

**Volg ons!** OP SOCIALE MEDIA  
#VJEUDJEU - Instagram en  
Facebook

## TAKE-AWAY - VJEUDJEU BIJ UW THUIS

Lekker genieten van onze heerlijke Vjeu Djeu gerechten?  
Bestellen voor afhaal graag 1 dag op voorhand.  
Van woensdag 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 - 22.30
Donderdag:	11.00 - 22.30
Vrijdag:	11.00 - 22.30
Zaterdag:	11.00 - 22.30
Zondag:	11.00 - 22.30

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



**VJEU-DJEU**

## Hapjes uit de toog

Palet van Italiaanse en Spaanse heerlijkheden Coppa stagionata, culatello d.o.p, felino, colonnata, tapenade en brood	25,00 / 2p 12,50 / 1p
Ambachtelijke Bitterballen 5 stuks	9,50

## VOORGERECHTEN

Klassieke Mergpijp +/- 20 min. Gegrild in de oven, afgewerkt met toast, kerstomaat en rucola	18,00
Sint-Jakobsvruchten 'Meunière' In boter 'kort' gebakken, afgewerkt met een crème van butternut en gedroogde ham	19,00
Scampi met lookboter 7 stuks Gefrituurde peterselie en garnituur	16,50
Escargot met lookboter 5 stuks Gefrituurde peterselie en garnituur	14,00
'Bretoense' Sardienen à la plancha Geserveerd met brood en garnituur "volgens aanbod"	15,00
<b>WIJNTIP</b> : Wit - Grüner Veltliner - Wagram, Oostenrijk	6,50/glas
'Ambachtelijk' Duo van Kaas- en Garnaalkroket Gefrituurde peterselie en garnituur	15,50
'Ambachtelijke' Kaaskroketten Gefrituurde peterselie en garnituur	13,50
'Ambachtelijke' Garnaalkroketten Topkwaliteit 40% grijze noordzeegarnalen, gefrituurde peterselie en garnituur	18,00

\*Supplement brood +1,50 per persoon

Wifi: vjeudjeu Code: djeumortsel

## BELGISCH WIT-BLAUW

Mogelijke cuissons: 'Blue Chaud 35"', 'Saignant 45"' of 'A Point 60"  
Geserveerd met aardappel-, sla- en sauskeuze.

Dry Aged 'Rib Eye - Zesrib' +/- 300 gr 29,00

Wordt uit het verlengde van de dunne lende gesneden.

Het stuk rib en randje vet zorgen voor extra smaak ! Mogelijke cuisson: 'Saignant' of 'A Point'

Dry Aged 'Côte à l'os' voor 2 personen +/- 750 gr 30,00

Uit eigen rijpingskast ontbeend en tagliata gesneden,

geserveerd op warme leisteen. Mogelijke cuisson: 'Saignant' of 'A Point'

*twee verschillende sauzen en aardappelkeuzes inbegrepen*

Dry Aged 'Entrecôte' Chef Djeu +/- 300 gr 29,00

Entrecôte heeft steeds een beetje vet, wat het vlees zo lekker maakt.

Mogelijke cuisson: 'Saignant' of 'A Point'

Filet 'Mignon' +/- 250 gr 29,00

Uiterst malse en lekkere filet, vakkundig versneden uit het 'klein hoofd' (bovenbil).

Filet 'Pur' +/- 250 gr 42,00

Malste filet met uitzonderlijke fijne textuur en smaak.

Steak Tartaar 'Classic' +/- 200 gr 26,00

'A la minute' gemalen in de koeling, direct geserveerd met de klassieke garnituren;

Tomahawk 'Iers' voor 2 personen +/- 1,4 kg 55,00

Een heerlijk stuk Iers rundvlees aan de lange rib.

In de 'houtskooloven' aangegrild en perfect gegaard tot 45 °C 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 - Enira - Domaine Bessa Valley, Bulgarije

37,00/fles

### Huisgemaakte sauzen

Peperroom  
Champignonroom  
Bearnaise

### Aardappelkeuze

Frieten  
Kroketten  
Puree  
Rozemarijn aardappellen  
Zoete aardappelfrietjes +3,80

### Slakeuze

Frisse sla  
Witloofsla  
Warme groenten  
Rucola & zeezout +3,80

## SALADES

Salade Scampi 21,50  
Met seizoensgebonden ingrediënten

Salade geitenkaas met appel en spek 19,50  
Lauwe geitenkaas op een bedje van notensla, dressing op basis van luitse siroop.  
**"Ook verkrijgbaar zonder spek"**

Salade Kip 20,50  
Heerlijke salade met traaggegaarde gemarineerde kip en verse seizoensgroenten

## VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

Kipfilet met appelspijs 15,50  
Traaggegaarde kipfilet, licht gegrild met de klassieke garnituren en frieten

Royal Kids Beefburger 16,00  
Huisgemaakte 'black agnus' beefburger met garnituur. Broodje, sla, tomaat, cheddar, bacon, ui, zoete agurk en frieten.

Royal Kids Fishburger 15,50  
100% kabeljauwfilet met garnituur. Broodje, sla, tomaat, ui, zoete agurk en frieten

Vol Au Vent Kids 16,50  
Met frietjes en een koekje

Visfilet 15,50  
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 rozemarijnaardappeltjes

Mortselse Vispan 27,00  
Rijkelijk gevuld, duchesse aardappel en heerlijk **'goddelijke'** saus

WIJNTIP : Wit - Pinot Grigio - Friuli, Italië 30,00/fles

'Bretoense' Sardienen à la plancha 22,00  
Geserveerd met een slaatje en 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

Geserveerd met een aardappelkeuze

Gamba's 'Del Sol-Non de Djol' 7 stuks 35,00  
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 28,00  
Marinade op basis van fijne tuinkruiden en harissa mayonaise, frisse sla

Gamba's 'Grillada' 7 stuks 28,00  
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 delicatessen.  
twee aardappelkeuzes inbegrepen. Wij voorzien u desgewenst van een slabbetje.

WIJNTIP : Wit - Pinot Gris - Caves de Cléebourg - Elzas, Frankrijk 29,00/fles

### Aardappelkeuze

Frieten  
Kroketten  
Puree  
Rozemarijnaardappeltjes  
Zoete aardappel frietjes +3,80

## VAN DE MORTSELSE STOOF

---

Chefs Veggies grillpan 24.00  
Seizoensgroenten, rozemarijnaardappelen, gegratineerd en "heerlijk getomateerde" saus

Jambonneau 'Vjeu Djeu' Hammetje 25.00  
24/u gegaard op lage temperatuur, fijne mosterdsaus, sla en aardappel naar keuze

WIJNTIP : Rood - Terroirs Malbec - Pays d'Oc, Frankrijk 5.80/glas

Vol au vent 'van de moemoe' 24.00  
Een traaggegaard kiekeken met een lekker koekske en afgewerkt met een mousseline saus

Stoofvlees 'van den bompa' 24.00  
Traag gegaarde 'endvogel' op de oude wijze met donker leffebier, zoete ajuin en een frisse witloofsla

## ONZE GODDELIJKHEDEN

---

Royal Djeu Beefburger 'BLACKAGNUS' 200 gr 20.50  
Riante huisgemaakte beefburger met garnituur. Broodje, sla, tomaat, cheddar, bacon, ui, zoete agurk, spiegelei en frieten.

Royal Vjeu Fishburger 200 gr 20.50  
Riante kabeljauw fishburger met garnituur. Broodje, sla, tomaat, ui, zoete augurk, spiegelei en frieten. Lekker samen met een eigen bereide tartaarsaus.

Ribbokes Mon Djeu Traag gegaard 'Ze zijn niet te versmaderen' 24.50  
Lekker samen met twee huisgemaakte sauzen, koolsla en frieten.  
*optioneel zoete aardappel frietjes + 3.80*