

# MENU MARKT<sub>12</sub>

---

## Onze huisgemaakte garnalkroketjes met gefrituurde peterselie (2)

*Croquettes de crevettes grises maison*

OF / OU

### Huisgerookte zalm

*Saumon fumé (maison)*

OF / OU

### Huisgemaakte vleesterrine

*Paté de viande (maison)*

---

## Gegrilde entrecôte, groen slaatje en saus naar keuze (Béarnaise, Peper, Archiduc)

*Entrecôte grillée, salade verte et sauce au choix (Béarnaise, Poivre, Archiduc)*

*(Per 2 pers. / Par 2 cts.)*

OF / OU

## Tongetjes in hoeveboter gebakken, fris slaatje en frietjes (3)

*Petites solettes meunières, petit salade et frites (3)*

---

### Dame Blanche

OF / OU

### Irish Coffee

---

Menu à **50** p.p.

Het menu wordt geserveerd per tafel. Wijzigingen in het menu zijn niet mogelijk.

Le menu est servi par table. Changements dans le menu ne sont pas possibles.

# TAPAS

---

<b>Olijven en zongedroogde tomaten</b>	<b>8</b>
<i>Olives et tomates séchées</i>	
<b>Bordje Brugse kaas</b>	<b>15</b>
<i>Assiète de fromage de Bruges</i>	
<b>Bordje gerookte zalm</b>	<b>16</b>
<i>Assiète de saumon fumé</i>	
<b>Bordje paté op toast</b>	<b>16</b>
<i>Assiète de paé sur toast</i>	
<b>Gegrilde en gezouten Cashewnoten</b>	<b>5</b>
<i>Noix de Cajou grillées et salées</i>	

---

Markt12 werkt steeds met dagverse producten waarbij wij nauwgezet de seizoenen opvolgen.  
Onze suggesties worden dan ook wekelijks aangepast.

#### TAKE AWAY!

Al onze gerechten kunnen ook worden  
besteld voor afhaling

*Tous nos plats peuvent être commandés  
pour emporter*

#### SUGGESTIES

Bekijk onze dagsuggesties op het bord  
of vraag er naar.

*Consultez nos suggestions quotidiennes au tableau  
ou demandez-les*

# APERITIEVEN / APERITIF

## ALCHOLVRIJ / SANS ALCOOL

<b>Crodino</b>	<b>8,5</b>
<i>De sprankelende, verfrissende, bitterzoete kick trekt je zo de zomer in - geserveerd met Fever Tree tonic</i>	
<b>Moctail van het huis</b>	<b>10</b>
<i>Steeds anders. Steeds lekker en steeds verfrissend. Laat u verrassen door de heerlijke niet alcoholische cocktail van het huis</i>	
<b>Gin Tonic Nona</b>	<b>12</b>

## SPARKLING

<b>Spritzel</b> <i>Aperol met cava</i>	<b>10</b>
<b>Glas cava - Spanje</b>	<b>8</b>
<b>Glas champagne - Eduard Roussin 1<sup>∞</sup> Cru Brut</b>	<b>11</b>
<b>Kir Royal met champagne Eduard Roussin 1<sup>∞</sup> Cru Brut</b>	<b>12</b>

## GENEUGTEN VAN HET LEVEN / PROFITER DE LA VIE

<b>Muscat de Beumes de Venise</b>	<b>8</b>
<b>Madeira</b>	<b>8</b>
<b>Porto rood / wit</b>	<b>7</b>
<b>Martini rood / wit</b>	<b>7</b>
<b>Sherry Dry</b>	<b>7,5</b>
<b>Kirr</b>	<b>8</b>
<b>Ricard</b>	<b>8</b>
<b>Campari natuur - ijsblokjes</b> - <i>fris en puur</i>	<b>8,5</b>
<b>Campari fruitsap - ijsblokjes</b> - <i>lekker en verfrissend</i>	<b>12,5</b>
<b>Campari spuit - ijsblokjes</b> - <i>bruisend en krachtig</i>	<b>12</b>
<b>Havana Rum - 3 jaar - wit + frisdrank</b>	<b>12,5</b>
<b>J&amp;B cola</b>	<b>12,5</b>
<b>Captain Morgan - goudbruin + frisdrank</b>	<b>12,5</b>
<b>Vodka Absolute - wit + frisdrank</b>	<b>12,5</b>
<b>Gordons gin</b>	<b>12,5</b>
<b>Hendrick's gin + Fever Tree</b>	<b>14,5</b>
<b>G'vine gin</b>	<b>14,5</b>
<b>7 Sins + Fever Tree</b> <i>limoen - coulis van framboos</i>	<b>14,5</b>
<b>Bulldog + Fever Tree</b>	<b>14,5</b>

## COCKTAILS

<b>Picon vin blanc</b> <i>Picon volgens ons eigen recept</i>	<b>10</b>
<b>Bloody Mary</b> <i>Vodka - pittige tomatensap</i>	<b>10</b>
<b>Paradiso</b> <i>Jus - Gin - Apricot Brandy</i>	<b>8</b>
<b>Negroni</b> <i>Campari - Vermouth - Gin</i>	<b>10</b>
<b>Horse's Neck</b> <i>Cocktail op basis van whisky</i>	<b>12</b>

# WIJNEN PER GLAS

WIT / BLANC		ROSÉ	
<b>Santè Portugal</b>	<b>7</b>	<b>Pays d'Oc</b>	<b>6</b>
<b>Chablis</b>	<b>8</b>	ROOD / ROUGE	
<b>Bourgogne Chardonnay</b>	<b>8</b>	<b>Graves Château de teste Moléon</b>	<b>7</b>
<b>Bergerac (Zoet)</b>	<b>6</b>	<b>Muruve - Toro - Crianza - Spanje</b>	<b>8</b>

# MENU

## SOEPEN - POTAGES

<b>Tomatensoep met balletjes</b>	<b>10</b>
<i>Soupe de tomates avec des boulettes</i>	
<b>Garnalensoep</b>	<b>10</b>
<i>Bisque de crevettes</i>	
<b>Consommé met fijne groenten</b>	<b>10</b>
<i>Consommé aux petits légumes</i>	
<b>Bouillabaise met croûtons en rouillesaus</b>	<b>29</b>
<i>Bouillabaise, croûtons et sauce rouille</i>	

## VOORGERECHTEN KOUD - ENTRÉES FROIDES

<b>Huisgemaakte vleesterrine</b>	<b>16</b>
<i>Paté de viande (Maison)</i>	
<b>Rundscarpaccio</b>	<b>18</b>
<i>Carpaccio de boeuf</i>	
<b>Carpaccio van tonijn</b>	<b>19</b>
<i>Carpaccio de thon</i>	
<b>Huisgerookte zalm</b>	<b>20</b>
<i>Saumon fumé (Maison)</i>	
<b>Garnalencocktail</b>	<b>23</b>
<i>Cocktail de crevettes</i>	
<b>Tomaat gevuld met Zeebrugse garnalen</b>	<b>25</b>
<i>Tomate aux crevettes de Zeebrugge</i>	

## VOORGERECHTEN WARM - ENTRÉES CHAUDES

<b>Mergpijp met toast en grof zeezout</b>	<b>17</b>
<i>Os à moelle, toast et gros sel de mer</i>	
<b>Toast champignon</b>	<b>16</b>
<b>Wijngaardslakjes op Bourgondische wijze</b>	<b>16</b>
<i>Escargots de Bourgogne</i>	
<b>Onze huisgemaakte garnaalkroketjes met gefrituurde peterselie (2)</b>	<b>19</b>
<i>Croquettes de crevettes grises maison (2)</i>	
<b>Kaaskroketjes met slaatje (2)</b>	<b>16</b>
<i>Croquettes de fromage, petite salade (2)</i>	
<b>Duo van garnaal- en kaaskroketje</b>	<b>18</b>
<i>Duo de croquettes de crevettes et de croquette au fromage</i>	
<b>Scampi Diabolique (6)</b>	<b>21</b>
<b>Zeebrugse patatje</b>	<b>25</b>
<i>Purée de pommes aux crevettes grises</i>	
<b>Bouillabaise met croûtons en rouillesaus</b>	<b>29</b>
<i>Bouillabaise, croutons et sauce rouille</i>	
<b>Paling in het groen (2 pers.)</b>	<b>38</b>
<i>Anguilles au vert (2 cts)</i>	

# MENU

## GEVOGELTE GERECHTEN - VOLAILLE

<b>Koninginnehapje met balletjes, champignons en frietjes</b>	<b>24</b>
<i>Bouchée à la reine, boulettes et champignons et frites</i>	
<b>Koninginnehapje met grijze garnaltjes en frietjes</b>	<b>27</b>
<i>Bouchée à la reine, crevettes grises et frites</i>	
<b>Gebraden piepkuiken met dragonsaus en frietjes</b>	<b>24</b>
<i>Poussin rôti, sauce estragon et frites</i>	
<b>De boutjes van het haantje in rode wijn met veenbesjes en frietjes</b>	<b>25</b>
<i>Les cuisses du coq au vin (airelles, frites)</i>	

## VLEESGERECHTEN - VIANDES

<b>Steak tartaar met garnituur, frietjes</b>	<b>23</b>
<i>Filet américain, garniture, frites</i>	
<b>Gegrilde entrecôte, groen slaatje en saus naar keuze (Béarnaise, Peper, Archiduc), frietjes</b>	<b>34 p.p. (p. 2cts)</b>
<i>Entrecôte grillée, salade verte et sauce au choix (Béarnaise, Poivre, Archiduc), frites</i>	
<b>Gegrilde biefstuk, hofmeesterboter, salade, frietjes</b>	<b>27</b>
<i>Steak grillé, beurre maître d'hôtel, salade, frites</i>	
<b>Gegrilde biefstuk, saus naar keuze (Peper, Pizzaiola, Roquefort, Archiduc, Béarnaise), salade frietjes</b>	<b>29</b>
<i>Steak grillé, sauce au choix (Poivre, Pizzaiola, Roquefort, Archiduc, Béarnaise), salade, frites</i>	
<b>Varkenswangetjes met Dams bier en witlof</b>	<b>23,5</b>
<i>Joues de porc à la bière de Damme et chicon</i>	

## VISGERECHTEN - POISSON

<b>Scampi Diabolique (8) en frietjes</b>	<b>26</b>
<i>Scampi Diabolique (8), frites</i>	
<b>Bouillabaise met croûtons en rouillesaus</b>	<b>29</b>
<i>Bouillabaise, croutons et sauce rouille</i>	
<b>Tongetjes, in hoeveboter gebakken, fris slaatje en frietjes (3)</b>	<b>32</b>
<i>Petites solettes meunières, petit salade et frites (3)</i>	
<b>Zeebrugse patatje</b>	<b>30</b>
<i>Purée de pommes aux crevettes grises</i>	
<b>Paling in het groen (2 pers.)</b>	<b>38</b>
<i>Anguilles au vert (2 cts)</i>	

Omdat wij steeds werken met verse producten, kan het voorvallen dat bepaalde gerechten tijdelijk niet meer beschikbaar zijn

Parce que nous travaillons toujours avec des produits frais, il peut arriver que certains plats soient temporairement indisponibles

# MENU

## KINDERKAART - MENU ENFANTS \* (tot 12 jaar)

<b>Kaaskroketjes (2)</b> <i>Croquettes au fromage (2)</i>	<b>16</b>
<b>Garnaalkroketjes (2)</b> <i>Croquettes de crevettes (2)</i>	<b>19</b>
<b>Balletjes in tomatensaus</b> <i>Boulettes à la sauce tomate</i>	<b>16</b>
<b>Vol-au-vent</b>	<b>20</b>
<b>Tongetjes (2)</b> <i>Les petites soleilles (2)</i>	<b>22</b>

\* Kindgerechten zijn geserveerd met frietjes, mayonaise en ketchup

\* Les plats pour enfants sont servis avec des frites, de la mayonnaise et du ketchup

## VEGETARISCH - VÉGÉTARIENNE

<b>Toast champignon</b>	<b>16</b>
<b>Vegetarische lasagne</b> <i>Lasagne Végétarienne</i>	<b>24</b>

## SALADES (BIJGERECHT)

<b>Gemengde salade "Babyleaf"</b> <i>Salade mixte "Babyleaf"</i>	<b>5</b>
<b>Groene salade</b> <i>Salade verte</i>	<b>6</b>
<b>Tomatensalade</b> <i>Salade de tomates</i>	<b>6</b>

## MAALTIJDSALADES

<b>Salade scampi (6)</b>	<b>20</b>
<b>Salade met warme geitenkaas, spek en honing</b> <i>Salade au chèvre chaud, lard et miel</i>	<b>20</b>
<b>Tomaat gevuld met Zeebrugse garnalen</b> <i>Salade tomate aux crevettes</i>	<b>25</b>

# MENU

## SUPPLEMENTEN / SUPPLEMENTS

---

<b>Bijgerecht frietjes</b>	<b>3</b>
<i>Frites "on the side"</i>	
<b>Portie frietjes</b>	<b>7</b>
<i>Portion de frites</i>	
<b>Portie mayonaise / ketchup</b>	<b>1,5</b>
<i>Portion de mayonnaise / ketchup</i>	

---

## NAGERECHTEN / DESSERTS

---

<b>Kinderijsje</b>	<b>6</b>
<i>Glace enfant</i>	
<b>Dame Blanche</b>	<b>10</b>
<b>Coupe Brésilienne</b>	<b>10</b>
<b>Soufflé Grand-Marnier</b>	<b>10</b>
<b>Soufflé Mokka</b>	<b>10</b>
<b>Kolonel (citroensorbet en Wodka)</b>	<b>12</b>
<i>Colonel (sorbet au citron et vodka)</i>	
<b>Barbarello (framboensorbet, limoncello en rabarbersmaak)</b>	<b>12</b>
<i>Barbarello (sorbet de framboise, limoncelle en goût de rhubarbe)</i>	
<b>Coupe Advocaat</b>	<b>10</b>
<i>Coupe Avocat</i>	
<b>Tarte Tatin (Warme gekarameliseerde appeltaart met vanille-ijs en opgeslagen room)</b>	<b>11</b>
<i>Tarte Tatin (Tarte aux pommes caramélisée tiède, glace vanille et chantilly)</i>	
<b>Cérises Jubilées (Warm geflambeerde kersen met ijs, slagroom en amandelen)</b>	<b>11</b>
<i>Cérises Jubilées (Cérises flambées, glace, chantilly et amandes)</i>	
<b>Irish coffee</b>	<b>10</b>

---

## DEGUSTIEF / DÉGUSTIF

---

<b>Muscat de Beaume de Venise</b>	<b>8</b>
<b>Madeira</b>	<b>8</b>
<b>Jonge jenever</b>	<b>7</b>
<b>Oude jenever</b>	<b>8</b>
<b>Sambucco / Limoncello / Grand-Marnier</b>	<b>8,5</b>
<b>Grappa</b>	<b>10</b>
<b>Cognac / Poire William / Calvados</b>	<b>12</b>

---

# DRANKEN / BOISSONS

## BIER OP VAT / BIÈRE AU FÛT

Stella	3
Damme's Viven Blond / Damme's Viven Bruin	5

## BIER OP FLES / BIÈRE EN BOUTEILLE

Duvel	(33cl) 5 / (75cl) 11
Duvel Tripel Hop Citra	5,5
Vedett	4,5
Vedett white	4,5
La Chouffe	(33cl) 4,5 / (75cl) 11
Liefmans Brut 33cl	(33cl) 4,5 / (75cl) 11
Maredsous bruin - Abdijbier	5
Triple d'Anvers	5
Carlsberg 0%0	4,5

## GEKOELDE DRANKEN / BOISSONS FRAIS

Bru Natuur / Sprankelend	(25cl) 3,5 / (50cl) 5 / (1L) 9
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta	4
Finley pompelmoes - bloedsinaasappel	4
Schweppes Agrum / Gini / Canada Dry	4
Fuzetea / Fuzetea Green	4
Fever Tree Tonic	4
Chocolademelk	4
Appelsap	4
Tomatensap	6
Verse jus	6

## WARME DRANKEN / BOISSONS CHAUDES

Koffie	3,5
Décafeïne	3,5
Mokka	3,5
Latte macchiato	4,5
Cappuccino melkschuim	4,5
Cappuccino slagroom	5
Warme chocolademelk	4,5
Warme chocolademelk met slagroom	5
Irish koffie <i>koffie - Jameson</i>	10
Italian koffie <i>koffie - Amaretto</i>	10
French koffie <i>koffie - Grand Marnier</i>	10
Baileys koffie <i>koffie - Baileys</i>	10
Thee natuur	4
Thee melk	4
Thee citroen	4
Thee munt	5
Thee groen	5
Thee rozenbottel	5

# WIJNEN PER FLES

## SPARKLING

<b>Champagne Roussin 1<sup>ier</sup> Cru Brut</b> (Frankrijk)	<b>56</b>
<b>Cava</b> (Spanje)	<b>36</b>

## WITTE WIJN / VIN BLANC

<b>Santé - Niepoort - Douro</b> (Portugal)	<b>31</b>
<b>Bila-Haut - M. Chapoutier - Cotes de Roussillon</b> (Frankrijk)	<b>34</b>
<b>Pouilly Fumé - Domaine Champeau - Loire</b> (Frankrijk)	<b>20 / 32</b>
<b>Petit Chablis</b> (Frankrijk)	<b>45</b>
<b>Chablis 1<sup>oo</sup> Cru</b> (Frankrijk)	<b>60</b>
<b>Sancerre</b> (Frankrijk)	<b>22 / 38</b>
<b>Bourgogne Chardonnay - l'Authentique Macon</b> (Frankrijk)	<b>36</b>
<b>Riesling "Clos des Rochers" Grand 1<sup>oo</sup> Cru</b> (Luxemburg)	<b>38</b>
<b>Puligny-Montrachet</b> (Frankrijk)	<b>90</b>
<b>Château les Fontenelles</b> (Bergerac / Frankrijk - Zoete wijn)	<b>34</b>
<b>Muscadet</b> (Frankrijk)	<b>32</b>

## ROSÉ WIJN / VIN ROSÉ

<b>Rosé Pays d'Oc</b> (Frankrijk)	<b>30</b>
-----------------------------------	-----------

## RODE WIJN / VIN ROUGE

<b>Fossolupais - Rosso di Montepulciano - Toscana</b> (Italië)	<b>31</b>
<b>Brunello di Montalcino</b> (Italië)	<b>60</b>
<b>Muruve - Toro - Crianza</b> (Spanje)	<b>36</b>
<b>Chateau Gran Champ - Montagne Saint Emillion</b> (Frankrijk)	<b>31</b>
<b>Chateau La Rousselle - Fronsac</b> (Frankrijk)	<b>60</b>
<b>Chateau Les Chaumes - Lalande de Pomerol</b> (Frankrijk)	<b>36 / 68</b>
<b>Chateau Petit Bocq - Saint Estephe Cru Bourgeois Supérieure</b> (Frankrijk)	<b>60</b>
<b>Chateau Gloria - Saint Julien</b> (Frankrijk)	<b>70</b>
<b>Chateau Neuf-du-Pape Rhône - La Bernardine - Chapoutier</b> (Frankrijk)	<b>60</b>
<b>Les Meysonniers - Rhône - Crozes Hermitage - Chapoutier</b> (Frankrijk)	<b>44</b>
<b>Rhône to the Bone</b> (Beaujolais - Frankrijk)	<b>30</b>
<b>Brouilly</b> (Beaujolais - Frankrijk)	<b>34</b>
<b>Graves de Moléon</b> (Frankrijk)	<b>36</b>

**Château de Teste - 50cl** (Graves / Frankrijk)

**27**



Voor al uw vragen omtrent allergenen, aarzel niet om ons aan te spreken.  
Pour toutes vos questions sur les allergènes, n'hésitez pas à nous parler.