



Elckerlijc
Grill x Restaurant

Menukaart

Gin

MET FEVER TREE TONIC

ELCKERLIJC - OMGEVING DRONGENGOED <i>Zacht en kruidig - eekhoortjesbrood - jeneverbes - vlierbloesem</i>	16,00
MARE - SPANJE <i>Arbequina olijf - rozemarijn - thijm - basilicum</i>	15,00
MARE CAPRI - CAPRI <i>Bergamot - limoen van Capri - basis kruiden mare</i>	16,00
ETSU - JAPAN <i>Fris - krachtig - kruidig - gele yuzu - groene thee - peper</i>	15,50
BIVROST ARTIC - NOORWEGEN <i>Medium body - kruidig - fruitig - gemaakt van het smeltwater v/d gletsjers</i>	16,00
COPPERHEAD - BELGIË <i>Krachtig - sinaasappel</i>	17,00
BUSS RASPBERRY - BELGIË - ZOETE gin! <i>Verse botanicals - kruiden - fruit - frambozen</i>	15,00
BUSS REBEL - BELGIË <i>Lavendel - mandarijn - koriander - sinaasappel</i>	16,00
BUSS MASTER - BELGIË <i>Verse citrus - Zoethout - engelwortel - cardemon</i>	16,00
NONA JUNE GIN - BELGIË 0% <i>Verse botanicals - fruit - tonic</i>	13,50

Aperitieven

GLAS CHAMPAGNE - Marcel Deheurles Prestige	15,00
GLAS CHAMPAGNE ROSÉ - Marcel Deheurles Rosé	16,00
BULOO 0% - 33 cl // 75cl alcoholvrije bubbel	11,00 // 24,50
MAISON - Recept van meme Rachel - Gin - Verse fruitsap	11,00
HUGO - mousserend - vierbloesem - munt	9,00
APEROL SPRITZ	11,50
KIRR	9,50
KIRR ROYAL	12,00
PICON - witte wijn	11,00
RICARD	10,00
J&B	10,00
GREY GOOSE	11,50
SANG DE PASCUAL - mediterranean tonic	14,00
MARTINI BILLINI	9,50
BUSS GINGER VODKA	14,50

Rum

WITTE BACARDI || *Fris - zacht - romig* 9,50

BACARDI 4Y || *Donkere honing - kruidnagel - milde vanille - gebrande eik* 10,00

BACARDI 8Y || *Eik - specerijen - gedroogde abrikozen - bananenblad* 13,00

DON PAPA || *Gerijpt in bourbon vaten - vanille aroma - honing* 13,00

MASKARRA || *Zacht - fruitig - honing - vleugje citrus* 12,00

SHACK RUM RED SPICED || *Ginger - citrus - vanille* 9,50

Mocktails

VIRGIN MOJITO - Munt - Limoen - sprite	11,00
VIRGIN RED MOJITO - Mojito - rood fruit	12,50
GINGERBERRY - Nona ginger - cranberry - rozemarijn	12,00
DARK 'N NOT SO STORMY - Gutss spiced - Ginger beer	12,00
APERI-NO - Gutss italian bittersweet - alcoholvrije cava	12,00
PASSION-NADA - Passievrucht - limoen	12,00
NO RED CHEEKS - Framboos - limoen	12,00
HOME MADE ICE TEA - Natural iced tea	6,00
BIO APPELSAP - Biologische appelsap	6,00

Cocktails

MOJITO - Munt - Limoen - bacardi	14,00
RED MOJITO - Mojito - rood fruit	15,50
CHAMPAGNE COCKTAIL - Champagne - hibiscusbloem	16,50
DARK 'N STORMY - Carta negra - limoen - ginger beer	14,00
NEGRONI - Gin - campari - Vermouth	13,00
SUMMERVIBES - Passievrucht - passoa - grand marnier	14,00
LAZY RED CHEEKS - Vodka - framboos - limoen	14,00
APPLE SOUR - Jack apple - limoen	14,00
MOSCOW MULE - Vodka - ginger beer - limoen	14,00

Bieren

EXPORT ELCKERLIJC

Brouwerij van Steenberge

JUPILER

WESTMALLE TRIPEL

WESTMALLE DUBBEL

ORVAL

DUVEL

OMER

TRIPLE KARMELIET

4,⁰⁰

4,⁰⁰

6,⁰⁰

5,⁰⁰

6,⁵⁰

6,⁰⁰

6,⁰⁰

6,⁵⁰

VEDETT

VEDETT WHITE

FOURCHETTE

Meergranentrip "Van Steenberge"

LIEFMANS *On the rocks!*

GULDEN DRAAK SMOKED

*Diepdonkere gerstewijn - karamel -
ronde rokenigheid*

GERARD STREEKBiertje

Grootvader Gerard zijn blond biertje

5,⁰⁰

5,⁰⁰

6,⁵⁰

5,⁰⁰

7,⁰⁰

6,⁵⁰

IETS ZONDER ALCOHOL?

JUPILER 0.0%

4,⁰⁰

FORCE MAJEURE - KRIEK

6,⁵⁰

<0.5% *Fris - fruitig - licht zurige afdronk*

FORCE MAJEURE - TRIPEL

6,⁵⁰

<0.5% *Smaakmarathon - kruidige
eindsprint!*

LA TRAPPE NILLIS 0.0 %

6,⁵⁰

*Trappistenbier -- Donker, amber, fruitig
en moutig met aangename bitterheid
en karameltoets*

Tapas

ELCKERLIJC OESTER (4ST.) 26,⁰⁰

Creuses - granité van appel & basilicum - gel van Elckerlijc gin

HUISBEREIDE WITTE WORST 17,⁰⁰

Krokante ui - radijscheuten

BUTCHER'S TOAST 22,⁰⁰

Handgesneden tartaar - brioche

BRUSCETTA PANCETTA (4ST.) 20,⁰⁰

Tomatensalsa - Italiaans spek - biroulig

BRUSCETTA ZALM (4ST.) 22,⁰⁰

Huisgerookte zalm - biroulig

AUBRAC KROKETJES (4ST.) 18,⁰⁰

Aubrac rund - Gerard bier - pickles dip

BOQUERONES (2ST.) 16,⁰⁰

Verse ansjovis op azijn uit de Cantabrische zee - ciabatta

SARDIENTJES (16-20ST.) 24,⁵⁰

Olijfolie - blikje - biroulig - gerookt piramidezout

GEGRILDE SCAMPI (4ST.) 18,⁵⁰

Huisgemaakte tartaarsaus

GEGRILD BUIKSPEK 17,⁰⁰

BBQ-saus

GEGRILDE BEENHAM 16,⁰⁰

Honingmosterdsaus

VLEESPLANK 25,⁰⁰

Huisbereide charcuterie

MANGALICAHAM (PORTIE VAN 100G) 28,⁵⁰

Exclusieve Hongaarse gedroogde ham

Wijnen

Witte wijn

MOULIN DES VIGNES

LANGUEDOC – FRANKRIJK – 100% CHARDONNAY

Verse boter, ananas, exotisch fruit. Vol met citrustoets. Mondvullend.

6,⁰⁰

HERÈNCIA ALTÉS BENUFET

DO TERRE ALTA – SPANJE – 100% GRENACHE BLANC

Hoge concentratie en mineraliteit. Witte fruitbloesem en rijp wit fruit. Fris met een prachtige zuurtegraad.

8,⁵⁰

STELLENRUST “BARREL FERMENTED”

STELLENBOSCH – ZUID-AFRIKA – 100% CHENIN BLANC

Uniek samenspel frisheid en kracht. Citrus met specerijen en later ook appel en toast.

9,⁰⁰

RULLY “LES GAUDOIRS”

DOMAINE DE L'ECETTE – RULLY – BOURGOGNE – 100% CHARDONNAY

In aanvang discreet met vervolgens licht florale tonen. Minerale aanzet in de mond met een mooie body. Fijne lengte.

13,⁵⁰

TOKAJI OREMUS “MANDOLÁS”

VEGA SICILIA – HONGARIJE – 100% FURMINT

Jonge, fruitige wijn met frisse aroma's, maar toch vol en expressief met heldere zuren.

14,⁰⁰

Rode wijn

BIG RED BEAST

LANGUEDOC – FRANKRIJK – 100 % ALICANTE BOUSCHET

Rijpe rode bessen, viooltjes en vanille met een lichte pepertoets. Kruidige, sappige wijn.

6,⁰⁰

WEINGUT KETH “ SAINT-LAURENT” [BIO]

RHEINHESSEN – DUITSLAND – 100% SAINT-LAURENT

Vierbessen, wilde kersen, fruitig.

7,⁰⁰

COCO RÔTIE

MCLAREN VALE – AUSTRALIË – 96% SYRAH – 4% VIOGNIER

Levendig, fruitig. Rood fruit, ceder & abrikoos.

8,⁵⁰

PARADISO MAST

IGP PUGLIA – ITALIË – NEGROAMARO

Veel rijp fruit & tonen van hout en karamel.

10,⁵⁰

CHATEAU PAPE CLÉMENT “L'ÂME DE PAPE CLÉMENT”

GRAVES – BORDEAUX – 48% MERLOT – 35% CABERNET SAUVIGNON – 17% CABERNET FRANC

Zachtheid in de mond, fluweelzachte tannines en fruitige frisheid zorgen voor een aangename zoetheid.

11,⁰⁰

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

CASTELLI MARTINOZZI – TOSCANE – ITALIË – 100% SANGIOVESE

Viooltjes, muskus, weelderige tannines, harmonieus.

16,⁵⁰

Rosé wijn

GRIS D'AMÉLIE

LANGUEDOC – FRANKRIJK – 80% GRENACHE ROSÉ – 20% SYRAH ROSÉ

Frisse rosé met een heldere en lichte kleur. Intense aroma's van kleine rode vruchten (vooral frambozen)

6,⁰⁰

DOMAINE BELAMBRÉE “LES EPHÉMÈRES” [BIO]

AIX-EN-PROVENCE – FRANKRIJK – 90% GRENACHE NOIR – 5% SYRAH – 5% CINSULT

Rosé de saignée. Lichte rosé kleur, expressieve aroma's van rode vruchten met florale toetsen zoals roos en meidoorn.

7,⁵⁰

SANCERRE FRANÇOIS COTAT [BIO]

LOIRE – FRANKRIJK – 100% PINOT NOIR

Eén van de meest gezochte en gerenommeerde Sancerre uit de Loire!

16,⁵⁰

Oesters

ZEEUWSE CREUSEN (6ST) 28,⁰⁰
*Oester uit Zeeland.
Frisse, lichtfruitige smaak met robuuste bite.*

ANCELIN OESTERS (6ST) 36,⁰⁰
*Oester uit Normandië.
Een Grand Cru van de Spéciales,
knapperig, zoutig en zoete nasmaak.*

ASSORTIMENT OESTERS 3/3 32,⁰⁰
*3 Creusen
3 Ancelin*

SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS +4,⁵⁰

Voorgerechten

HALVE KREEFT - SPECIALITEIT 39,⁵⁰
*Gegrild - aroma's van vuurkruiden -
kruidenboter*

HUISGEROOKTE ZALM 22,⁰⁰
*Gerookt in onze smoker - mierikswortel -
sjalot*

WILDE SCAMPI 20,⁵⁰ / 28,⁵⁰
*Gegrild - notenslaatje - huisgemaakte
tartaar*

RUNDSCARPACCIO 21,⁵⁰
*Rubia Gallega - gerijpt - truffel -
parmezaan*

GARNAALKROKETJES 23,⁵⁰
Artisanale kroketten (2 stuks) - slaatje

*Onze voorgerechten worden geserveerd met brood, huisgerookte boter &
gezouten boter met gedroogde entrecôte -- Voorgerechtportie als hoofdgerecht +€5*

Vis

WILDE SCAMPI -- 29,⁵⁰ / 37,⁰⁰
Gegrild - kerselaar - vuurkruiden - huisgemaakte tartaar - frietjes - salade
Op zee gevangen scampi, buitengewoon van kwaliteit en smaak
Met onze heerlijke zelfgemaakte schaaldierenmarinade krijgt onze scampi een pikante toets.

PASTA GEGRILDE SCAMPI -- 37,⁰⁰
Pesto - fijne groentjes - tagliolini

KREEFT - SPECIALITEIT -- 74,⁰⁰
Gegrild - kruidenboter - aardappel in de schil - salade
Deze kreeften leven in het koude zeewater rond de kusten in Canada.
Ze hebben een gewicht tussen de 690 & 730 gram.

ZEETONG -- 42,⁵⁰
Gegrild - frietjes - salade
Stevige platvis, zacht en sappig van smaak.

Veggie

GROENTESCHOTEL 28,⁵⁰
*Gegrild - kerselaar - vuurkruiden -
gegrilde aardappel*

PASTA GEGRILDE GROENTEN 32,⁵⁰
Pesto - fijne groentjes - tagliolini

**INDIEN U GRAAG IETS ANDERS WENST
DAN FRIETJES, HEBBEN WE OOK
RIJST, AARDAPPEL IN DE SCHIL MET
KRUIDENBOTER, PASTA, KROKETJES OF
AARDAPPELPUREE.**

**Vraag naar onze mogelijkheden bij
allergenen of dieetbeperkingen.
Wij zullen u met plezier helpen!**

Suggesties

Extra
KAVIAAR (10GRAM)
Royal Belgian caviar Osietra
€34

GEGRILDE PALING

ZONDER GRAAT

VG 24,⁵⁰ // HG 39,⁵⁰

*In't groen OF in de room
Groene groentjes // HG met frietjes*

Rivierpaling bevat veel omega-3 vetzuren.

BRESSE KIP

39,⁵⁰

Romeinse sla - pommes dauphine

Traag gegaard en gegrild.

Dit kippenras uit de Bresse-regio is internationaal beroemd om de hoge kwaliteit.

Ze zijn heel mals en smakelijk. Ze dragen AOC label.

PLUMA IBERICO

39,⁰⁰

Kersenchimichurri - gelakte prei - jonge wortel - rösti

*Een mooi gespekt stukje vlees, gesneden uit de nek
van het Spaans Iberico varken*

STEAK TARTAAR

34,⁰⁰

Gegrild merg - sjalot - kapper - aardappel wedges

Handgesneden rundsvlees

LAMSKROON

54,⁰⁰

Uit de Jospier - gegrilde groentjes - gratin

*Geselecteerd uit de beste Ierse boerderijen,
traditionele mestmethoden gecombineerd met een volledige natuurlijke omgeving.*

CHATEAUBRIAND AUBRAC

VANAF 2 PERSONEN 46,^{00/pp}

Gegrilde groentjes - krielaardappelen

*Het zijn filets van oudere, vrouwelijke Aubrac runderen.
Die hebben het langst kunnen genieten van de sappige
grassen en kruiden, waardoor je een ongelooflijk
smaakvol en mals stukje vlees krijgt.*

Vlees

CÔTE À L'OS

42,⁰⁰ / 84,⁰⁰

1 of 2 personen - Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild

Dit is het deel van de rug van onze Belgische dikbil. We gebruiken de tussenrib d.w.z. de 6de tot de laatste rib.

HOLSTEIN RIBEYE

43,⁵⁰

Gegrild boven wijnavatsnippers

Een stukje uit de rug. De ribeye ligt helemaal tegen de nek. Dat zorgt ervoor dat het iets peziger en vetter is, maar een geweldige smaak!

FILET PUR

46,⁰⁰

Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild

Het malste stukje vlees van onze Belgische trots "Het Wit-Blauw". Het bevindt zich achter de dunne lende. Dus in de binnenkant van de onderrug.

GEGRILDE GANZENLEVER -- +14,⁵⁰

Een extra gegrild stukje ganzenlever bij uw gegrild vleesgerecht met aangepaste saus.

Alle vleesgerechten worden geserveerd met heerlijke frietjes & salade

side dishes

*Al onze gerechten worden geserveerd met salade en frietjes, tenzij anders vermeld.
Hier enkele sharing gerechtjes voor een extra smaakbeleving!*

GROENTEN OM TE DELEN

19,⁰⁰

Met een vleugje rook

ZOETE AARDAPPELFRIETJES

6,⁵⁰

Truffelmayo - parmezaan

WITLOOFSALADE

6,⁵⁰

Verse mayonaise - peterselie

GEPOFTE BLOEMKOOL

9,⁰⁰

Curry

GEBAKKEN CHAMPIGNONS

6,⁵⁰

Verse kruiden - sjalot

SAUSJES

3,⁵⁰

*Peperroom - archiduc - béarnaise -
choron - chimichurri - roquefort*

Vleeskaart

Gerijpte entrecôte

Bij dry aged meat gaan we op zoek naar de meest kwalitatieve runderen in hun ras of selectie, uit verschillende streken/landen, met hun bijhorende voedingspatroon.

We gebruiken uitsluitend de tussenrib om dan 4 tot 6 weken te rijpen in een daarvoor voorziene klimaatkast. Hierdoor breekt het spierweefsel af en wordt vocht onttrokken.

*Dit zorgt voor een malsere en een meer intense smaak !
Geserveerd met verse frietjes, een frisse salade, huisgemaakte pickles & verse mayonaisse.*

AUBRAC

69,⁵⁰

Een frans vleesras uit midden en zuid Frankrijk. Wij importeren een uitstekende selectie hiervan uit een boerderij van de familie van Stevin, die dit heerlijke malse stukje met zorg voor u zal grillen. Dit vlees heeft een zeer fijne en malse vleesdraad. Deze koeien grazen 4 tot 10 jaar op de graslanden, zeer lekkere en vlezig smaak.

HERREFORD

74,⁰⁰

Gecelesteerd uit kleine, traditionele kwekers uit Ierland, die hun dieren uitsluitend met gras voederen. Het vlees is romig, met een stevige textuur. Ze zijn 4 tot 6 weken gerijpt.

SIMMENTHAL

92,⁰⁰

Intens en vol van smaak, perfect gerijpt rundsvlees van het Simmenthal-ras afkomstig uit Duitsland. Met een boterzachte structuur en rijke marmering. Authentiek en krachtig.

OEDSLACH SUPER PREMIUM

84,⁵⁰

Het ultieme en beste stuk vlees. Selectie op kleur, vetmarbrering, aroma, consistentie en structuur. Gerijpt volgens de traditie van vroeger, gecombineerd met unieke rijpingsprocessen! In aangepaste rijpingskamers waar ze o.a. appels laten fermenteren in whisky.

RUBIA GALLEGA

86,⁰⁰

Met zijn afkomst in Galicië, in het Noord-Westen van Spanje, dankt deze Spaanse topper haar faam aan hun prachtige terroir. Door de overzeese invloeden en onstuimige kruiden en grassen krijgt het vlees een prachtige, kruidige en ziltige nasmaak. Wij gaan uitsluitend aan het werk met oudere dieren wat de smaak ten goede komt.

WAGYU

149,⁰⁰

Raszuivere stamboekdieren uit Japan. Behoort tot de A5 categorie, dit is de hoogste quotering qua vet dooradering. Een zeer exclusief stuk, die zeker de moeite waard is! Ideaal om in een tasting eens een aantal schelletjes te kunnen proeven van dit uitzonderlijke stuk!

BAROSSA

96,⁰⁰

Krachtig en elegant rundsvlees uit het Noorden van Portugal en Galicië. Fijn van structuur, volle smaak en met een lichte vetdooradering en donkergeel vet. Een zeldzame delicatessen.

BOEUF NORMANDE

68,⁵⁰

Deze dubbeldoelrunderen zorgen niet enkel voor een aantal van 's werelds beste kazen, maar produceren ook zeer aromatisch, licht doorspekt, kwaliteitsvlees. De dieren worden uitzonderlijk grasgevoederd met een rantsoen van granen voor afmest.

! T-BONE DARK RED 2PERS. 146,⁵⁰ !

*Frisona van Barcelona. De Spaanse melkkoe. T-bone is de onderkant van de rug met het haasje die blijft zitten aan het wervelbeen.
Wordt gesneden op 1 kg. Het is zeer mooi, dooraderd vlees.*