



RESTAURANT

MAH.sense

OPENINGSUREN : **maandag tot vrijdag** van 12.00 tot 14.00 uur en van 18.30 tot 21.30
uur, **zaterdag** van 18.30 tot 21.30 uur, **zondag** gesloten.





VOORGERECHTEN

 Witte Mechelse asperges, op z'n Vlaams, croutons ^{1,3,7}	19 €
Gegrilde octopus, uienpuree, citroen, dille & chorizo ¹⁴	19 €
Like a Vitello, dunne plakjes kalfsvlees, grijze garnalen van Zeebrugge & zure room ^{2,7}	22 €
Gerookte Zalm van « Tony » in Ghlin, ouderwetse mosterd chantilly, radijs pickels ^{4,7,10}	19 €
Krokante « Black Tiger » garnalen, Espelette chili-mayonnaise ^{1,2,3,6,10}	18 €
Carpaccio van gerookt « Holstein » rundvlees, oesterzwam, comté kaas & rucola ⁷	21 €
 Burrata, ratatouilletaart, gecarameliseerde uien & geroosterde tomatencoulis ^{1,7}	18 €



HOOFDGERECHTEN

Fish & chips van de Noordzee, gribiche saus, geplette erwten met munt & sle ^{1,3,4,10}	32 €
Vis van de dag, gerookte aardappelpuree, witte boter van « havruga » caviar & salicorne ^{4,7}	28 €
Mosselen en scampi, Tagliolini met inktvisinkt & volle bisque ^{1,2,3,11}	22 €
Boerderij varkensparmiggiana, gekonfijte tomaten, basilicum & pesto ^{1,3,7,8}	20 €
 Rigatoni, geroosterde tomatencoulis, burrata, « Pangrattato » et basilicum ^{1,3,7}	20 €
Caesar Salade, gerookte kip, krokante pancetta, zachtgekookt ei, parmezaan, ansjovis, sucrine ^{1,3,4,7}	21 €
 Veggieburger, versnipperde oesterzwam, comté kaas, rucola, wilde knoflookmayo, frietjes ^{1,3,7}	20 €
“Hereford” biefstuk, gebakken met peper, room en cognac ⁷	29 €
Amerikaans minuut rundvlees », babygroenten, frietjesin rundvet ^{3,10}	22 €
Runderburger, comté kaas, spek, uiencompote, sla, tomaat, augurken ^{1,3,7,10}	21 €

Je kunt vragen om een veganistisch alternatief.

NAGERECHTEN

Brusselse wafel, kokosnoot chantilly, exotisch fruit, mangosorbet ^{1,3,7}	14 €
Chou craquelin noisette, hazelnootijs van de « Glacier des Marquises », gezoute boterkaramel ^{1,3,7}	12 €
Melkchocolademousse, Bretoens zandkoekje, gepofte rijst & frambozen ^{1,3,7}	12 €
Dame blanche, vanilleijs van de « Glacier des Marquises », vanille chantilly, Valrhona chocoladesaus ^{1,3,7}	14 €
Selectie van gerijpte kazen van « Un peu de tout », kruiden & zuurdesembrood ^{1,7}	15 €
Herve krokant van "Un peu de tout", perensorbet van de « Glacier des Marquises » ^{1,7}	13 €

KINDERHOEK

 Soep van de dag, croutons, geraspte kaas ^{1,7}	8 €
 Kaaskroketten, gegrilde peterselie & citroen ^{1,7}	9 €
Visnuggets van het huis, paardappelpuree ^{1,3,4,7}	12 €
Rundburger, kaas, sla, tomaat, ketchup & frietjes ^{1,3,7}	14 €
 Rigatoni, geroosterde tomatencoulis & parmezaan ^{1,3,7}	9 €
Een ijsje of een sorbet, of de twee ! ³	7 €

Eet smakelijk !





MENU VOOR 42€



VOORGERECHTEN

- 🌿 Witte Mechelse asperges, op z'n Vlaams, croutons ^{1,3,7}
- Gerookte Zalm van « Tony » in Ghlin, ouderwetse mosterd chantilly, radijs pickels ^{4,7,10}
- Krokante « Black Tiger » garnalen, Espelette chili-mayonnaise ^{1,2,3,6,10}
- Carpaccio van gerookt « Holstein » rundvlees, oesterzwam, comté kaas & rucola ⁷

HOOFDGERECHTEN

- Vis van de dag, gerookte aardappelpuree, witte boter van « havruga » caviar & salicorne ^{4,7}
- Caesar Salade, gerookte kip, krokante pancetta, zachtgekookt ei, parmezaan, ansjovis, sucrine ^{1,3,4,7}
- Boerderij varkensparmiggiana, gekonfijte tomaten, basilicum & pesto ^{1,3,7,8}
- Amerikaans minuut rundvlees », babygroenten, frietjesin rundvet ^{3,10}
- 🌿 Rigatoni, geroosterde tomatencoulis, burrata, « Pangrattato » et basilicum ^{1,3,7}



NAGERECHTEN

- Melkchocolademousse, Bretoens zandkoekje, gepofte rijst & frambozen ^{1,3,7}
- Brusselse wafel, kokosnoot cantilly, exotisch fruit, mangosorbet ^{1,3,7}
- Chou craquelin noisette, hazelnootijs van de « Glacier des Marquises », gezoute boterkaramel ^{1,3,7}
- Dame blanche, vanilleijs van de « Glacier des Marquises », vanille chantilly, Valrhona chocoladesaus ^{1,3,7}





SNACKS

Zwarte Bigorre varkensham, Espelette peperboter & zuurdesembrood ^{1,7}	12 €
« Mijn zondagse kip » terrine, augurken, citroen & zuurdesembrood ^{1,10,12}	16 €
« La belle Iloise » vintage sardines, citroen, & zuurdesembrood ^{1,4}	16 €
 Comté 14 maanden gerijpt, pruimenchutne ⁷	12 €
 « Peppe's » zwarte olijf tapenade, zuurdesembrood ¹	10 €



ONZE MAH.green LEVERANCIERS

We weten heel goed dat we voor onze dieren en onze planeet moeten zorgen. Het was dus vanzelfsprekend voor ons om te werken met producenten die onze waarden van duurzaam engagement delen, ver van de massaproductie maar dicht bij onze filosofie en onze keuken.

 Vegetarische gerechten

LIJST VAN ALLERGENEN



1 GLUTEN



2 SCHAALDIEREN



3 EIEN



4 VIS



5 PINDA'S



6 SOJABONEN



7 MELK



8 NOTEN



9 SELDERIJ



10 MOSTERD



11 SESAMZAADJES



12 ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN



13 LUPINEN



14 WEEKDIEREN



Laat een leuk commentaar achter!

