



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.



SNELLE HAPE

Verkrijgbaar tijdens de openingsuren van het restaurant

- | | |
|---|------|
| ✓ Kaasplank van "Un peu de tout", chutney van het moment ^{1,7} | 18 € |
| Gemengde plank met fijne charcuterie en gerijpte kazen, garnituren en brood ^{1,8,10} | 26 € |
| Assortiment mini "Kroket" (6 stuks), aioli ^{1,2,3,7} | 18 € |
| ✓ Pinsa met Fior di latte mozzarella, extra vierge knoflookolijfolie ^{1,7} | 16 € |

Verkrijgbaar buiten de openingsuren van het restaurant

- | | |
|--|--------|
| ✓ "Lucien" chips | 2,50 € |
| ✓ Tapenade van de dag, pane carasau | 7 € |
| ✓ Blokjes halfoude Goudakaas, graanmosterd, selderijzout | 8 € |
| ✓ Huisgemarineerde Italiaanse olijven | 5 € |
| "Cacciatore" droge worst 150g | 10 € |
| Witte pens van bij Jean, graanmosterd | 7 € |
| Vintage sardientjes "La belle-iloise", citroen, pane carasau | 12 € |





ZOMERSE SUGGESTIES

Geroosterde Saint-Marcellin van "Un peu de tout" met honing & tijm, "San Daniele" Prosciutto (36 maanden), geroosterde druiven ^{1,7}	19 €
"Onze versie" van de Niçoise salade met gegrilde geelvintonijn, krieltjes, sperziebonen, tomaten, komkommers, paprika, ui, olijven & ansjovis ^{1,3,4,10}	26 €
Gegrilde lamskefta, fetacrème, Griekse salade, guindilla pepers ⁷	24 €
Croque-MAH.sieur, brood van Homeberger, ham van Jean (Honnelles), Comté, truffel-Mornaysaus ^{1,3,7}	20 €
"Black tiger" garnalensalade, geroosterd brooch, avocado, pikante mayonaise, jonge scheuten ^{1,2,3,10}	20 €
 Stracciatella uit Puglia, tomatencompote, focaccia met oregano en fleur de sel ^{1,7}	18 €
 Vers seizoensfruit, gesneden (voor 2 personen)	18 €





VOORGERECHTEN

Spies van inktvistentakels, gerookte romescosaus ^{1,8,14}	18 €
 Doperwten- en muntgazpacho, buffelricotta, focaccia met oregano en fleur de sel ^{1,7,8}	14 €
Vitello tonnato van Limousin kalfsvlees, tonijn crème van Dierendonck, ansjovis, kappertjes, Taggiasche olijven & gekonfijte tomaatjes ^{1,3,4,7,10}	20 €
Gravlax van Schotse zalm met braambessen, yuzucrème, basilicumolie, pickles van komkommer & braambessen ^{1,3,4,10}	22 €
Carpaccio van gerookt "Holstein" rundsvlees, oude Parmezaan, Siciliaanse olijfolie & rucola ⁷	22 €



HOOFDGERECHTEN

Gegrilde "Berugi" rundsflank, salade en huisgemaakte frietjes, keuze van saus (peper-cognac, bearnaise, choron, gorgonzola) ^{1,7}	32 €
Simmental rundstartaar, pickles, salade en huisgemaakte frietjes ^{3,10}	25 €
Rubia Galega rundsburger, ambachtelijk broodje, Espelette-chili aioli, Comté, rode wijn gekonfijte ui, huispickles ^{1,3,7,10}	24 €
 Lasagne met aubergine, ricotta en basilicum, salade van tuinbonen en verse erwten ^{1,3,7}	20 €
Aioli van seizoensgroenten, zachtgekookt ei, Kalamata-olijventapenade ^{3,8}	18 €
Gegrilde geelvintonijn (rosé), artisjokcondiment, pijnboompitten, gekonfijte citroen, olijvenpuree ^{4,8}	32 €
Rogvleugel à la meunière, gefrituurde kappertjes, croutons, salade en huisgemaakte frietjes ^{1,7}	30 €
Huisgemaakte scampiravioli, verse tomaten, witte wijn en peterselie ^{1,2,3,7}	24 €

Je kunt vragen om een veganistisch alternatief.

NAGERECHTEN

"Café gourmand" (assortiment mini-desserts met koffie) ^{1,3,7,8}	14 €
Ijs-Snickers, pindaroomijs, gezouten karamel, chocoladetuile, geroosterde pinda's, fleur de sel ^{1,3,7}	12 €
Aardbei- en vlierbloesemsalade, vanille-ijs, meringue ^{3,7}	12 €
Sorbets of ijs... of beide ! van bij Nicolas (3 bollen naar keuze) ^{3,7}	9 €
Intense vanille crème brûlée van bij Nicolas ^{3,7}	12 €
Kaasplank van "Un peu de tout", chutney van het moment ^{1,7,8}	16 €

KINDERMENU

Balletjes in tomatensaus, frietjes ^{1,10}	12 €
Pasta met ham en kaas ^{1,7}	9 €
Gepaneerde vis, puree ⁴	14 €
Fruitsalade	9 €
Ijs of sorbet... of beide ! ⁷	5 €

Smakelijk !





MENU VOOR 45€*

ENTRÉES

- 🌿 Doperwten- en muntgazpacho, buffelricotta, focaccia met oregano en fleur de sel ^{1,7,8}
- Carpaccio van gerookt "Holstein" rundsvlees, oude Parmezaan, Siciliaanse olijfolie & rucola ⁷
- Gravlax van Schotse zalm met braambessen, yuzucrème, basilicumolie, pickles van komkommer & braambessen ^{1,3,4,10}

PLATS

- Gegrilde lamskefta, fetacrème, Griekse salade, guindilla pepers ⁷
- Huisgemaakte scampiravioli, verse tomaten, witte wijn en peterselie ^{1,2,3,7}
- Simmental rundstartaar, pickles, salade en huisgemaakte frietjes ^{3,10}
- 🌿 Lasagne met aubergine, ricotta en basilicum, salade van tuinbonen en erwten ^{1,3,7}

DESSERTS

- Ijs-Snickers, pindaroomijs, gezouten karamel, chocoladetuile, geroosterde pinda's, fleur de sel ^{1,3,7}
- Aardbei- en vlierbloesemsalade, vanille-ijs, meringue ^{3,7}
- Sorbets of ijs... of beide ! van bij Nicolas (3 bollen naar keuze) ^{3,7}

* Het menu staat vast en kan niet worden gewijzigd.



GROEPSMENU 10 TOT 30 PERSONEN*

€45 p.p. inclusief aperitief, water en koffie

€70 p.p. inclusief aperitief, water, frisdrank, pils, huisdigestief en koffie

ASSORTIMENT VOORGERECHTEN OM TE DELEN AAN TAFEL

Gemengde plank met fijne charcuterie en gerijpte kazen, garnituren en brood ^{1,8,10}

Assortiment mini "Kroket" (6 stuks), aioli ^{1,2,3,7}



Stracciatella uit Puglia, tomatencompote ^{1,7}



Doperwten- en muntgazpacho, buffelricotta ⁷

Vitello tonnato, tonijn crème van Dierendonck, ansjovis, kappertjes,
Taggiasche olijven & gekonfijte tomaatjes ^{1,3,7,10}

Gravlax van Schotse zalm met braambessen, yuzucrème, komkommerpickles ^{4,7,10}

"Black tiger" garnalensalade, geroosterd brioch, avocado, pikante mayonaise, jonge scheuten ^{1,2,3,10}

ASSORTIMENT HOOFDGERECHTEN OM TE DELEN AAN TAFEL



Pinsa met Fior di latte, knoflookolijfolie ^{1,7}

Gegrilde "Berugi" rondsflank, salade en huisgemaakte frietjes,
keuze van saus (peper-cognac, bearnaise, choron, gorgonzola) ^{3,7}

Lasagne met aubergine, ricotta en basilicum, tuinbonen- en erwtjessalade ^{1,3,7}

Gegrilde geelvintonijn (rosé), artisjokcondiment, pijnboompitten,
gekonfijte citroen, olijvenpuree ^{4,7,8}

Aïoli van seizoensgroenten, zachtgekookt ei, Kalamata-olijventapenade ^{3,7,10}

Huisgemaakte scampiravioli, verse tomaten, witte wijn en peterselie ^{1,2,3,7}

Gegrilde lamskefta, fetacrème, Griekse salade, guindilla pepers ⁷

MINI-DESSERTJES & ZOETE LEKKERNIEN (MOGELIJKHEID TOT VERJAARDAGSTAART OP BESTELLING)

* Reservering verplicht.



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 EIEREN



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 !

