



MENUKAART

VOORGERECHTEN

Palet van de fijnste Italiaanse en Spaanse heerlijkheden (①)

COPPA STAGIONATA, CULATELLO D.O.P, FELINO, COLONNATA,
TAPENADE EN BROOD € 18.50 (2p) € 10..00 (1p)

Sint-Jakobsvruchten ' Meunière ' (②)

IN LEKKERE BOTER 'KORT' GEBAKKEN AFGEWERKT MET RUCOLA, ZONGEDROOGDE TOMAAT EN PARMEZAANSE KAAS € 18.00

Scampi klassiek met lookboter, peterselie en citroen

GEFRUITE PETERSELIE EN GARNITUUR € 14.50

Escargot klassiek met lookboter, peterselie en citroen

GEFRUITE PETERSELIE EN GARNITUUR € 11.50

Kaaskroketter ' klassiek ' (①②)

GEFRUITE PETERSELIE EN GARNITUUR € 11.00

Garnaalkroketter (①②④)

TOPKWALITEIT 40% GRIJZE NOORDZEEGARNALEN,
GEFRUITE PETERSELIE EN KROKANTE GARNITUUR € 16.00

Duo van Garnaal en Kaaskroketter (①②④)

GEFRUITE PETERSELIE EN KROKANTE GARNITUREN EN CITROEN € 13.50

Mergpijp (2stuks)) - heerlijke klassieker (①)

MET ZIJN GARNITUUR EN TOAST € 14.75

Sardienen op de plancha gebakken ⑦

MET BROOD € 14



WIJNTIP : FRASCATI ' PEOPLE' – VERMENTINO – PINOT GRIS ELZAS



MENUKAART

VLEES

Dry Aged “Côte à l’os” (+/- 750 GR)

BELGISCH WIT-BLAUW UIT EIGEN RIJPINGSKAST: CUISSON: ‘BLEU CHAUD’ OF ‘A POINT 50’
SAIGNANT IS BIJ ‘DRY AGED’ VLEES NIET MOGELIJK 38.00

Dry Aged “Côte à l’os” voor 2 personen (+/- 750 GR)

BELGISCH WIT-BLAUW UIT EIGEN RIJPINGSKAST: ONTBEEND EN TAGLIATA GESNEDEN OP
WARM LEISTEEN : TWEE VERSCHILLENDE SAUZEN EN TWEE AARDAPPELKEUZES INBEGREPEN
MOGELIJKE CUISSON: ‘BLEU CHAUD’ OF ‘A POINT 50’ SAIGNANT IS BIJ ‘DRY AGED’ VLEES NIET MOGELIJK, 48.00

Dry Aged Entrecôte ‘Chef Djeu’ (300 GR) VAN BELGISCH WIT-BLAUW

ENTRECÔTE BEZIT STEEDS EEN BEETJE VET, WAT HET VLEES ZO LEKKER MAAKT
MOGELIJKE CUISSONS: ‘BLEU FROID’ ‘BLEU CHAUD’ ‘SAIGNANT’ ‘A POINT’ 28.00

Filet ‘Mignon’ (250 GR) VAN BELGISCH WIT-BLAUW

UITERST MALSE EN LEKKERE FILET, VAKKUNDIG VERSNEDEN UIT HET ‘KLEINHOOFD’ (BOVENBIL)
MOGELIJKE CUISSONS: ‘BLEU FROID’ ‘BLEU CHAUD’ ‘SAIGNANT’ ‘A POINT’ 28.00

Filet ‘Pure’ (250 GR) VAN BELGISCH WIT-BLAUW

DE MALSTE FILET MET UITZONDERLIJKE FIJNE TEXTUUR EN SMAAK
MOGELIJKE CUISSONS: ‘BLEU FROID’ ‘BLEU CHAUD’ ‘SAIGNANT’ ‘A POINT’ 34.00

Rib Eye – Zesrib (300 GR) VAN BELGISCH WIT-BLAUW

MOGELIJKE CUISSONS: ‘BLEU FROID’ ‘BLEU CHAUD’ ‘SAIGNANT’ ‘A POINT’ 26.00

Steak Tartaar ‘Classic’ (200 GR) VAN BELGISCH WIT-BLAUW

‘A LA MINUTE’ GEMALEN IN DE KOELING, DIRECT GESERVEERD MET -DE- KLASSIEKE GARNITUREN 21.50



WIJNTIP : Malbec – ROMA – CHIANTI ‘ FILETTO’ – RIBERA del DUERO CRIANZA

Huisgemaakte sauzen bij warme vleesbereidingen

‘PEPERROOM’ (🍷) OF ‘CHAMPIGNONROOM’ (🍷) OF ‘BERNAISE’ (🍷🍷)

~ BIJ ONZE VLEESBEREIDINGEN WORDEN WARM GROENTEN, FRISSE SLA OF WITLOOFSLA GESERVEERD



MENUKAART

VIS

Dorade Royal 'Grillada' - volledige vis (7)

WARME GROENTEN PALLET OF FRIS SLAATJE EN ROZEMARIJAARDAPPELTJES € 25

Mortsele Vispan (7④②)

RIJKELIJK GEVULD – DUCHESSE AARDAPPEL – HEERLIJK 'GODDELIJKE' SAUS € 26

Sardienen op de plancha gebakken – de zon op uw bord (7)

MET SLAATJE -FRIETJES € 19



WIJNTIP : DUE SAUVIGNON & CHARDONNY - UNANIME SICILIA – CARRAPATELO LUIS DUARTE - TORO DE PIEDRA

~ AARDAPPELKEUZE : 'FRIETEN' of 'KROKETTEN' of 'PUREE' of ROZEMARIJAARDAPPELTJES

GAMBA'S

Gamba's à la plancha (4)

MARINADE OP BASIS VAN FIJNE TUINKRUIDEN EN HARISSA MAYO 26.00

Gamba's 'Grillada' (4)

OP BASIS VAN KRUIDIGE OLIE MET LOOK, CITROEN, PETERSELIE 26.00

Gamba's 'Del Sol- Non de DJOL' (2 4)

OP BASIS VAN ROMIGE GETOMATEERDE SMULSAUS MET ZUIDERSE GROENTJES EN FETA 32.00

> MAG JE GERUST MET DE HANDJES ETEN

Gamba's 'PAS DE DJEU' geserveerd met 2 porties frieten of kroketten (27)

GEGRILD IN KRUIDIGE OLIE MET – VJEU-DJEU'S LICHT PIKANTE ROMIGE KREEFTENSAUS - KORT NAGEGAARD IN DE HOUTSKOOLOVEN- EEN DELIKATESSE - EEN BELEVENIS MET DE PAN MIDDEN OP TAFEL. WIJ VOORZIEN U DESGEWENST VAN EEN SLABBETJE 68.00 (2 P)

ALLE GERECHTEN GESERVEERD MET FRIETEN, KROKETTEN OF PUREE OF ROZEMARIJAARDAPPELTJES



WIJNTIP : TORO de PIEDRA (Chardonnay) - PINOT GRIGIO RUSSOLO



VJEU-DJEU
BISTRO CAFE



MENUKAART

VAN DE LEUVENSE STOOF

'STOOFVLEES' VAN DE MOEMOE (①⑥) BIERTIP : ST. BERNARDUS ABT 12

TRAAG GEGAARDE 'ENDVOGEL' OP DE OUDE WIJZE MET DONKER LEFFEBIER, ZOETE AJUIN EN EEN FRIS WITLOOFSLAATJE 22.00

'VOL AU VENT' VAN 'TRAAGGEGAARD' KIEKEN (①②)  WIJNTIP: PINOT NOIR

EEN TRAAG KIEKEN MET EEN LEKKER KOEKSKE EN AFGEWERKT MET EEN GODDELIJKE 'MOUSSELINE' SAUS 20.00

~ AL DEZE GERECHTEN GESERVEERD MET FRIETEN, KROKETTEN OF PUREE~

SALADES

Geitenkaas met appel en spek (③)

LAUWE GEITENKAAS OP EEN BEDJE VAN NOTENSLA MET BIJPASSENDE DRESSING
OP BASIS VAN LUIKSE STROOP 18.50

Cesar 'Chicken' (⑤⑦)

MET ROMEINSE SLA, ANSJOVIS, KIP, EITJE, CROUTONS EN CEASAR DRESSING 18.50

Cesar 'Scampi' (⑤⑦)

MET ROMEINSE SLA, SCAMPI, ANSJOVIS, EITJE, CROUTONS EN CEASAR DRESSING 18.50

Cesar 'Kibbeling' (①⑤⑥)

MET ROMEINSE SLA, KABELJAUW (200 GR), EITJE, CROUTONS, CEASAR DRESSING met EXTRA TARTAARSAUS 21.50



WIJNTIP: PINOT GRIGIO RUSSOLO – VERMENTINO – CARRAPATELO BRANCO



VJEU-DJEU
BISTRO CAFE



MENUKAART

ONZE GODDELIJKHEDEN

'Royal – Djeu' Beefburger (200 GR) (①②⑤) BIERTIP : TRIPEL D'ANVERS

RIANTE HUISGEMAAKTE 'BLACK AGNUS' BEEFBURGER MET GARNITUUR
BROODJE, SLA, TOMAAT, CHEDDAR, BACON, UI, ZOETE AUGURK, SPIEGELEITJE EN FRIETEN
LEKKER SAMEN MET EEN EIGEN BEREIDE 'BBQ-BURGER SAUS' 16.50

'Royal – Vjeu' fishburger (200 GR) (①⑤)

RIANTE 'KABELJAUW' FISHBURGER MET GARNITUUR
BROODJE, SLA, TOMAAT, UI, ZOETE AUGURK, SPIEGELEITJE EN FRIETEN
LEKKER SAMEN MET EEN EIGEN BEREIDE 'TARTAAR SAUS' 17.50

Ribbokes ' Mon - Djeu '

ZE ZIJN NIET TE VERSMADEN
LEKKER SAMEN MET TWEE HUISGEMAAKTE SAUZEN, GARNITUUR EN FRIETEN 17.00

Om de kwaliteit te waarborgen vragen wij u vriendelijk het aantal gerechten, vanaf 8 personen, te beperken tot 4 hoofdgerechten. Met dank voor uw begrip.

Voor onze jongste gasten

Kipfilet met appelspijs

TRAAGGEGAARDE KIPFILET , LICHT GEGRILD MET DE KLASSIEKE GARNITUREN 12.50 FRIETEN INBEGREPEN

'Royal – Kids ' Beefburger (100 GR) (①②⑤)

HUISGEMAAKTE 'BLACK AGNUS' BEEFBURGER MET GARNITUUR
BROODJE, SLA, KETCHUP, CHEDDAR, BACON, UI, ZOETE AUGURK EN FRIETEN 12.50

'Royal – Kids ' Fichburger (100 GR) (①②⑤)

100 % KABELJAUWFILET MET GARNITUUR/ BROODJE, SLA, UI, ZOETE AUGURK EN FRIETEN 13.50

Vol au Vent – Kids met frietjes (ZONDER KOEKJE!) (②) 12.50

Visfilet (gefrituurde kabeljauwfilet) met puree 12.50

Wij werken met dagverse producten, waardoor er al eens een product niet meer voorradig is.

De keuken verontschuldigt zich daarvoor en hoopt op uw begrip.

(allergenen):①tarwe ②melkproducten ③noten ④schaaldieren ⑤eieren ⑥mosterd ⑦vis

mayonaise: ⑤⑥⑦ ajuinsaus: ②⑤



VJEU-DJEU
BISTRO CAFE