

... WELKOM IN DE ...



DE RARE VOS

CAFE - RESTAURANT - EVENT

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat 25cl	2,50
Chaudfontaine plat 50cl	4,90
Chaudfontaine bruis 25cl	2,50
Chaudfontaine bruis 50cl	4,90
Coca-Cola	2,50
Coca-Cola Zero	2,50
Fanta Orange	2,50
Nordic Mist Tonic	2,80
Fuze tea Sparkling	2,80
Sinaasappel	2,80

BIEREN

La Trappe (van t Vat)	3,80
Kriek Lindemans (van t vat)	3,50
Cristal	2,40
Duvel	3,80
Orval	3,80
Westmalle Tripel	3,90
Karmeliet Tripel	4,30
Cornet	3,80
Leffe Blond	3,80
Erdinger Alcohol vrij (50cl)	4,80
Lindemans Geuze	5,50
Lindemans Geuze Cuve Rene	6,20
Boon Oude Geuze	5,00
Boon Geuze Mariage Parfait	6,70
Boon Kriek	5,70
Boon Oude Kriek	7,20

HUISWIJN:

- 22,50 Lafleur Grantour wit - Frankrijk, Pays d'Oc
Lichte, frisse sauvignon blanc wijn. Typische aroma's van groene appel en buxus. Fruitig in de mond met aangename aciditeit en minerale accenten.
- 22,50 Lafleur Grantour Rosé - Frankrijk, Pays d'Oc
Soepele rosé gemaakt van de Syrah druif. Elegant en fruitig met wat impressies van specerijen op de achtergrond.
- 22,50 Lafleur Grantour Rood - Frankrijk, Pays d'Oc
Vlotte Merlot wijn uit de Pays d'Oc. Veel rood fruit met wat aardse tinten. Zacht en soepel in de mond met afgeronde tanine's.

BUBBELS:

- 25,00 Cava Anota Brut - Spanje
Alombekende Spaanse schuimwijn afkomstig uit de Penedes, bakermat van de cava. Deze cava is samengesteld uit Macabeo, Parellada en Xarel Lo druiven en gevinifieerd volgens de traditionele methode met een tweede gisting op fles. Elegante, strakke cava met fijne pareling en lage dosage. Mooie fruitaroma's van peer en granny smith.
- 32,00 Cremant d'Alzas Rosé brut Loberger - Frankrijk, Elzas
Franse schuimwijn uit de Elzas gevinifieerd zoals in de champagnestreek volgens de méthode traditionnelle, dus met tweede gisting op fles. 100% pinot noir. Mooie zalmachtige kleur. In de neus herkennen we de geur van rood bosfruit, lichte kruiden en rozenblaadjes. Fris, mineraal in de mond met fruitige afdronk.
- 45,00 Champagne: Compte Rémy de Vallicourt
Een stevige, frisse en mooi mousserende champagne, gemaakt met de 3 traditionele druiven, de Pinot noir, de chardonnay en de pinot meunier. Uiterst geschikt als aperitief, met toetsen van citrus in neus en afdronk

ROSE WIJN:

- 24,00 Chateau Lamothe de Haux, Miette - Frankrijk, Bordeaux
Franse rosé van chateau Lamothe, gelegen te Haux in het zuid-westen van Bordeaux. Een zalmkleurige rosé wijn welke in de mond zacht, licht kruidig en rond overkomt. Gemaakt met cabernet franc en merlot met heerlijke aroma's van kers en aardbei.

De wijnkaart werd samengesteld door



Huis VOSSEN

WITTE WIJN:

- 24,00 Chateau Lamothe de Haux, 1er côtes de Bordeaux wit - Frankrijk
Typische Bordeaux blend van sauvignon, sémillion en muscadelle. De geur is fris met impressies van bloemen en rijp fruit. Sappig in de mond met een fijne minerale toets en zachte afdronk.
- 34,00 Pouilly Fumé Chateau Favray - Frankrijk, Loire
Eén van bekendste en meest gereputeerde appellaties uit de Loirestreek, wereldwijd geroemd om haar prachtige kastelen en heerlijke wijnen. Verplicht gemaakt van 100% sauvignon blanc. Een blinkende wijn met aroma's van bloemen, minerale terroirtoetsen (klei en vuursteen) en typische sauvignon accenten van gemaaid gras, buxus en groene appel. In de frisse smaak krijgen die aroma's het gezelschap van citrusfruit en aciditeit.
- 31,00 Wehlsriesling Wohlmutter - Oostenrijk
Oostenrijkse witte wijn uit Steiermark. Deze Wehlsriesling is niet dezelfde als de "koning riesling" uit de Elzas en het Rijngebied. De meest gewaardeerde wijnen van deze druif komen uit Oostenrijk waar ze één van de belangrijkste druivensoorten is. Deze wijn heeft een aangenaam en fruitig zuur met soms een beetje achtergelaten koolzuur, wat een prikkelende smaak geeft. Licht kruidig aroma, groene appel en een tint van amandelen.
- 29,00 Bacalhoa Catarina Bianco - Portugal, Azeitao (Setubal)
Deze mooie wijn dankt de naam aan de voormalige prinses Catarina of Braganza, gemaakt in het gerenomeerde en innovatieve wijnhuis Bacalhoa uit de regio Peninsula de Setubal. Deze wijn is gemaakt van Chardonnay, Fernao Pires en Arinto. Enkel de chardonnay heeft een houtlagering van circa 4 maanden. Volle witte wijn, floraal, fris wit fruit en een klein beetje bitter bij de afdronk.
- 31,00 Roeno Pinot grigio Tera Alta - Italië Alto Adige
Het wijndomein Roeno is gesitueerd op de grens van Veneto en Alto Adige ten oosten van het Gardameer. Deze pinot gris ondergaat gedeeltelijk een malolactische gisting waarbij de appelzuren omgezet worden in melkzuren. Een citroengele kleur en aroma's van peer en tropisch fruit. Elegante met een juist evenwicht tussen het fruit en de frisse zuren.

RODE WIJN:

- 24,00 Chateau Lamothe de Haux, 1er côtes de Bordeaux Rood - Frankrijk
Blend van merlot, cabernet sauvignon en cabernet franc. Gevinifieerd met als doel een soepele, fruitige, mondvullende wijn te maken met versmolten tannine's. Een echte "vin de plaisir"
- 32,00 Chateau Plaisance Montagne, Saint Emilion 2018 - Frankrijk, Bordeaux
St. Emilion samengesteld uit merlot en cabernet sauvignon. Aroma's van aardbei, framboos, bramen en zoethout. In de mond rijp rood fruit, kruidigheid en fijn boshout. Karaktervolle, robuuste wijn die sterkere vleesgerechten zeer goed aankan.
- 36,00 Pinot Noir Schwarberger Loberger - Frankrijk, Elzas
Het domein Loberger uit de Elzas wordt geleid door Jean Jacques Loberger, bijgestaan door zijn dochter Celine. De wijngaarden worden bewerkt volgens de biodynamische principes en met blijvend respect voor de authenticiteit van de streek. Deze pinot noir heeft in de neus noties van zwart fruit (cassis, zwarte kersen) gevolgd door een lichte kruidigheid. In de mond opent hij fris met zeer lichte tannines gevolgd door de typische aciditeit met een delicaat parfum van bosfruit.
- 33,00 La Planta - Spanje, Ribera del Duero
Het wijndomein Arzuaga Navarro in de Ribera del Duero regio ligt naast het beroemde huis Vega Sicilia. Klimaatgewijs typeert deze streek zich door grote temperatuurverschillen t.s. dag en nacht. Dit draagt bij tot een optimaal evenwichtige rijping van de druiven. Deze 100% tempranillo wijn rijpt een zestal maanden op eiken vat. In de intense neus herkennen we zwart bosfruit, kersen en frambozen. Frisse aanzet in de mond, gevolgd door veel fruit en wat zoete toastnoties. Toch voldoende aciditeit om volledig in balans te zijn.
- 34,00 Altydgedacht Pinotage - Zuid Afrika
Het 300 jaar oude wijndomein Altydgedacht is gevestigd op de Tygerberg, Durbanville. Deze wijn is gemaakt van 100% pinotagedruif. Pinotage is een kruising van pinot noir en Hermitage. Uniek in Zuid-Afrika geteeld. Volle, geconcentreerde wijn met nog voldoende elegantie en een kruidige afdronk. Aroma's van rood fruit, zwarte kers en geroosterde eik. Wijnhuis van de dochter van Jef Valkeniers
- 30,00 Viu Manent gran reserva carmenere - 2016 - Chili
Het Chileense wijndomein Viu Manent bevindt zich in de Colchagua vallei. Deze gran reserva (houtrijping) is gemaakt van 100% carmeneredruif. Carmenere is een van oorsprong Franse druif die door de Phylloxera (schimmel) vrijwel uitgestorven is. Door de geïsoleerde ligging van de wijngaarden en het gezonde klimaat is de uit Frankrijk geïmporteerde druif in Chili nooit aangetast en is het 's lands parapleedje. Een expressieve wijn met aroma's van zwarte bessen, munt en paprika. Soepel van smaak met rijp fruit en zachte tannines.



APERITIEVEN

Apero "Voske"			8,50
Een zomerse frisse cocktail op basis van cava, limoncello en verse munt			
De Rare Vos Gin			13,00
Een aromatische gin met een zacht kruidige afdronk.			
Aperol Spritz			8,50
Deze cocktail met Aperol, cava en sinaasappel is een absolute zomerhit.			
Tropical Funny			6,50
Alcohol vrije tropische cocktail met de smaak van exotische vruchten.			
Lindemix Cherry Moon			11,00
De pittige smaak van Kriek geaccentueerd met witte vermout, tequila en ananassap.			
Lindemix Renésens			11,00
Oude Geuze en premium gin, twee verfijnde producten voor een geslaagd huwelijk!			
Campari puur	6,00	Porto wit	5,50
Campari orange	8,80	Porto rood	5,50
Glas cava	6,50	Martini Bianco	5,50
Kirr	5,50	Martini Rosso	5,50
Kirr royal	7,50	Ricard	6,00
		Passoa orange	8,80

APEROPLANKEN (1 plank per 2 personen)

"De Rare Vos" aperoplank	19,50
<i>Kruidige scampi's , platte kaas met radijsjes en bieslook , artisanale kaas – en garnaalballetjes , verse tartaar en olijfjes .</i>	
"Franse" aperoplank	14,00
<i>Warme brie , honing en spekjes met vers gebakken houthakkersbrood</i>	
"Vegetarische" aperoplank	12,00
<i>champignon in lookboter met peterselie en warm olijfbrood</i>	
"Kinder" aperoplank	12,00
<i>Kaasballetjes en gebakken kippenboutjes met ketchup</i>	



MOSSELEN ... DE SPECIALITEIT VAN DE CHEF-KOK

9 bereidingswijzen ... 9 keer anders !

Natuur 26,00

Witte wijn 27,00

Look - Room 27,00

Provençale 27,00

Thaise cury 27,00

Indisch 27,00

Deze pot mosselen is een ware smaakbom. De zilte smaak van de mosselen wordt gecombineerd met een waaier van specerijen uit de Indische keuken. Deze mosselbereiding is ideaal voor mensen die van pit houden.

Van de chef 29,00

Voor dit recept heeft de chef-kok zich laten inspireren door de Zuid franse keuken waarbij de zacht gegaarde mosselen rijkelijk aangevuld met verse groentjes worden afgedekt met gerookte zalm die nagaart in de pot samen met dille en het frisse van de limoen. Deze verrassende combinatie (zilt en gerookt) zorgen voor een bijzonder grote smaakervaring.

De Rare Vos 29,00

Heerlijke mosselen waarbij het mosselvocht wordt afgewerkt op basis van Geuze Lindemans Cuvée René. Een unieke smaakcombinatie waarbij de zilte smaak van de mosselen in harmonie gaat met de zachte zurigheid van de Geuze. Dit wordt aangeboden met een glaasje Geuze Lindemans Cuvée René.

Tropical 29,00

De chef-kok liet zich voor dit gerecht inspireren door de tropische stranden. Deze bereiding is op en top zomer in jouw mosselpot. De zeevruchten die aan dit gerecht worden toegevoegd zijn heel verrassend en zorgen voor een toffe zomerse toets.

LUNCHMENU

Maandag-, donderdag- & vrijdag-middag

Seizoensoep

&

Hoofdgerecht (vis of vlees)

&

Koffie of thee

- 25,00 -



SUGGESTIE MENU'S

MENU " ROCHEFORD " (40 euro pp)

Kalfszwezerikkroketten met dragon en eekhoortjesbrood

Seizoenslaatje en zijn garnituur

&

Ardeens hammetje met graanmosterdsaus , warme

groentjes en aardappelkroket

&

Koffie of thee

MENU "LA TRAPPE " (33 euro pp)

Seizoensoep

&

Wildstoofpotje met La Trappe trappist ,
gepocheerde appel en veenbesjes met gebakken
witloof en aardappelkroket

&

Koffie of thee

MENU "OOSTENDE" (42 euro pp)

Artisanale garnaalkroketjes met zijn garnituur

&

Zeetong (500gr) met botersausje , seizoenlaatje en
frietjes

&

Koffie of thee

Kalfszwezerikkroketten met dragon en eekhoortjesbrood met seizoenlaatje en zijn garnituur	15,00
Ardeens hammetje met graanmosterdsaus , warme groentjes en aardappelkroket	25,00
Wildstoofpotje van everzwijn met La Trappe trappist , gepocheerde appel en veenbesjes met gebakken witloof en aardappelkroket	27,00
Zeetong (500gr) met botersausje , seizoenlaatje en frietjes	28,00



VOORGERECHTEN

Carpaccio van rund	16,50
Rundscarpaccio, ruccola, pijnboompitten, 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	

SALADES

Salade "De Rare Vos"	20,50
Gebakken scampi, spekreepjes, appel & honing geblust met appelazijn	
Salade geitenkaas	19,50
Geitenkaasjes op een krokantje met appel en mosterd-honingvinaigrette	
Salade Ananas met kip	20,00
Aangebakken kip met rijk gevulde ananas salade met zachte dressing	
Huisbereide americain tartaar	21,00
Handgesneden en bereide rundstartaar met zijn zomergarnituur	
Vegetarische bulgursalade	15,00
Pittige bulgur met kikkererwten , dadels, vijgen, seizoengroentjes, verse munt	

VOOR DE KINDEREN

Kip met appelmoes	9,50
Ballekes in Tomatensaus	9,50
Vol-au-vent	9,50



GROOTMOEDERS KEUKEN

Ballekes in Tomatensaus	16,50
Vers bereide ballekes in een unieke en heerlijk gekruide tomatensaus	
Vol-au-vent	19,00
Vol-au-vent met balletjes en een heerlijk artisanaal bladerdeegkoekje	
Stoofvlees	19,00
Stoofpot van rund op Schepdaalse wijze met Lindemans kriek	
Plat spécial	21,00
Varkensvlees en rundstong in een zachte madeirasaus.	
Breughel pallet	21,00
Dit kleurrijke pallet laat je proeven van onze overheerlijke vol- au-vent, stoofvlees en plat speciale. Geserveerd met verse frietjes en groenten	
Spaghetti	13,50
Spaghetti rijkelijk opgewerkt met verse groentjes	

GRILLADES & VLEESGERECHTEN

Steak (250gr)	20,00
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, provencaalse, peperroom, hofmeesterboter en champignon	
Gemarineerde ribbetjes "Crazy Fox"	20,50
Mix-grill schotel	22,50
Gemarineerde kipfilet in curryjasje , Mexicaanse runderbrochette en gemarineerde ribbetjes "crazy fox ". Seizoenslaatje en 2 dipsausjes en verse frietjes	

VISGERECHTEN

Scampi "De Rare Vos"	23,00
8 reuzengarnalen overgoten met een pittig getomateerde roomsaus	
Vispannetje	23,50
Het beste uit de Noordzee met saus van de chef gratineerd	
Vis suggestie van de chef	dagprijs
Dagelijkse verse aanvoer , creatie van de chef	



DESSERTEN

Dame Blanche	8,00
Banana Split	9,00
Coupe Brezilienne	9,00
Kinderijsje	4,00
Chocomousse (huisgemaakt)	8,00
Rijstpap op grootmoeders wijze	6,00

KOFFIE

Espresso	2,70
Espresso deca	2,70
Mokka	2,70
Koffie verkeerd	
3,00	
Cappucino	3,00
Thee	2,70
Irish koffie	8,50
Italiaanse koffie	8,50

Verwenkoffie	7,50
(rijstpapje, chocomousseke, pralines Valentino)	

