



### Openingsuren:

Maandag t.e.m. vrijdag  
Bar van 09u00 - 22u00  
Keuken van 10u00 tot 21u00

Zaterdag  
Bar van 09u00 - 18u00  
Keuken van 10u00 tot 17u00

Zondag & Feestdagen  
Bar van 09u00 - 21u00  
Keuken van 10u00 tot 20u00

## ALLERGENEN

Heeft u een vraag over allergenen? Spreek gerust onze medewerker aan.



*Wij werken met dagverse producten. Het kan al eens voorvallen dat een gerecht niet voorradig is.*

*Onze prijzen zijn btw en dienst inbegrepen.*

*Wij vragen u om de keuze te beperken tot maximum 4 verschillende hoofdgerechten per tafel.*

***Platinumleden hebben na vertoon van hun lidkaart korting op hun eigen verbruik.***

*Wij voorzien 1 rekening per tafel.*

# YOGHURT BAR

## 1. Kies yoghurt 350 gr € 5

### Griekse Volle Yoghurt

Heerlijke volle smaak en een stevige structuur.

OF

### Alpro mild & Creamy

Lactosevrij, arm aan verzadigde vetten en een bron van eiwitten.

## 2. Kies extra vulling

Dadels	+ € 2
Rozijnen	+ € 1,5
Seizoensfruit	+ € 6
Blauwe bessen	+ € 4
Verse banaan	+ € 2
Chiazaad	+ € 1
Granola whizzy walnut bio glutenvrij	+ € 2,5
Chocoladeschilfers	+ € 2

## 3. Kies topping

Bio Agave Siroop	+ € 2
Ahorn Maple siroop	+ € 2
Bloemenhoning van de imker	+ € 2

# SHAKE

## 1. Kies je melk

Halfvolle melk	€ 3
Sojamelk	€ 4
Almond	€ 4
Havermelk	€ 4

## 2. Kies je vulling

Sports XXL Nutrition	
Whey Delicious Vanilla	+ € 4
Chocolat	+ € 5
Aardbei	+ € 5

Natural: Banaan + € 2

Blauwe Bes + € 4

## OMELET UIT DE PAN

Omelet op basis van verse hoeve-eieren, met brood

Natuur	€ 10
Champignons	+ € 4
Kerstomaatjes	+ € 4
Bacon	+ € 4
Geraspte Emmentaler	+ € 2
Fetablokjes	+ € 4
Spinazie	+ € 2
Gerookte zalm	+ € 6
Groenten royaal (boerenomelet)	+ € 7

Omelet Bar Bell (kip & broccoli) + € 8

**BODY BUILDER OMELET** + € 9  
met extra eiwitten - spinazie - tomaat - kaas

## CROQUE

Vuistje	€ 6,5
XL dubbel	€ 12
XL dubbel met garnituur	€ 15
Vuistje zonder ham	€ 6.5
Madame met garnituur	€ 14
Uitsmijter "Bar Bell" (Avocado & Hummus)	
- Ham	€ 17
- Bacon	€ 19

## TAPA'S & APERO

Sashimi Tonijn - Soja - Wakamé	€ 17,5
Sashimi Zalm - Soja - Wakamé	€ 16,5
Bordje fijne charcuterie Parmaham met truffel	€ 17
Nacho's	€ 14
guacemole -cheddar-tomatentartaar - zure room + extra pulled chicken (suppl. € 4)	
Mini Loempia's	€ 12
Bitterballen - mosterd	€ 10
Gefrituurde Japanse Kipstukjes - Sweet Chilli	€ 14
Kibbeling "Jean Sur Mer" & homemade tartaar	€ 15
Portie warm gemengd	€ 19
Garnaalkroket uit het vuistje	€ 7,5
Kaaskroket uit het vuistje	€ 6,5
Tzatziki Dip - Za'atar kruiden - Pitabrood	€ 12
Hummus Dip met veggies	€ 12
Burrata Stracciatella Dip - olijfolie - crackers	€ 12

## LUNCH

<b>Club Salmon - premium gerookte zalm</b>	€ 22
<i>Brioche - zure room - groene asperge - tuinkers</i>	
<b>Wrap Kip</b>	€ 18
<i>Koude kip-curry - sla - appel</i>	
<b>"Green Egg Toast"</b>	€ 21
<i>Avocado - Spinazie - Gepocheerd eitje - groene asperge</i>	
<b>Toast Cannibale</b>	€ 22
<i>rundstartaar - ui - kappertjes - augurk - balsamico</i>	
<b>Salmon Wrap</b>	€ 19
<i>Tzatziki - lenteui - radijs - gerookte zalm - appel</i>	
<b>Toast Champignon - basilicumpesto</b>	€ 18
<b>Uitsmijter Bar Bell - Hummus &amp; Avocado - Ham</b>	€ 17
<b>Uitsmijter Bar Bell - Hummus &amp; Avocado - Bacon</b>	€ 19

## VOORGERECHTEN

<b>Sashimi Tonijn / Zalm</b>	€ 17,5 / € 16,5
<b>Briochet toast met gerookte zalm - zoetzure uitjes</b>	€ 15
<b>Scampi Thai Coconut (5st.) - zachte currie</b>	€ 16
<b>Scampi Lookboter &amp; champignon (5st.)</b>	€ 16
<b>Garnaalkroketten (2st.) - tuinkers</b>	€ 16
<b>Kaaskroketten (2st.) - tuinkers</b>	€ 15
<b>Tom Kha Kaï Kippensoep - kokos &amp; prei</b>	€ 8
<b>Dagsoep</b>	€ 7,5
<i>(suppl. verse croutons +€2 of soepballekes +€2)</i>	
<b>Gegrilde Groene Asperges - Burrata - Granaatappel</b>	€ 14
<i>honingbloesemvinaigrette</i>	

# SALADS

- Thaï Beef Salad** € 26  
*Sliced filet mignon - soja - edamame - cashew*
- Poké Bowl Tonijn** € 24  
*Quinoa - verse tonijntartaar - gember - veggies - soja*
- Poké Bowl Zalm** € 23  
*Quinoa - verse zalmtartaar - gember - veggies - soja*
- Fitness Salad** € 23  
*Kippenhaasjes - cashew - avocado - sesam*
- Scampi Salad** € 24  
*Avocado - currie - appel - tomatencrumble*
- Burrata Salad** € 21  
*Tomaat - olijfolie - basilicumpesto - balsamico*
- Chicken Caesar** € 22  
*Pulled chicken - ei - parmesan - sucrine - croutons*
- Quinoa Salad** € 20  
*Feta - granaatappel - pompoenpit - veggies*

# HOOFDGERECHTEN

<b>"Healthy Kapsalon"</b>	€ 20
<i>Kippengehakt - zoete aardappelfriet - tahini - cheddar</i>	
<b>Steak Tartare "Piemontese"</b>	€ 26
<i>Truffelcrème - zoete aardappelfrietjes</i>	
<b>Klassieke rundstartaar</b>	€ 25
<i>Slagarnituur - frietjes</i>	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	€ 18
<b>Pasta Carbonara</b> spek - eigeel - room - peccorino	€ 22
<b>Pasta Burrata - Tomaat - Olijf</b>	€ 22
<b>Thaï Coconut Curry (milde curry)</b>	
• Chicken	€ 26
• Scampi	€ 27
<b>Shakshuka "Ottolenghi"</b>	€ 22
<i>Tomatenstoofschotel met bonen, gepocheerde eitjes, fetaslaatje</i>	
<b>Oven Roasted Bloemkool</b>	€ 19
<i>Currie - salad &amp; hummus</i>	
<b>Filet Pur "Robespierre"</b>	€ 34
<i>Truffelcrème, parmesan - jonge bladsla - balsamico</i>	
<b>Spring Rolls - Basmatirijst - Curry</b>	€ 19
<b>Fried Chicken Burger</b>	€ 21
<b>PROTEÏNA BOMBA</b>	€ 25
<b>Recharging healthy sportbord</b>	
<i>Chicken, hummus, eitjes, kikkererwt, asperge, cashew, avocado, spinazie</i>	
<b>Classic Wagyu Burger - frietjes</b>	€ 25

# BE THE CHEF

## Kies zelf hoe u uw gerecht samenstelt!

Onderstaande bijgerechten, vulproducten en sausen worden enkel geserveerd bij onze vis- & vleesgerechten van Be The Chef.

### GRILL

Filet mignon	€ 18
Kipfilet "Belle Flamande"	€ 15
Filet Pur	€ 25
Halloumi (grill-kaas)	€ 11

### VIS

Scampi (7st) Teriyaki	€ 16
Zalmhaas	€ 17
Tonijn filet "Tataki"	€ 18



### BIJGERECHTEN

Gegrilde groene asperge	€ 8 *
Thaï Salad	€ 5 *
Avocado Salad	€ 7 *
Witloofsla	€ 6 *

Mixed Salad	€ 6 *
Tomatensla	€ 5 *
Groentenwok	€ 7 *
Gebakken champignons	€ 6 *
Oven Roasted bloemkool	€ 6 *



### VULPRODUCT

Frieten	€ 4 *
Kroketjes	€ 4 *

Rijst	€ 4 *
Zoete aardappelfriet	€ 4 *



### WARME SAUS

Thai Coconut	€ 3
Spicy Tomato	€ 4
Peperroom	€ 4

### KOUDE SAUS

Verse Tartaar	€ 3
Truffelmayo	€ 3,5
Kruidenboter	€ 3

- Supplement € 2 indien u het bijgerecht en / of vulproduct niet bestelt in combinatie met de vlees- en visgerechten van Be The Chef



# KINDER GERECHTEN

<b>KIDS DURUM:</b>	€ 12
<i>Wrap gevuld met kippengehakt, tomaat en komkommer</i>	
<b>Gebakken Kippenblokjes, rijst en curry</b>	€ 14
<b>Kinderspaghetti Bolo</b>	€ 12
<b>Kinderspaghetti Tomaat</b>	€ 10
<i>Zoete tomatensaus - zonder vlees</i>	
<b>Fish sticks</b>	€ 12
<b>Curryworst met frietjes</b>	€ 10
<b>Chicken Fingers met frietjes</b>	€ 12
<b>PIZZA MARGHERITA</b>	€ 11
<b>Croque vuistje - mayo of ketchup</b>	€ 6.5
<b>Frietjes - mayo of ketchup</b>	€ 6

## NAGERECHTEN

Brusselse wafel met slagroom	€ 9
Brusselse wafel met bloemsuiker	€ 7
suppl. bolletje ijs + € 3	
Chocoladebrownie - rode vruchten	€ 8
Tarte tatin van abrikoos	€ 9
Citroensorbet	€ 10
Dame Blanche	€ 12
Coupe Vanille	€ 10
Coupe Kolonel citroensorbet - vodka	€ 14
Afogato - vanilleroomijs - espresso - room	€ 12
Kinderijsje (vanille ijs)	€ 6
Kinderijsje & chocoladesaus	€ 8
Callippo: Appelsien of Cola	€ 3,5
Raket waterijsje	€ 3
Magnum: White of Almond of Classic	€ 3,6
Supplement slagroom	€ 1.5

## MOCKTAILS

FILOES - EMIEL	Ananas - sinaas - appel - citrus	€ 6,5
FILOES - BILLIE	Wortel - sinaas - gember - zoete aardappel	€ 6,5
FILOES - ESTELLA	appel - ananas - spinazie - limoen	€ 6,5
SPICY GINGER	healthy - gember - soda	€ 7
HOME MADE ICED TEA	Earl Grey - hibiscus	€ 5
STRAWBERRY MINT	Aardbei - soda - munt	€ 7
SINAASAPPELSAP	Fresh - Cold pressed	€ 6,5
GIN TANQUERAY N.A.	0% Tonic	€ 11

## COCKTAILS

OULD EDEGEM GIN TONIC	- Pink Pepper Tonic	€ 15
FAIM GIN TONIC	- Lavender Tonic	€ 15
BAR BELL GIN TONIC	- Premium Tonic of Hibiscus Tonic	€ 15
LA VIE EN ROSE	Martini Bianco -Rose Lemonade - Framboos	€ 10
MOSCOW MULE	- Vodka - Limoen - Ginger beer	€ 12
APEROL SPRITZ	- Aperol - Prosecco - Soda	€ 10
MIMOSA	- Cava - vers Fruitsap	€ 8

## APERITIEVEN

SHERRY	€ 6
PORTO ROOD, TAWNY OF RUBY	€ 6
PINEAU DE CHARENTES	€ 6
CAMPARI	€ 6
CAMPARI ORANGE / SODA	€ 9
KIRR	€ 7.5
KIRR ROYALE (CAVA)	€ 9
MARTINI WIT	€ 7
RICARD	€ 7
CRODINO BITTER 0% - TONIC	€ 9

## BIEREN VAN 'T VAT

CARLSBERG	25 cl	€ 3,4
	40 cl	€ 5,30
TRIPEL D'ANVERS	25 cl	€ 4

## BIEREN VAN 'T FLESKE

CHOUFFE BLOND	€ 4,5
TANK 7	€ 4,8
DUVEL	€ 4,8
VEDETT EXTRA WHITE	€ 4
MAREDSOUS BRUIN 8°	€ 4,9
LIEFMANS FRUITESSE	€ 3,8
CARLSBERG 0%	€ 3,4
LIEFMANS FRUITESSE 0%	€ 3,8

## FRISDRANK

COCA COLA / ZERO	€ 3,3
SCHWEPES TONIC	€ 3,3
FUSE TEA LEMON / PEACH / GREEN MANGO	€ 3,3
MINUTE MAID SINAAS / APPEL / TOMAAT	€ 3,3
BIONINA LADY PINK GRAPEFRUIT / MISTER LEMON	€ 3,5
SAN PELLEGRINO ARANCIATA / LIMONATA	€ 3,4
SCHWEPES AGRUM / ZERO	€ 3,4
SCHWEPES GINGER BEER / LAVENDER / HIBISCUS / PINK & PEPPER	€ 3,9

## FRISDRANK

APPLETISER	€ 3,9
FRISTI	€ 3,5
TWIST KINDERDRINK APPEL OF AARDBEI	€ 3,3
SAN PELLEGRINO / PANNA (25CL)	€ 3,3
SAN PELLEGRINO / PANNA (50CL)	€ 6
SAN PELLEGRINO / PANNA (1L)	€ 9
KOUDE CECEMEL	€ 3,5
TENNISBAL (APPELSIEN & TONIC)	€ 6
POMTON (POMPELMOES & TONIC)	€ 6

## STERKE DRANKEN

BACARDI	€ 7
HAVANA CLUB ESPECIAL	€ 8,5
VODKA	€ 7
JAMESON	€ 6
JACK DANIELS	€ 7

## DIGESTIEVEN

CALVADOS	€ 9
AMARETTO	€ 7
LIMONCELLO	€ 8
GRAPPA	€ 9
BAILEYS	€ 7
COINTREAU	€ 7
GRAND MARNIER	€ 7
LICOR 43	€ 7
SAMBUCA	€ 7
COGNAC	€ 7

# WARME DRANKEN

KOFFIE - DECA	€ 3,4
ESPRESSO	€ 3,4
DUBBELE ESPRESSO	€ 4,4
KOFFIE VERKEERD	€ 4
CAPPUCCINO (MELK/SLAGROOM)	€ 4
FLAT WHITE	€ 5,3
IRISH - FRENCH - ITALIAN COFFEE	€ 12
LATTE	€ 4
LATTE HAVERMELK, ALMOND OF SOJAMELK	€ 4,1
LATTE HAZELNOOT, CARAMEL OF SPECULOOS	€ 4,2
ICED LATTE	€ 4
ICED LATTE HAVERMELK, ALMOND OF SOJAMELK	€ 4,1
VERSE MUNTTHEE / GEMBERTHEE	€ 4,5
THEE "CAFÉ COUTURE"	€ 3,5
WAKE UP EARL GREY - ORANGE BLOSSOM	
ANTI-OXIDANTS BLUE - POMEGRANATE	
DIGEST GINGER - MINT - LEMONGRASS	
SENGHA LEMONADE - GREEN TEA	
WICKED ROOIBOS - HERBAL INFUSE	
ORGANIC ENGLISH BREAKFAST - BLACK TEA	
TENDER CHAMOMILE - KAMILLE THEE	

## BUBBELS

Glas / Fles

CAVA TENTACION, BRUT, MACABEU - XAREL-LO - PARELLADA,  
SPANJE

€ 7 € 34

Methode Traditionelle, 9 maanden sur lattes. Fruitig boeket in de neus. Levendig en fris, met een mooie, lange afdronk. Ideaal als aperitief en bij schaal- en schelpdieren.

CHAMPAGNE AUTRÉAU, BRUT PREMIER CRU, FRANKRIJK

37,5 cl € 40

75 cl € 75

Een sterke gouden kleur met fijne zalmglans. Diepe aroma's waarin vers fruit domineert met een vleugje hazelnoot. De smaak is vol en aangenaam door het zware fruit. De dosering is licht waardoor deze wijn zijn "finesse" kan uitdrukken. De drie druivensoorten die in deze blend worden verzameld, zijn: de Pinot Noir (40%), Pinot Meunier (40%) die hem persoonlijkheid geven en Chardonnay (20%) die hem een lekkers geven.

## ROSÉ WIJNEN

Glas / Fles

GILBERT, PAYS D'OC, FRANKRIJK

€ 6 € 28

Laat je verleiden door de Gilbert rosé uit het zonnige zuiden van Frankrijk. Deze wijn is een ode aan de zomer met een schitterende lichtroze kleur, verfijnde aroma's van klein rood fruit, witte perzik, subtiele florale tonen en heerlijk verfrissende zuren.

ROSE GRIS GRIS, 60% GRENACHE, 40% SYRAH, FRANKRIJK

€ 7 € 34

Een heerlijke rosé uit de Côtes du Roussillon. In het glas bijna doorzichtig maar lekker fruitig, crisp en complex.

Druivenvariëteiten : 60% Grenache, 40% Syrah

DOMAINE TROPEZ, A.O.P CÔTES DE PROVENCE, FRANKRIJK

€ 40

Klassieke Provence-rosé. Blend van 60% grenache en 40% cinsault met een opvoeding op droesem. Elegante aroma's van witte perzik en citrus. Lekkere harmonieuze mondaanzet met een lange intense finale. Langoustines, allerlei salades, uit het vuistje met tapas.

# WITTE WIJNEN

Glas / Fles

RAM WHITE 75CL, CHENIN BLEND, STELLENBOSCH, ZUID-

€ 6 € 28

## AFRIKA

De druiventrossen worden op hun geheel geperst om het beste kwaliteit sap te bekomen. Het fermentatie proces gebeurt met hun natuurlijke gisten. Daarna rust de wijn op koude temperatuur voor 5 maanden op zijn lis in zowel Franse eiken vaten van 5000L, inox en beton. Aroma's van rijpe steenvruchten met florale impressies, zeste van orange, kumquat en oranje bloesem. Rijpe rode appel en steenvruchten met frisse citrus zuren van yuzu en citroen.

MISSION ROYALE, CHARDONNAY - VIOGNIER, PAYS D'OC,  
FRANKRIJK

€ 7 € 34

100% Chardonnay. Klassieke volle Chardonnay wijn met een mooie glanzende kleur. Fruitige & frisse aroma's in de neus. Rijk smakenpallet met een volmondig einde

CASTELLO DELLA ROSA, PINOT GRIGIO, VENETO, ITALIË

€ 31

100% pinot grigio. De wijn heeft een mooie strogele kleur met lichte tinten groen. Het boeket biedt heerlijke aroma's van citrusfruit, perziken en kamperfoelie. De smaak is fris, levendig en complex, met een aangename zuurgraad en sensaties van limoen, meloen en peren die leiden tot een aanhoudende en elegante en aanhoudende afdronk. Geniet ervan op zichzelf of als een geweldige partner bij zeevruchten, lichte pastagerichten en zachte kazen.

MONTEABELLON, VERDEJO, SPANJE, RUEDA

€ 31

Zeer aangename verdejo uit Rueda. Frisse, levendige aroma's van tropisch fruit, zoals banaan. Ook mooie florale aroma's, typisch voor de verdejodruif. In de mond zeer fris en explosief. Lekker bij tal van visgerechten, zacht vlees, zeevruchten of als aperitief

CIRCLE OF LIFE, SAUVIGNON BLANC -CHENIN BANC, ZUID  
(STELLENBOSCH), WATERKLOOF

€ 41

Biodynamische sauvignon blanc en chenin blanc in een heerlijk huwelijk. Fruitige neus, vol sappige citrus en een verleidelijke vleug perzik. De smaak is bijzonder complex: fantastisch fijn fruit, mineraliteit alom, maar een romig middenstuk zorgt voor een smakelijke surprise act. Een langgerekte afdronk vervolmaakt de smaaksensatie! Heerlijk bij tal van visgerechten of als aperitief!

WEINGUT PETER DOLLE, GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL,  
OOSTENRIJK

€ 36

Een grassige, levendige en fruitige grüner veltliner met veel soepelheid, kruidigheid en een toets van witte peper. Deze wijn uit Kamptal is een mooi voorbeeld voor de regio die bekend staat om zijn schitterende rieslings en grüner veltliners. De ranken groeien er op terrassen langs steile rivieroeveren.



# RODE WIJNEN

Glas / Fles

## TANNU, NERO D'AVOLA & MERLOT, IGT SICILIA, ITALIË

€ 6 € 28

Super toegankelijke wijn die vol, kruidig, stoer, zacht en rond van smaak is. Dit komt door de heerlijke blend van nero d' avola & merlot druiven. Ideaal te combineren bij diverse gerechten uit de Mediterrane keuken.

## TRULLI, PRIMITIVO, PUGLIA, ITALIË

€ 7 € 34

100% primitivo met aroma's van zwarte kers, pruimen en wat witte peper. Volle maar fluweelzachte aanzet in de mond met elegante maar zeer aanwezige tannines die de wijn goed ondersteunen. Uitstekende match met pasta en tomatensaus, lam en rijpe kazen.

## CABALETTA 'ROSSO DELLE VENEZIE', CORVINA - RONDINELLA - CABERNET SAUVIGNON, ITALIË

€ 29

Baby-Amarone met een complex boeket van pruimen, kersen en aalbesjes. De mondaanzet is kruidig met geroosterde toetsen. Dit is een volle maar tegelijkertijd een soepele en goed gebalanceerde wijn met een lang einde.

## OLDENBURG RED BLEND - COOLER THAN STELLENBOSCH, BANHOEK, ZUID AFRIKA

€ 42

Krachtpatser uit de Maipo vallei met een intense, dieprode kleur en schakeringen van violet. In de neus domineert vers fruit zoals braam en bosbes met aroma's van zwarte peper, kaneel en geroosterde koffiebonen.

## CASTELLARE DI CASTELLINA, CHIANTI CLASSICO, SANGIOVESE, ITALIË

€ 51

Eén van de meest historische domeinen in Toscana, sublieme sangiovese

**Wij verwelkomen u ook graag in  
onze andere zaken**

**Oud Edegem**

**Kontichstraat 29 2650 Edegem**

**[www.oud-edegem.be](http://www.oud-edegem.be)**



**Faim**

**Prins Boudewijnlaan 24**

**2550 Kontich**

**[www.restaurantfaim.be](http://www.restaurantfaim.be)**



**[WWW.UITHAALINEDEGEM.BE](http://WWW.UITHAALINEDEGEM.BE)**