

DE KEUKEN IS OPEN

Middagdienst van maandag tot vrijdag en zondag : 12u tot 14u30 (gesloten op zaterdagmiddag)

Avonddienst van zondag tot donderdag : 18u45 tot 22u - vrijdag en zaterdag : 18u45 tot 22u30

HET RESTAURANT SLUIT

Middagdienst om 15u30 - Avonddienst tijdens de week om 23u - vrijdag en zaterdag om middernacht

'Kzeg a moda

LA CUISINE EST OUVERTE

Les services du midi du lundi au vendredi et le dimanche : 12h00 à 14h30 (Fermeture le samedi midi)

Les services du soir du dimanche au jeudi : 18h45 à 22h00 - le vendredi et le samedi : 18h45 à 22h30

L'ÉTABLISSEMENT FERME SES PORTES

Les services du midi à 15h30 - Les services du soir en semaine à 23h00 - vendredi & samedi à minuit

Rue de l'Etoile 2 Sterstraat- 1620 Drogenbos - T. 02 377 65 86 - www.kzegamoda.be

APERITIEVEN - APERITIFS

Porto, Muscat, Pineau des Charentes, Sherry, Martini, Suze	5,50 €
Pisang, Campari, Picon	6,00 €
Pisang orange, Campari orange, tonic.....	7,50 €
Picon met bier of witte wijn - bière ou vin blanc	7,50 €
Pastis 4cl 'Long drink'	6,95 €
Kirr cassis-pêche de vignes-mûres	5,50 €
J.B., J. Walker, Bacardi, Gin Gordon, Vodka Absolut	6,95 €
Jameson, Havana Club	7,50 €
Extra - soft - Accompagnement	1,85 €

COCKTAILS

- **Caïpirinha** (Cachaça, sucre de canne, citron vert) 9,00 €
- **Mojito** (Rhum, menthe, lime, sucre de canne, eau pétillante)..... 9,00 €
- **Cuba Libre** (Rhum, cola, lime) 9,00 €
- **Aperol Spritz** (Aperol, Prosecco, soda) 8,50 €

GIN'S CORNER

- **Gin & Tonic** (Thomas Henry Tonic Water, lime) 10,50 €
- **The Sweet Bulldog** (Bulldog gin, Thomas Henry Elderflower Tonic, lychee) 10,50 €
- **Gin & Tonic Italian Malfy** 11,00 €
- **Hendrick's Gin & Tonic** (Hendrick's gin, Thomas Henry Tonic Water, cucumber) .. 11,00 €

ONZE BIEREN IN 75 CL - NOS BIERES EN 75 CL

Trippel Karmeliet 8,4°	17,95 €
Drie granen bier - Bière aux 3 grains	
La Chouffe 8°	14,95 €
Goudblond bier, bruisend, sterk, fruitig, kruidig	
Blonde de haute fermentation, fruitée à base de coriandre et d'écorces d'oranges	
Bons vœux 9,5°	14,95 €
Koper blond hoge gisting	
Blonde cuivrée, haute refermentation, pointe d'amertume	
Saison Dupont 6,5°	12,95 €
Koper blond hoge gisting - Blonde cuivrée, haute refermentation	

BIEREN - BIERES

Van het vat - Au tonneau

Jupiler - 25cl	2,95 €
Jupiler - 33cl	3,90 €
Bier van de maand - Bière du mois - 33cl	4,95 €

Flessen - Bouteilles

Leffe blonde-blond - 33cl	4,95 €
Jupiler NA - 25cl	3,25 €
Leffe brune-bruin - 33cl	4,95 €
Duvel - 33cl	5,50 €
Witte van/Blanche de Hoegaarden - 25cl	3,50 €
Kriek Lindemans - 37,5cl	5,95 €
Chimay Bleu- 33cl	5,95 €
Barbar blonde-blond 8° - 33cl	5,50 €
Orval 6,2° - 33cl	6,25 €
Bersalis Triple 9,5° - 33cl	6,25 €
Bersalis Kadet 4,5° - 33cl	5,25 €
Westmalle Tripel - 33cl	6,25 €

BOISSONS 'SOFT' DRANKEN

SPA plat/bruisend - plate/pétillante - 1/5l	2,95 €
1/2l	4,90 €
1l	7,90 €
BRU plat/bruisend - plate/pétillante - 1/2l	4,90 €
Pepsi, Pepsi Max	2,95 €
Ice-tea, Ice tea pêche, Ice tea green	2,95 €
Schweppes tonic - Schweppes 'agrum' light	2,95 €
Spa sinaasappel of citroen - Spa orange ou citron	2,95 €
Fruitsap - LOOZA - Jus	
Sinaas-Orange, Tomaat-Tomate, Appel-Pomme, Aardbei-Fraise	3,90 €

DE BUBBELS - LES BULLES

De « coupkes » - Les flûtes	
Cava Extra Brut Nature	6,25 €
Cava - Pêche de vigne/ Mûres	6,75 €
Champagnes	
Drappier - Carte d'Or	55,00 €
Drappier - Rosé	65,00 €

WIJN VAN 'T HUIS - VINS MAISON Glas/Verre 25cl.....50cl
 Wit-Rose-Rood / Blanc-Rosé-Rouge 4,00 € 6,50 € .. 12,50 €

WITTE WIJNEN - VINS BLANCS 37,5cl 75cl

BOURGOGNE

Chardonnay - La Chablisienne 29,85 €

ALSACE

Pinot- Gris - J. Geiler 19,90 € 33,60 €

LOIRE

Sauvignon de Touraine - Les Charmes - H. Marionnet 27,70 €

Cheverny - P. Tessier 32,70 €

Sancerre - 'La Châtellenie' - J. Mellot 21,90 € 37,90 €

ROSE WIJNEN - VINS ROSES 75cl

PROVENCE

'R' de Ramatuelle 24,95 €

Verre ... 5,50 € - 1/4 ... 9,00 € - 1/2l ... 17,25 € - Magnum (1,5l) ... 50,00 €

Glas

'M' de Minuty 29,90 €

Verre ... 6,50 € - 1/4 ... 10,75 € - 1/2l ... 20,50 € - Magnum (1,5l) ... 65,00 €

Glas

RODE WIJNEN - VINS ROUGES 37,5cl 75cl

ALSACE

Pinot Noir - J. Geiler 29,90 €

RHÔNE

Côtes du Rhône - Clos des Cazaux - J.M. Vache 24,95 €

Côtes du Rhône - Château D'Ampuis - Guigal 28,95 €

Vacqueyras - Saint Roch 35,90 €

Crozes-Hermitage - Domaine du Colombier 39,90 €

LOIRE

Val de Loire - Domaine Les Charmes 27,70 €

Touraine - 1^{ère} Vendange - H. Marionnet 36,75 €

BORDELAIS

Côtes de Blaye - Château Charron 16,85 € 27,95 €

Médoc - Château Lacombe Noaillac 16,95 € 28,90 €

Montagne Saint-Emilion - Pilliers de Maison Blanche (AC) 35,00 €

Graves - Château Brondelle 21,65 € 38,60 €

Gruis Pessac-Léognan - Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 49,00 €

ZUID FRANKRIJK - SUD FRANÇAIS

Cité de Carcassonne - G. de Galétis - Merlot-Cabernet Sauvignon.... 24,90 €

Costières de Nîmes - Château Laval 25,90 €

VINS 'BIO' WIJNEN Glas/Verre 50cl 75cl

Domaine de la Tour - Pays d'Oc

Wit/Blanc Chardonnay 5,50 €..... 15,75 € 24,95 €

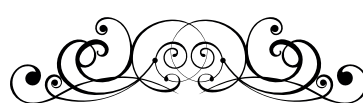
Rose/Rosé Caladoc 5,50 €..... 15,75 € 24,95 €

Rood/Rouge Merlot 5,50 €..... 15,75 € 24,95 €

Un Millésime... ? Demandez-le nous !

WARME DRANKEN - BOISSONS CHAUDES

Koffie en deca, thee / Café, décaféiné, thé	3,00 €
Verse muntthee / Thé menthe fraîche	3,50 €
Capuccino	3,75 €



MENU - MENU DU MOMENT

34,50 €

ELKE AVOND, WEEK-END EN FEESTDAGEN • TOUS LES SOIRS, WEEK-END ET JOURS FERIES

- Pomme de terre farcie aux champignons des bois et lardons fumés (11,50 €)*
 - Vitello tonnato (12,95 €)*
Émincé de veau, sauce aux anchois, câpres, thon et huile d'olive
 - Sauté de calamar, moules et scampi, sauce tomate aux aromates (plat relevé) (13,95 €)*
 - Petite salade d'automne (12,50 €)*
Foie de canard, raisins, noix, croûtons, tomate, mesclun vinaigrette aux pruneaux
 - Daurade entière rôtie au four, parfumée aux herbes de Provence (18,50 €)*
 - Civet de biche (17,50 €)*
 - Filet pur de porc aux châtaignes et champignons des bois gratin dauphinois (18,95 €)*
 - Le pavé de bœuf, sauce au choix
 - Le dessert du jour
 - Le trio de verrines
 - La sélection de fromages
 - L'île flottante et sa crème anglaise
- * Prix des entrées et plats servis hors menu

KOUDE VOORGERECHTEN - ENTREES FROIDES

- Pastei van de « Chef » op oude wijze 11,95 €
Terrine du Chef à l'ancienne
- Rundscarpaccio, gekonfijte tomaat, roquette, parmezaan & pesto 12,95 €
Carpaccio de bœuf, tomate confite, roquette, parmesan & pesto
- Gerookte zalmshotel, extra zacht, handgesneden 14,95 €
Saumon fumé extra doux, tranché main

WARME VOORGERECHTEN - ENTREES CHAUDES

- Krokette van Herve & Brusselse kaas (Van het huis) 12,50 €
Fondus aux fromages de Herve & Bruxelles (Maison)
- Grijs garnaalkrokette (Van het huis) 14,50 €
Croquettes aux crevettes grises (Maison)
- Duo van kroketten (Van het huis) 13,50 €
Le duo mixte de croquettes (Maison)

PASTA - LES PATES

- Spaghetti met bolognesesaus 12,25 €
Spaghetti à la bolognaise
- Lasagne bolognese van het huis 14,50 €
Lasagne « maison » sauce bolognaise
- Lasagne van het huis, spinazie & zalm 15,50 €
Lasagne « maison », épinard et saumon

SLAATJES - LES PLATS-SALADES

- De Geit - La Chèvre 15,95 €
Warme geitenkaas, appel en gerookte zalm
Chèvre chaud, pomme et saumon fumé
- De Italiaanse - L'Italienne 15,95 €
Penne en gemarineerde groenten, kip, rucola en gerookte scamorza
Penne et légumes marinés, poulet, roquette et scamorza (mozzarella fumée)
- Caesar salade - Salade César 15,95 €
Gevogelte, croutons, maïs, provençale tomaten en parmezaan
Volaille, croûtons, maïs, « tomate provençale » et parmesan

VOOR ONZE KINDEREN - POUR NOS ENFANTS

- Kip met appelmoes / Poulet compote 9,50 €
- Balletjes met frietjes / Ballekes frites 9,50 €
- Spaghetti bolognese / Spaghetti bolognaise 7,50 €
- Kleine rund « pavé » (±150 gr.) / Petit pavé de bœuf (±150 gr.) 11,75 €

EXTRA'S - SUPPLÉMENTS

- Gemengde sla / Tomatensla - Salade mixte / Salade de tomates 4,00 €
- Gesauteerde groenten - Légumes sautés 6,50 €
- Gebraden witloof - Chicons braisés 4,50 €
- Frietten / rijst / pasta - Frites / riz / pâtes 3,00 €

VERTEL ONS OVER UW MOGELIJKE ALLERGIEËN • FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES ÉVENTUELLES

BEPERKTE KAART VOOR GROEPEN VAN MEER DAN 8 PERSONEN.
MAXIMUM 5 voorgerechten en 7 gerechten per tafel (NAAR KEUZE)
of het maandmenu voor de volledige tafel.

Alle onze cuissons « minuut » vlees of vis worden uitgevoerd op een teppanyaki
Toutes nos cuissons « minute » de viandes ou de poissons sont réalisées sur un teppanyaki

VLEESGERECHTEN - VIANDES

- « Americain » ('t zijn wij...) of Steak « tartaar » ('t is aan u...) of Tartar « Italien » 14,95 €
« Americain » (c'est nous...) ou Steak « tartaar » (c'est vous...) ou Tartare « Italien »
- Rund « pavé », frieten 16,50 €
Pavé de bœuf, frites
- Rundsonglet, frieten 16,50 €
Onglet de bœuf, frites
- Paard tussenrib « plancha », kruiden en sjalot lookboter 19,50 €
Entrecôte de cheval « plancha », beurre d'échalote aux herbes et à l'ail
- Ierland rund « contrefilet » Hereford 27,50 €
Contrefilet de bœuf irlandais « Hereford »
- Wit van gevogelte gemarineerd en gegrild, gesauteerde groenten 14,95 €
Blanc de volaille mariné et grillé, légumes sautés
- Varkenskotelet, voorgekookt op lage t°, « snackée » express 19,50 €
La côte de porc « Duroc d'Olive » précuite à basse t°, snackée à l'instant

SAUZEN - SAUCES ... 3,50 €

Bearnaise, choron, groene peper, met 2 mosterden, kruiden en sjalot lookboter (1,50 €),
grof gemalen zwarte peper met room en geflambeerd met brandy, roquefort
Béarnaise, choron, poivre/vert, aux 2 moutardes, beurre d'échalote aux herbes et à l'ail (1,50 €),
au gros poivre noir crémé et flambé au brandy, roquefort

VISSCHOTELS - POISSONS

- Zalm bearnaise, gebakken groenten en krielaardappelen 18,50 €
Saumon béarnaise, légumes sautés et pommes grenailles
- Waterzooi van vis 17,95 €
Waterzooï de poissons
- Heekfilet gekookt op het vel, bearnaise, gebakken groenten en kriel ... 17,50 €
Dos de merlu cuit sur peau, béarnaise, légumes sautés et grenailles
- Rood tonijn vis met oosterse specerijen, gebakken groenten 18,50 €
Thon rouge aux épices orientales, légumes sautés

BRASSERIE

- « Beefburger » 'Kzeg a Moda 15,95 €
- Kalfsniertjes met mosterdsaus, aardappelkrokette 17,45 €
Rognons de veau sauce dijonnaise, croquettes
- Gekarameliseerde ribbikes OF natuur met provençale kruiden 17,95 €
P'tits os caramélisés OU nature aux herbes de Provence
- Vleesbrood, aardappelkrokette 14,50 €
Pain de viande, croquettes
- Stoofpot van kalfsvlees op oude wijze 17,50 €
Blanquette de veau à l'ancienne
- Waterzooi van kip 15,50 €
Waterzooï de volaille
- Balletjes in tomatensaus 14,50 €
« Ballekes » sauce tomate

VEGGIE CORNER

- « Veggies » Burger 15,95 €
Bio brood, vegetarische burger, houmous, tomaat, uien, krielaardappelen
Pain bio, burger végétal, houmous, mozza, tomate, oignon, grenailles
- De « Biquette » - La Biquette 15,95 €
Gebraden geitenkaas, zuidelijke groenten, apple, tofu met kruiden
Chèvre rôti, légumes du Sud, pomme, boulettes végétales
- De Pesto - La Pesto 14,95 €
Penne met gesauteerde groenten, pesto en parmezaan
Penne sautées aux légumes, pesto et parmesan
- De Griekse - La Grecque 14,95 €
Feta, komkommer, olijven, tzaziki, tomaat, uien, tofu met groenten
Féta, concombre, olives, tzaziki, tomate, oignons, tofu aux légumes

NAGERECHTEN - DESSERTS

- Chocolademousse / Mousse au chocolat 7,00 €
- Ile flottante 7,00 €
- Bresilienneijs / Glace Brésilienne 7,50 €
- Trio van dagsorbet / Le trio de sorbets du moment 7,50 €
- Crème brûlée 7,50 €
- Dame blanche 8,50 €
- Een selectie kazen / La sélection de fromages 8,50 €
- Trio van verrines « gourmandes » / Trio de verrines « gourmandes » 8,00 €

CARTE RÉDUITE POUR LES GROUPE, AU-DELÀ DE 8 PERSONNES.
MAXIMUM 5 entrées et 7 plats différents par table (SELON VOTRE CHOIX)
ou le menu du mois pour l'ensemble de la table.