frisse groentjes

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

Stoofvlees ..... 17,00  
Stoofpot van rund op Schepdaalse wijze met geuze

Plat spécial ..... 17,00  
Varkensvlees en rundstong in een zachte madeirosaus.

Steak (250gr) ..... 19,50

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

Entrecote (400gr) ..... 24,00

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

Supplement groenten: koude of warme groenten ..... 3,00

Supplement saus ..... 3,00  
Bearnaise, provençalse, peperroom 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 ..... 22,00 Heerlijke stukken verse vis met een gegratineerde saus Specialiteit van de chef
---

Kabeljauw ..... 21,00  
Kabeljauw met hollandaise saus en pastinaakpuree  
Keuze aardappelbereiding: artisanale frietjes, kroketten, puree op grootmoeders wijze

## SALADES

Salade "De Rare Vos" ..... 19,50  
Gebakken scampi, spekreepjes, appel & honing geblust met appelazijn

Salade geitenkaas ..... 18,50  
Geitenkaasjes op een krokantje met appel en mosterd-honingvinaigrette op een bedje van sla.

## VEGETARISCH

Stoofpotje van quorn ..... 14,00  
Heerlijke stoofpot gevuld met quorn & seizoensgroentjes

Veggie Salade ..... 13,00  
Salade van babyspinazie met limoen-basilicum dressing en cashewnoten.

## 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 of kroketten, puree op grootmoederswijze

# DESSERTS

Dame Blanche .....	8,00
Banana Split .....	9,00
Coupe Brésilienne .....	9,00
Kinderijsje .....	4,00
Chocomousse .....	6,00
Rijstpap .....	6,00
Specialiteit van de chef	
Crème Brûlée .....	8,00

\*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>)

# NAMIDDAG PAUZE

enkel beschikbaar op zaterdag, zondag en feestdagen (VAN 14U TOT 17U)

Geuze plank .....	7,50
Geroosterde broodjes met huisgemaakte Paté op basis van Geuze, Potjeskaas met garnituur	
Specialiteit van de chef	

Portie kaas / salami - mixte ..... 6,00

Boterham Plattekaas ..... 8,00  
Bruine boterham met plattekaas en salade van radijsjes

Boterham Boerenham ..... 9,00  
Bruine boterham met boerenham en variatie van rauwkost

Boterham "De Rare Vos" ..... 10,50  
Bruine boterham met hesp en kaas overdekt met dubbel spiegelei en variatie van rauwkost

Croque Monsieur ..... 9,00

Pannenkoeken ..... 6,00  
2 versgemaakte pannenkoeken met een keuze van 3 suikers

Pannenkoeken Mikado ..... 7,50  
2 versgemaakte pannenkoeken met ijs & chocolade

Wafels ..... 6,50  
Traditionele brusselse wafel met bloemsuiker en slagroom.

Dame Blanche ..... 8,00

Banana Split ..... 9,00

Coupe Brésilienne ..... 9,00

Kinderijsje ..... 5,00

Chocomousse ..... 6,00

Rijstpap .....	6,00
Specialiteit van de chef	

Crème Brulée ..... 8,00