



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.



SNACKS

Coppa « Mangalica » bord ^{1,7}	16 €
Blikje sardines "La Belle Iloise", citroen, geroosterd brood ^{1,4}	14 €
 Comté AOP 14 maanden, chutney van het moment ^{1,7}	11 €
 Snede kaas van "Un peu de tout", chutney van het moment ^{1,7}	16 €
Gemengd bord, fijne vleeswaren en gerijpte kazen, kruiden en brood ^{1,8,10}	18 €
Assortiment van mini « Krokett' » (8 stuks), aioli ^{1,2,3,7}	14 €
Arrosticini's van schapenkaas, citroen en rozemarijn (per stuk) ^{1,2,3,7}	1,5 €







VOORGERECHTEN

-  Fondu met Krokett' Oude Parmezaan, gegrilde courgettes, walnoten, tomatenchutney ^{1,3,7,8} 18 €
-  Burrata, fijne ratatouilletaart, gekarameliseerde uien ^{1,7} 18 €
- Zalmgravlax van « Tony » in Ghlin, mierikswortelzure room, roggebrood ^{1,4,7} 22 €
- Krokante tijgergarnalen « Black Tiger », aioli *alla Puttanesca* ^{1,2,3,4,5,7} 18 €
- Wortelsoep, chorizo, Griekse Yoghurt, selderij en dille ^{7,9} 14 €
- Rund carpaccio van gerookt « Holstein » vlees,
Siciliaanse IGP olijfolie, *Pallavicina* Parmezaanse kaas van 30 maanden ⁷ 22 €
- Huisgemaakte terrine van varken en kip, pittige groenten ^{9,10} 16 €

HOOFDGERECHTEN

- Zool meunière, kappertjes, mayonaisse sla, aardappelpuree met gezoute boter ^{1,3,4,7,10} 34 €
- Vis van de dag en *fish & chips*, gribichesaus, citroen ^{1,3,4,7,10} 30 €
- Octopus calamarata op bolognaise wijze, pangrattato, kruidensalade 24 €
- Caesar salade, scharrelkip, kwartelei, Parmezaanse kaas, ansjovis, sucrine, croutons ^{1,3,4,7} 24 €
- Dubbele Angus burger, Comtékaas, uiencompote, sla, augurken en Espelette peperaioli, frieten ^{1,3,7,10} 22 €
- « Hereford » biefstuk gebakken met peper, room en cognac, mayonaisse sla ^{3,7,10} 29 €
- Rundsteak tartaar, frietjes in rundervet ^{3,10} 24 €
- Gevogelte met vrije uitloop op lage temperatuur,
knolselderij, paddestoelenrisotto, gevogeltejus met boter ⁷ 24 €
- Rosbraadworst van Jean in Maurain, gerookte aardappelpuree, volle sap 19 €
-  Aubergine Milanees, geroosterde tomatencoulis, stracciatella, basilicum, frieten ^{1,3,7} 22 €
-  Verse pasta met wilde paddestoelen, Parmezaanse kaas, volle vegetarische sap ^{1,3,7} 20 €

Je kunt vragen om een veganistisch alternatief.



NAGERECHTEN

Vanille crème brûlée ^{3,7}	12 €
Chocoladetaart van Nicolas, chocoladeganache, pecannoten, vanilleijs ^{1,3,7}	14 €
Hazelnootkroepoek, hazelnootijs, hazelnootchouchou, gezouten karamelboter ^{1,3,7}	12 €
Citroen kalamansi/sesam <i>entremet</i> , meringue, sesam crumble ^{1,3,7}	14 €
Selectie van oude kazen van "Un peu de tout", kruiden, zuurdesembrood ^{1,7}	15 €

KINDERHOEK

 Soep van de dag, croutons, geraspte kaas ^{1,7}	8 €
 Kaaskroketten, gegrilde peterselie & citroen ^{1,7}	9 €
Visnuggets van het huis, aardappelpuree ^{1,3,4,7}	12 €
Rundburger, kaas, sla, tomaat, ketchup & frietjes ^{1,3,7}	14 €
 Verse pasta met tomatensaus, Parmezaanse kaas ^{1,3,7}	9 €
Ijs of sorbets, of de twee ! ³	7 €

Eet smakelijk !





MENU VOOR 45€*

VOORGERECHTEN

- ❧ Fondu met Krokett' Oude Parmezaan, gegrilde courgettes, walnoten, tomatenchutney ^{1,3,7,8}
- Zalmgravlax van « Tony » in Ghlin, mierikswortelzure room, roggebrood ^{1,4,7}
- Wortelsoep, chorizo, Griekse Yoghurt, selderij en dillesla ^{7,9}
- Rund carpaccio van gerookt « Holstein » vlees,
Siciliaanse IGP olijfolie, *Pallavicina* Parmezaanse kaas van 30 maanden ⁷

HOOFDGERECHTEN

- Octopus calamarata op bolognaise wijze, pangrattato, kruidensalade
- Gevogelte met vrije uitloop op lage temperatuur,
knolselderij, paddestoelenrisotto, gevogeltejus met boter ⁷
- Rosbraadworst van Jean in Maurain, gerookte aardappelpuree, volle sap
- ❧ Verse pasta met wilde paddestoelen, Parmezaanse kaas, volle vegetarische sap ^{1,3,7}

NAGERECHTEN

- Vanille crème brûlée ^{3,7}
- Chocoladetaart van Nicolas, chocoladeganache, pecannoten, vanilleijs ^{1,3,7}
- Hazelnootkroepoek, hazelnootijs, hazelnootchouchou, gezouten karamelboter ^{1,3,7}

* Het menu staat vast en kan niet worden gewijzigd.



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 EIERN



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!

