

M Aperitiefkaart

Picon, goed bewaard huisrecept	8 euro
Blanc de Blancs Michel Gassier	8
HuisChampagne Vazart Cocquart brut	11
TopChampagne Charles Heidsieck brut	13
Kirr	7
Martini Wit	7
Pastis Ricard	8
Pineau des Charentes Maxime Trijol	7
Sherry Tio Pepe, Dry Fino	7
Porto Rood Poças	7
Pisang Orange	9
Campari Orange	9
Whisky Cola	10
Bacardi Cola	10
Gin Mare	13
Panarea Gin	13
The General's Gin	13
Ginraw Gin	13
<i>Gin inclusief Tonic 1724</i>	



Smaakvol kado 1L Picon €22



GOED GLAS WIJN, geniet van uw favoriete druif!

Witte wijn

€ 6/glas

Loire - Pinot Gris - Réthoré Davy 2018
Oostenrijk - Sauvignon Blanc- Zantho 2018

€ 6,5/glas

Zuid-Frankrijk - Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris - Notes Pures 2017

Languedoc - Merlot, Cabernet Franc., Syrah - Chateau d' Antugnac 2017

Languedoc - Grenache, Syrah - Katie Jones 2016

Zuid-Afrika - Cabernet Sauvignon - Muratie 2015

€ 7/glas

Languedoc - Chardonnay, Mauzac - Chateau d'Antugnac 2017

Languedoc - Sauvignon Blanc - Sainte Eulalie 2018

Marche - Picorino & Passerina - Casabianca 2018

Alentejo - Antao Vaz, Verdelho, Vermentino - Paral 2017

Spanje - Chadonnay - Villa Closa 2017

Rhône - Syrah, Grenache - Les Gres 2018

Oostenrijk - Zweigelt - Beck 2018

Toro - Tempranillo - I am the wild child 2016

€ 8/glas

Alsace - Pinot Blanc, Pinot Noir - Bott Geyl 2016

Piemonte - Timoraso, Manzoni Bianco - Le Cecche 2018

Marche - Picorino - Artemesia 2018

Zuid-Afrika - Sauvignon Blanc - Strandveld 2018

Duitsland - Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Portugieser, Merlot - Becker
2015

Alentejo - Touriga nacional, Touriga Franca, Petit Verdot - Paral 2017

Piemonte - Dolcetto - Le Cecche 2018

Australië - Shiraz - Thompson Estate 2016

Zuid-Afrika - Shiraz - Glenwood 2017

€ 8,5/glas

België - Chardonnay - Gloire de Duras 2018

Douro - Viosinho, Rabigato, Gouveio - Saint José 2018

België - Acolon - Ravenstein 2018

Hongarije - Kekfrankos - Holas 2017

€ 11/glas

België - Chardonnay - Bon Baron 2016

Zuid-Afrika - Cab. Sauv., Cab. Franc, Merlot, Malbec, P. Verdot - Constantia 5
2013

M Voorgerechten

Vers uit ons homarium



Halve kreeft 500g - Belle Vue

Halve kreeft 700g - Belle Vue

Halve kreeft 500g - Gegrild natuur

Halve kreeft 700g - Gegrild natuur

Halve kreeft 500g - Gegrild met lookboter

Halve kreeft 700g - Gegrild met lookboter

Halve kreeft 500g - A la nage

Halve kreeft 700g - A la nage

Halve kreeft 500g - Boschchampignons

Halve kreeft 700g - Boschchampignons

Zes oesters Gillardeau

Zes oesters Gillardeau fine champagne

Proeven van gerookte zalm

Gegrilde reuzengarnaal

In kreeftensaus gegratineerde coquilles

Carpaccio van Holsteiner

Huisgemaakte foie gras

Kaaskroket 1 stuk

Kaaskroket 2 stuks

Garnaalkrok

1 stuk

Garnaalkrok

2 stuks

Kreeftkroket

stuk

Kreeftkroket

stuks

Zwezerikkroket

t 1 stuk

Zwezerikkroket

t 2 stuks

| 25 euro

| 29

| 25

| 29

| 25

| 29

| 25

| 29

| 25

| 29

| 16

| 18

| 19

| 15

| 20

| 18

| 20

| 12

| 16

| 13

| 17

| 13

| 17

| 13

| 17

M Hoofdgerechten Vis

Vers uit ons homarium

Kreeft 500g - Belle Vue

Kreeft 700g - Belle Vue

Kreeft 500g - Gegrild natuur

Kreeft 700g - Gegrild natuur

Kreeft 500g - Gegrild met lookboter

Kreeft 700g - Gegrild met lookboter

Kreeft 500g - A la nage

Kreeft 700g - A la nage

Kreeft 500g - Boschampignons



Kreeft 700g
Boschampignons

Gebakken
zeetong
Dagverse
visvangst
Gebakken
Sint-
Jakobsvruchten
- nantuaas

M Hoofdgerechten Vlees

Côte à l'os van
het Belgisch
Rund
Witblauw
Filet Mignon
Westvlaams
rond
Gerijpt rund
'Dubbel Doe

ULTIEME VAN DE CHEF

OP VRIJDAGAVOND

| Côte à l'os naar believen 27 euro

| 36 euro

| 42

| 36

| 42

| 36

| 42

| 36

| 42

| 36

| 42

| 30

| 28

| 28

| 28

| 30

| 35

M

Dess

Kaasassortime

Wijn?

van

duosommelier

Carine & Kris

Vin

Jaune Berthet

Bondet

Porto

Poças 10 years

Tawny 10 cl

Tokaj

Pajzos 5 putton

10 cl

Made

Barbeito Sercia

10 cl

Made

Barbeito Boal 1

cl

Huisgedraaid

vanille ijs -

chocoladesaus

Dessert gecreë

door onze

patissier Pieter

Hoedt

M

Koffie

Grootmoeders

Koffie - Verse t

Grootmoeders

Koffie décafein

Koffie verkeerd

Cappuccino met melkschuim - slagroom
Irish, French, Italian Coffee

M Gedistilleerde dranken

Limoncello

Baileys

Amaretto di Saronno

Calvados Père Magloire

Cointrau

Cognac Maxime Trijol Elegance

Cognac Tesseron

Grand Marnier

Poire William

| 3.5
| 3.5
| 5
| 5
| 9

M Whisky

Dahlwinnie 15Y Highland

Talisker 10Y Skye

Gragganmore 12Y Speyside

Glenkinchie 12Y Lowland

Oban 14Y Westhighland

Lagavulin 16Y Islay

| 7
| 8
| 8
| 8
| 8
| 8
| 10
| 8
| 8

| 12 euro

| 10

| 10

| 10

| 10

| 10

| 9

| 9

| 8
| 8
| 8
| 8
| 10
| 8

M enu Markt 35 €

Verkrijgbaar vanaf de woensdagmiddag tot
en met de zaterdagmiddag.

Topper prijs/kwaliteit!

VOORGERECHT

Soepje van aardpeer met coquilles

HOOFDGERECHT

Dagverse visvangst of
Ierse filet pur

DESSERT

Dessert van onze patissier

Tip van sommeliers Carine&Kris:

Passende Huiswijnen €15

Passende Premiumwijnen €22

Passende 'Champagne' €29

3 x bediend & vergezeld van waters

M enu Seizoen 59 €

Mee op het ritme van het seizoen!

APERITIEF

Picon of bubbels of mocktail

VOORGERECHT

Carpaccio van langoustines

TUSSENGERECHT

Soepje van aardpeer met coquilles

HOOFDGERECHT

Dagverse visvangst of
Gegrilde kreeft 500g natuur of
Gegrilde kreeft 500g met look of
Ierse filet pur of
Gerijpt rund Dubbel Doel

DESSERT

Kaasassortiment of
Huisgedraaid vanille-ijs of
Dessert van onze patissier

Tip van sommeliers Carine&Kris:

Passende Huiswijnen €15

Passende Premiumwijnen €22

Passende 'Champagne' €29

3 x bediend & vergezeld van waters

M enu Merlijn 50 €

Allemandsvriend!

APERITIEF

Picon of bubbels of mocktail

VOORGERECHT

Gillardeau oesters koud of
Gillardeau oesters warm of
Carpaccio van Holsteiner of
Gegrilde reuzengarnaal of
Gegratineerde coquilles

HOOFDGERECHT

Dagverse visvangst of
Gebakken zeetong of
Côte à l'os Belgisch Blauwwit of
Gegrilde kreeft 500g nat. +€10 of
Gegrilde kreeft 500g met look+€10 of
Gerijpt rund Dubbel Doel +€7

DESSERT

Kaasassortiment of
Huisgedraaid vanille-ijs of
Dessert van onze patissier

Tip van sommeliers Carine&Kris:
Passende Huiswijnen €15
Passende Premiumwijnen €22
Passende 'Champagne' €29
3 x bediend & vergezeld van waters

M enu Terroir 54 €

Culinaire topper!

APERITIEF

Picon of bubbels of mocktail

VOORGERECHT

Gillardeau oesters koud of
Gillardeau oesters warm of
Proeven van gerookte zalm of
Koude huisbereide foie gras of
Kalfszwezerikkrokot

HOOFDGERECHT

Dagverse visvangst of
Gebakken zeetong of
Filet Mignon van Westvlaams Rood of
Gegrilde kreeft 500g nat. + €7 of
Gegrilde kreeft 500g met look + €7 of
Gerijpt rund Dubbel Doel + €7

DESSERT

Kaasassortiment of
Huisgedraaid vanille-ijs of
Dessert van onze patissier

Tip van sommeliers Carine&Kris:
Passende Huiswijnen €15
Passende Premiumwijnen €22
Passende 'Champagne' €29
3 x bediend & vergezeld van waters

M enu Kreeft €60 voor 500g - €70 voor 700g

Als het eens echt speciaal mag zijn...

APERITIEF

Picon of bubbels of mocktail

VOORGERECHT

Gillardeau oesters koud of
Gillardeau oesters warm of
Kreeftkroket met limoenmayo

TUSSENGERECHT

1/2 kreeft gegrild natuur of met kruidenboter

HOOFDGERECHT

1/2 kreeft à la nage of
1/2 kreeft met boschampignons

DESSERT

Kaasassortiment of
Huisgedraaid vanille-ijs of
Dessert van de patissier

Tip van sommeliers Carine&Kris:

Passende Huiswijnen €15

Passende Premiumwijnen €22

Passende 'Champagne' €29

3 x bediend & vergezeld van waters



Beste gast,

Het doet ons plezier u te mogen ontvangen in ons familiaal restaurant!

Uw keuzes in a la carte, menu & wijnen per glas vinden wij een belangrijk comfort!

Op zaterdagavond & zondagmiddag bieden wij u graag uitsluitend onze menu's aan.

De chef & zijn team zoeken vooral naar verse kwaliteitsproducten die boordevol smaak geserveerd worden.

De sommeliers selecteren met zorg 40 wijnen per glas aangeboden.

The M Team vindt het vanzelfsprekend dat een professionele bediening gericht naar goed gevoel beleving centraal staat.

Met deze filosofie trachten wij in het Horecalandschap onze eigenheid te creëren.

Mogen wij u laten genieten?

Wendy Vanhecke
Chef aan zijn fornuis
& Carine Hoedt
Gastvrouw, sommelier

& The M Team