

## TAKE-AWAY

---

Lekker thuis genieten van onze heerlijke Vjeu Djeu gerechten!

Bestellen voor afhaal, Graag 1 dag op voorhand.

Van donderdag t.e.m zondag. Afhalen tussen 16u - 17u

Webshop online [www.vjeudjeu.be](http://www.vjeudjeu.be)

## OPENINGSUREN

---

Maandag:	gesloten
Dinsdag:	gesloten
Woensdag:	10.00 - 22.00
Donderdag:	11.00 - 22.00
Vrijdag:	11.00 - 22.00
Zaterdag:	11.00 - 22.00
Zondag:	11.00 - 22.00

Onze keuken is van woensdag t.e.m. vrijdag open

voor lunch van 12.00 - 14.30

voor diner vanaf 17.00 - 21.30

Zaterdag en zondag is de keuken doorlopend geopend.

Reserveren online [www.vjeudjeu.be](http://www.vjeudjeu.be)



## VOORGERECHTEN

Palet van de fijnste Italiaanse en Spaanse heerlijkheden 20.00 / 2p  
Coppa stagionata, culatello d.o.p, felino, colonnata, tapenade en brood 10.00 / 1p

Klassieke Mergpijp 2 stuks 15.00  
Gegrild in de oven, afgewerkt met toast, kerstomaat en rucola

Sint-Jakobsvruchten 'Meunière' 18.00  
In lekkere boter 'kort' gebakken, afgewerkt met rucola, zongedroogde tomaat en parmezaanse kaas

Scampi met lookboter, peterselie en citroen 7 stuks 15.50  
Gefrituurde peterselie en garnituur

Escargot met lookboter, peterselie en citroen 5 stuks 12.00  
Gefrituurde peterselie en garnituur

'Bretonse' Sardienen op de plancha gebakken 15.00  
Geserveerd met brood en garnituur

WIJNTIP : Wit - Grüner Veltliner - Wagram, Oostenrijk 6.00/glas

'Ambachtelijk' Duo van Kaas en Garnaalkroket 14.50  
Gefrituurde peterselie en garnituur

'Ambachtelijke' Kaaskroketten 12.00  
Gefrituurde peterselie en garnituur

'Ambachtelijke' Garnaalkroketten 17.00  
Topkwaliteit 40% grijze noordzeegarnalen, gefrituurde peterselie en garnituur

## VLEESGERECHTEN

**Dry Aged 'Côte à l'os'** +/- 750 gr 38.00  
Belgische wit-blauw uit eigen rijpingskast.  
Mogelijke cuissons: 'Saignant' of 'A Point'

**Dry Aged 'Côte à l'os' voor 2 personen** +/- 750 gr 29.00 /  
Belgische wit-blauw uit eigen rijpingskast ontbeend en tagliata gesneden, per persoon  
geserveerd op warme leisteen. Mogelijke cuissons: 'Saignant' of 'A Point'  
Twee verschillende sauzen en twee aardappelkeuzes inbegrepen

**Tomahawk 'Iers' voor 2 personen** +/- 1.4 kg 55.00 /  
Een heerlijk stuk Iers rundvlees aan de lange rib. per persoon  
In de 'houtschooloven' aangegrild en perfect gegaard tot 45 °kerntemperatuur.  
**Een delicatessen op uw bord.** Tagliata gesneden.  
Afgewerkt met rucola, kerstomaat en enkele vlokken parmezaanse kaas.  
Twee verschillende sauzen en twee aardappelkeuzes inbegrepen

**WIJNTIP :** Rood - Montepulciano d'Abruzzo - Fratelli Barba, Italië 8.00/glas

**Dry Aged Entrecôte 'Chef Djeu'** +/- 300 gr 28.00  
Belgisch wit-blauw entrecôte heeft steeds een beetje vet, wat het vlees zo lekker maakt.

**Filet 'Mignon'** +/- 250 gr 28.00  
Belgisch wit-blauw, uiterst malse en lekkere filet, vakkundig versneden uit het  
'kleinhoofd' (bovenbil).

**Filet 'Pure'** +/- 250 gr 34.00  
Belgische wit-blauw, malste filet met uitzonderlijke fijne textuur en smaak.

**Wijntip :** Rood - Zifandel - Puglia, Italië 6.00/glas

**Rib Eye - Zesrib** +/- 300 gr 28.00  
Belgische wit-blauw. wordt uit het verlengde van de dunne lende gesneden,  
Het stuk rib en randje vet zorgen voor extra smaak !

**Steak Tartar 'Classic'** +/- 200 gr **Volgens aanbod** 26.00  
Belgische wit-blauw. 'A la minute' gemalen in de koeling. direct geserveerd met de klassieke garnituren

### Huisgemaakte sauzen

Peperroom  
Champignonroom  
Bearnaise

### Aardappelkeuze

Frietten  
Kroketten  
Puree  
Rozemarijn aardappeltjes  
Zoete aardappel frietjes +3.50

## ONZE GODDELIJKHEDEN

---

- Royal Djeu Beefburger **'BLACK AGNUS'** 200 gr 19.50  
Riante huisgemaakte beefburger met garnituur. Broodje, sla, tomaat, cheddar, bacon, ui, zoete agurk, spiegelei en frieten
- Royal Vjeu Fishburger 200 gr 19.50  
Riante kabeljauw fishburger met garnituur. Broodje, sla, tomaat, ui, zoete augurk, spiegelei en frieten. Lekker samen met een eigen bereide tartaarsaus
- Ribbokes Mon Djeu **'Ze zijn niet te versmaden'** 19.50  
Lekker samen met twee huisgemaakte sauzen, koolsla en frieten  
optioneel zoete aardappel frietjes + 3.50

## VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

---

- Kipfilet met appelspijs 14.50  
Traaggegaarde kipfilet, licht gegrild met de klassieke garnituren en frieten
- Royal Kids Beefburger 14.50  
Huisgemaakte 'black agnus' beefburger met garnituur. Broodje, sla, tomaat, cheddar, bacon, ui, zoete agurk, spiegelei en frieten
- Royal Kids Fishburger 14.50  
100% kabeljauwfilet met garnituur. Broodje, sla, tomaat, ui, zoete augurk en frieten
- Vol Au Vent Kids 14.50  
Met frietjes en een koekje
- Visfilet 14.50  
Gefrituurde kabeljauwfilet met puree

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.

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



## VISGERECHTEN

Dorade Royal 'Grillada' - volledige vis 25.00  
Warme groenten of frisse sla en rozemarijn aardappeltjes

Mortselse Vispan 26.00  
Rijkelijk gevuld, duchesse aardappel en heerlijk 'goddelijke' saus

**WIJNTIP** : Rosé - Grenache - Côtes de Provence, Frankrijk 6.00

'Bretonse' Sardienen op de plancha gebakken 22.00  
Met slaatje - frietjes

Vraag naar onze 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'.

## GAMBA'S

Gamba's 'Del Sol-Non de Djol' 7 stuks 32.00  
Op basis van romige getomateerde smulsaus met zuiderse groentjes en feta.  
Mag je gerust met de handjes eten.

Gamba's à 'la plancha 7 stuks 26.00  
Marinade op basis van fijne tuinkruiden en harissa mayonaise, frisse sla

Gamba's 'Grillada' 7 stuks 26.00  
Op basis van kruidige olie met look, citroen en peterselie, frisse sla

Gamba's 'Pas de Djeu' **Een belevenis met de pan op tafel** voor 2 personen 35.00 /  
Gegrild in kruidige olie met Vjeu Djeu's licht pikante, romige saus. per persoon  
Kort nagegaard in de **houtschooloven**. Een ware delicatessa.  
twee aardappelkeuzes inbegrepen. Wij voorzien u desgewenst van een slabbetje.

**WIJNTIP** : Wit - Pinot Gris - Alcaze, Frankrijk 29.00/fles

### Aardappelkeuze

.....  
Frietten  
Kroketten  
Puree  
Rozemarijn aardappeltjes  
Zoete aardappel frietjes +3.50

## VAN DE MORTSELSE STOOF

**Jambonneau 'Vjeu Djeu' Hammetje** 23.00  
24/u gegaard op lage temperatuur, fijne mosterdsaus, sla en aardappel naar keuze

**WIJNTIP** : Rood - Terroirs Malbec - Pays d'Oc, Frankrijk 5.50/glas

**Vol au vent 'van de moemoe'** 22.00  
Een traaggegaard kieken met een lekker koekske en afgewerkt met een mousseline saus

**Stoofvlees 'van den bompap'** 23.00  
Traag gegaarde 'endvogel' op de oude wijze met donker leffebier, zoete ajuin en een frisse witloofsla

**Chefs Veggie's grillpan** 21.00  
Seizoensgroenten, rozemarijnaardappelen, gegratineerd en heerlijk 'goddelijke' saus

## SALADES

**Salade geitenkaas met appel en spek** 19.50  
Lauwe geitenkaas op een bedje van notensla, dressing op basis van luikse siroop.  
"Ook verkrijgbaar zonder spek"

**Salade Kip** 19.50  
Heerlijke salade met traaggegaarde gemarineerde kip en verse seizoensgroenten

**Salade Scampi** 19.50  
Met seizoensgebonden ingrediënten

**Griekse sla** 18.50  
Kerstomaatjes, feta, zwarte olijven, paprika en komkommer

