



## VJEU-DJEU MENUKAART

### VOORGERECHTEN

Palet van de fijnste Italiaanse en Spaanse heerlijkheden Coppa stagionata, culatello d.o.p, felino, colonnata, tapenade en brood	18.50 / 2p 10.00 / 1p
Mergpijp - heerlijke klassieker Toast	15.00
Sint-Jakobsvruchten 'Meunière' In lekkere boter 'kort' gebakken, afgewerkt met een zalfje van butternur en gedroogde ham	18.00
Scampi met lookboter, peterselie en citroen Gefruite peterselie en garnituur	14.50
Escargot met lookboter, peterselie en citroen Gefruite peterselie en garnituur	11.50
Kaaskroketten Gefruite peterselie en garnituur	11.00
Garnaalkroketten Topkwaliteit 40% grijze noordzeegarnalen, gefruite peterselie en krokante garnituur	16.00
Duo van Garmaal en Kaaskrokot Gefruite peterselie, krokante garnituur en citroen	13.50

WIJNTIP

Chardonnay 'Mon Frère' - Taub Family - Californië. Mooi samenspel van frisse mineralen toetsen.  
Verdejo 'Demimo' - Spanje. Typische Verdejo kenmerken.



## VLEESGERECHTEN

Dry Aged 'Côte à l'os' ( +/- 750 gr )	38.00
Belgische wit-blauw uit eigen rijpingskast. Coussions: 'Blue Chaud', 'Saignant' of 'A Point 50°'	
Dry Aged 'Côte à l'os' voor 2 personen ( +/- 750 gr )	58.00
Belgische wit-blauw uit eigen rijpingskast Ontbeend en tagliata gesneden op warme leiste. Mogelijke coussions: 'Blue Chaud', 'Saignant' of 'A Point 50°' Twee verschillende sauzen en twee aardappelkeuzes inbegrepen	
Dry Aged Entrecôte 'Chef Djeu' ( +/- 300 gr )	28.00
Belgisch wit-blauw entrecôte bezit steeds een beetje vet, wat het vlees zo lekker maakt. Mogelijke coussions: 'Blue Chaud', 'Saignant' of 'A Point'	
Filet 'Mignon' ( +/- 250 gr )	28.00
Belgisch wit-blauw, uiterst malse en lekkere filet, vakkundig versneden uit het 'klein hoofd' (bovenbil). Mogelijke coussions: 'Blue Chaud', 'Saignant' of 'A Point'	
Filet 'Pure' ( +/- 250 gr )	34.00
Belgische wit-blauw, malste filet met uitzonderlijke fijne textuur en smaak. Mogelijke coussions: 'Blue Chaud', 'Saignant' of 'A Point'	
Rib Eye - Zesrib ( +/- 300 gr )	26.00
Belgische wit-blauw. Mogelijke coussions: 'Blue Chaud', 'Saignant' of 'A Point'	

..... Bij onze vleesgerechten worden warme groenten, frisse sla of witloofsla geserveerd. ....

### Huisgemaakte sauzen

Peperroom  
Champignonroom  
Bearnaise

### Aardappelkeuze

Frieten  
Kroketten  
Puree  
Rozemarijnaardappeltjes

### Bijgerechten + 3.50

Rucola + zeezout  
Zoete aardappel frietjes

### WIJNTIP

Chateau Kamnik Wine makers Selection - Macedonië. Een geweldige ontdekking.  
Pinot Noir 'Mon Frère' - Taub Family - California. Edele tannines. Dit is een top wijn.  
Primitivo 'Tator' - Puglia - Italië. Een stevige donkerrode wijn met aroma's van rood fruit.



## VISGERECHTEN

Dorade Royal 'Grillada' - volledige vis Warme groenten of frisse sla en rozemarijn aardappeltjes	25.00
Mortselse Vispan Rijkelijk gevuld, duchesse aardappel en heerlijk 'goddelijke' saus	26.00

Vraag naar onze wekelijkse vissuggesties volgens het seizoen en aanbod. Onze vis wordt rechtstreeks aangeleverd van 'Schmidt zeevis uit Rotterdam'. Niet voor niets luidt de slogan: **'Versere vis zwemt nog'**.

WIJNTIP

Due 50% Sauvignon & 50% Chardonnay - Italië. Een goede evenwichtige textuur.  
Pinot Grigio - Italië. Een levendige, pittige wijn.  
Pouilly Fume - Domaine Seguin - Frankrijk. Minerale, strakke stijl!

## GAMBA'S

Gamba's à la plancha Marinade op basis van fijne tuinkruiden en harissa mayo	26.00
Gamba's 'Grillada' Op basis van kruidige olie met look, citroen en peterselie	26.00
Gamba's 'Del Sol-Non de Djol' Op basis van romige getomateerde smulsaus met zuiderse groentjes en feta. Mag je gerust met de handjes eten.	32.00
Gamba's 'Pas de Djeu' voor 2 personen Gegrild in kruidige olie met Vjeu Djeu's licht pikante, romige kreeftensaus. Kort nagegaard in de houtskooloven. Geserveerd met 2 porties frieten of kroketten. Een delicatessen, een belevenis met de pan midden op tafel. Wij voorzien u desgewenst van een slabbetje.	68.00

Aardappelkeuze

Frieten  
Kroketten  
Puree  
Rozemarijn aardappeltjes

Bijgerecht + 3.50

Zoete aardappel frietjes

WIJNTIP

Malbec Rosé - 'Les Clos' - Frankrijk. Lichte rosé kleur Verleidelijke aroma's. Droog!  
Pinot Gris - Elzas - Frankrijk. Rokerige neus. Rijpe en lange afdronk.  
Gruner Vetliner - Netzl - Oostenrijk. Minerale toetsen, heerlijk wijntje.



## VAN DE LEUVENSE STOOF

Konijnenbil met pruimen Volgens ons 'grootmoeders receptuur'	23.00
Stoofvlees 'van de moemoe' Traag gegaarde 'endvogel' op de oude wijze met donker leffebier, zoete ajuin en een frisse witloofsla	22.00
Vol au vent Een traaggegaard kiekeen met een lekker koekske en afgewerkt met een mousseline saus	20.00
Veggie's grillpan Seizoensgroenten, rozemarijnardappelen, gegratineerd	18.50

WIJNTIP

Cabernet Sauvignon & Merlot - Simonsig - Zuid-Afrika. Zachte structuur en licht kruidig in de afdronk.  
Zinfandel - Epicuro - Italië. Gevaarlijk lekker.

## SALADES

Salade geitenkaas met appel en spek Lauwe geitenkaas op een bedje van notensla met bijpassende dressing op basis van luikse siroop. <b>Ook verkrijgbaar zonder spek</b>	18.50
Griekse sla Kerstomaatjes, feta, zwarte olijven, paprika en komkommer	16.50
Caesar Chicken Met romeinse sla, ansjovis, kip, ei, croutons en caesar dressing	18.50
Salade Scampi Met seizoensgebonden ingrediënten	19.50
Salade Kibbeling Met seizoensgebonden ingrediënten	21.50

WIJNTIP

Aix Rosé 'Ma Terre' - Provence - Frankrijk. Grenache, syrah en cinsault. Rond en fruitig!



## ONZE GODDELIJKHEDEN

---

<b>Royal Djeu Beefburger</b> Riante huisgemaakte 'black agnus' beefburger met garnituur. Broodje, sla, tomaat, cheddar, bacon, ui, zoete agurk, spiegelei en frieten	17.50
<b>Royal Vjeu Fishburger</b> Riante kabeljauw fishburger met garnituur. Broodje, sla, tomaat, ui, zoete augurk, spiegelei en frieten. Lekker samen met een eigen bereide tartaarsaus	17.50
<b>Ribbokes Mon Djeu</b> Ze zijn niet te versmaden. Lekker samen met twee huisgemaakte sauzen, garnituur en frieten	19.00

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

## VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

---

<b>Kipfilet met appelspijs</b> Traaggegaarde kipfilet, licht gegrild met de klassieke garnituren en frieten	12.50
<b>Royal Kids Beefburger</b> Huisgemaakte 'black agnus' beefburger met garnituur. Broodje, sla, tomaat, cheddar, bacon, ui, zoete agurk, spiegelei en frieten	12.50
<b>Royal Kids Fishburger</b> 100% kabeljauwfilet met garnituur. Broodje, sla, ui, zoete augurk en frieten	13.50
<b>Vol Au Vent Kids</b> Met frietjes en zonder koekje	13.50
<b>Visfilet</b> 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. ....

..... **Hebt u allergiën? Meld het bij ons!** .....

Prijzen zijn incl. btw  
1 rekening per tafel

