

Wij heten u Welkom

the new fox Team

Brusselbaan 189 • 1790 Affligem • 053 66 08 48
info@thenewfox.be • www.thenewfox.be

BTW BE 0759.380.732

Openingsuren

Zondag - donderdag: van 12u00 tot 22u00
Vrijdag, zaterdag en feestdagen: van 12u00 tot 23u00

Wifi-code: ThenewfoX!

Dagschotel Elke werkdag van 12u00 tot 16u30

- Soep – hoofdschotel

€ 20,00

Aperitieven

Moët & Chandon Ice Imperial “NIEUW”	€ 22,00
Aperitief van het huis (safari, campari, gin & vers fruitsap)	€ 12,50
Aperol spritz	€ 12,50
Glas Champagne	€ 15,00
Kirr royal	€ 14,50
Glas Cava	€ 7,50
Kirr	€ 7,50
Italiano (gancia, cava “Pupitre”)	€ 12,50
Rode martini	€ 5,50
Witte martini	€ 5,50
Rode porto	€ 5,50
Witte porto	€ 5,50
Sherry	€ 5,50
Pineau	€ 5,50
Ricard	€ 8,50
Picon Vin-Blanc (picon, cointreau, witte wijn)	€ 14,50
Americano (campari, gin, witte- en rode martini)	€ 14,50

Alcoholvrije aperitieven

Bitter	€ 6,50
Tropical	€ 6,50
Pisang	€ 6,50

Diversen

Picon	€ 7,50
Gancia	€ 7,00
Campari	€ 8,50
Pisang	€ 7,50
Passoà	€ 7,00
Safari	€ 7,00

Supplementen

Frisdranken	€ 3,10
Sinaasappelsap	€ 3,50
Witte wijn, Cava, Tonic 1724	€ 4,00

Gin's

Gin Mare	€ 14,00
Tonic 1724	€ 4,00
Gin Hendrick's	€ 13,00
Fever Tree / Fever Tree Zero	€ 3,00
Gin Bombay Sapphire	€ 12,00
Fever Tree / Fever Tree Zero	€ 3,00
Gin Gordon's	€ 9,00
Schweppes Tonic	€ 3,10
Gin The New Fox Cosy	€ 12,00
Tonic 1724	€ 4,00
Gin Bulldog	€ 10,00
Fever Tree / Fever Tree Zero	€ 3,00
Monkey 47	€ 14,00
Fever Tree/ Fever Tree Zero	€ 3,00

Sterke dranken

Havana 3 años	€ 12,00
Havana 5 años	€ 14,00
J&B	€ 9,00
Jameson	€ 12,00
Chivas Regal	€ 14,00
Glenfidich	€ 12,00
Smirnoff	€ 12,00

Huiswijnen

Huiswijn wit Alamos Chardonnay Argentinië

Geraffineerd en harmonieus geheel! Elegant en half kruidig, met zacht tropisch fruit en citrus! Geschikt bij vis, salades en andere zachte gerechten.

Huiswijn rood Alamos Malbec Argentinië

Volle stevige wijn met veel body. Vooral rijp rood fruit en zijn zalig karakter doen ons watertanden. Laat zich smaken bij allerlei smaakvolle gerechten.

Huiswijn rosé Alliance "Domaine Lalaurie" Narbonne Frankrijk

Een echt gezellige rosé met een mooie rosé pioenkleur met opmerkelijk fruit en een aangename afdronk.

***** Bekijk ook onze wijnkaart. We bieden een breed assortiment van vakkundig gekozen wijnen aan uit verschillende prijsklassen.*****

De huiswijnen zijn te verkrijgen:	Per glas	€ 4,90
	Per ¼ L	€ 9,50
	Per ½L	€ 17,50
	Per fles	€ 26,00

Frisdranken

Coca-cola	€ 3,10
Coca-cola Light	€ 3,10
Coca-cola Zero	€ 3,10
Fanta	€ 3,10
Ice tea	€ 3,10
Sprite	€ 3,10
Gini	€ 3,10
Looza appel/orange/tomaat	€ 3,10
Cécémel	€ 3,10
Fruitsap natuur	€ 4,60
Perrier	€ 3,10
Schweppes Tonic/Agrum	€ 3,10
Fever Tree Zero	€ 3,00
Gerolsteiner sprudel	€ 3,00
Gerolsteiner naturel	€ 3,00
Gerolsteiner 50cl sprudel	€ 5,30
Gerolsteiner 50cl naturel	€ 5,30
Gerolsteiner 75cl sprudel	€ 7,40
Gerolsteiner 75cl naturel	€ 7,40

Bieren van het vat

Carlsberg	€ 3,10
Carlsberg ½ L	€ 6,00
Affligem blond	€ 4,20

Pils in 't flesje

Carlsberg fles	€ 3,60
Jupiler	€ 3,00

Alcoholvrij bier

Carlsberg -0-	€ 3,10
Affligem Blond -0-	€ 4,30

Trappisten

Westmalle tripel	€ 4,80
Westmalle dubbel	€ 4,50
Orval	€ 4,40
Achel	€ 4,60

Geuzen & fruitbieren

Geuze op kurk	€ 5,00
Kriek op kurk	€ 5,50

Streekbieren

Affligem tripel	€ 4,50
Hoegaarden	€ 3,00
Palm	€ 3,00
Duvel	€ 4,10
Karmeliet	€ 4,70
Witkap	€ 4,60
Koperen Markies	€ 4,80

The New Fox menu

Amuse van de chef

Scampi's van de Chef
(getomateerde roomsaus, lichtjes pikant)

OF

Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas, rucola en tomaatjes

Lamskroon met tijm- en honingsaus, warme groentjes
& gratin

OF

Tarbot met crème van pastinaak, pastinaakchips
en nantuasaus

Tarte à tatin
"The New Fox style"

Menu: € 58,00 P.P

Menu met een glaasje bubbels: € 65,00 P.P

met aangepaste wijnen: + € 20,00 P.P

(aangepaste wijnen worden geserveerd vanaf het voorgerecht)

Suggesties

Voorgerechten

Vitello Tonnato met mi-cuit van tonijn en picklesmayonaise	€ 24,00
St. Jacobsvruchten met gekarameliseerd witloof en witte botersaus	€ 24,00
Gravad lax (gemarineerde zalm) met roze peper en espuma van agrum	€ 24,00
Oesters creuzen	6 stuks: € 18,00 9 stuks: € 25,00
Gegratineerde oesters	6 stuks: € 21,00 9 stuks: € 28,00

Hoofdgerechten

Iberico Pluma met saus van de Chef en rozemarijnardappeltjes	€ 38,00
Lamskroon uit de Pyreneeën met saus van de chef, warme groenten en gebakken patatjes	€ 45,00
Parelhoen "Brabançonne" met fine Champagnesaus, witloof, spruitjes en gebakken patatjes (<i>2 pers.</i>)	€ 52,00
Zeetongrolletjes met nantuasaus, puree en julienne groenten	€ 38,00

Wijnsuggestie

Petit Béret (0,0 %)

Druif: Sauvignon

Een fris alternatief!

Een natuurlijke witte wijn met toetsen van pompelmoes en geuren van noten.

Glas: € 5,00

Fles: € 28,00

Warme voorgerechten

Scampi's op wijze van de chef OF met lookboter en verse kruiden (saus van de chef = getomateerde roomsaus lichtjes pikant)	(Vg. 6stuks) € 17,50 (Hg. 10stuks) € 26,00
Kaaskroketter (2stuks) met seizoensslaasje	€ 14,00
Duo van kaas- en garnaalkroketter met seizoensslaasje	€ 16,50
Garnaalkroketter (2 stuks) met handgepelde Noordzeegarnalen en seizoensslaasje	€ 18,00
Dagsoep (seizoensgroentensoep)	€ 8,00

Koude voorgerechten

Ibericoham met lookbroodjes en sauce vierge	€ 23,50
Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas, rucola en tomaatjes	€ 20,00
Gerookte Ierse zalm met toast, dillesaus, fijngesneden peterselie en sjalotten	€ 22,00
Tapasbord van de Chef (2 pers.)	€ 30,00

Salades

Caesar salade met kippenschijfjes, Parmezaanschilders en lookbroodjes	€ 20,00
Salade met geitenkaas in spekjasje en gekarameliseerde appeltjes	€ 22,00
Salade 'Adagio' (gerookte zalm en grijze garnalen)	€ 28,00
Salade met scampi, avocado en mango	€ 25,00

Pasta's

Linguini "Vongolé"	€ 26,00
Linguini met scampi's, broccoli en pestoroomsaus	€ 26,50
Linguini met scampi en kip, currysousje en appeltjes	€ 25,00
Penne met gegrilde courgette, kerstomaatjes en gebakken kip	€ 20,50
Penne al Ragù (tomatensousje met basilicum en entrecôteblokjes)	€ 24,00

Visgerechten

Gebakken zalm met preisous, juliennegroentjes en puree	DAGPRIJS
Tarbot met crème van pastinaak, pastinaakchips en nantuasous	DAGPRIJS
Gebakken zeetong 'Meunière' met frietjes	DAGPRIJS
Gebakken paling in sjalottensous met frietjes	€ 32,00
Gebakken paling in roomsous met champignons, bieslook en sjalotten met frietjes	€ 32,00

Vleesgerechten

Rundsvlees

Ossobucco met verse pasta	€ 26,00
Americain (natuur of préparé) met salade en frietjes	€ 24,00
Châteaubriand met frietjes	€ 28,00
Ierse Filet Pûre met frietjes	€ 36,00
Ierse Entrecôte met frietjes	€ 36,00
Schotse Côte à l'os Angus (2 pers.) (min.baktijd ~ 40 min) met frietjes	€ 68,00
Mixed grill (lamsvlees, chipolata's, kippenfilet, rundsvlees) met frietjes	€ 32,00

Lamsvlees

Lamskroontje met tijm- en honingsaus vergezeld van Gratin Dauphinois	€ 34,00
--	---------

Gevogelte

Kwartels van de chef met spek, champignons en natuurpatatjes	€ 28,00
Kippenbrochette met frietjes	€ 19,50
Parelhoenfilet met druivensaus en kroketten	€ 29,50

Sausen

Champignonroomsaus	€ 4,00
Peperroomsaus	€ 4,00
Provençaalse saus	€ 4,50
Béarnaise	€ 5,00
Choronsaus	€ 5,50

Extra supplementen

Slamix, gratin dauphinois	€ 5,00
Warme groenten	€ 6,00
Frietten, puree, kroketten, natuuraardappelen, gebakken patatjes	€ 3,00
Appelmoes	€ 3,00

Kindergerechten

Kindersteak met natuursaus en frietjes		€ 15,00
Kipfilet met appelmoes en kroketjes	1 st. € 10,50	2 st. € 17,50
Kippenchipolata met zoetzure saus, slaatje en frietjes		€ 10,50
Kinder penne Ragù		€ 12,00