

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

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

Dagschotel Van dinsdag t.e.m. vrijdag van 12u00 tot 16u30

- Soep – hoofdschotel

€ 22,00

The New Fox Menu

Amuse van de chef

Scampi's van de Chef

OF

Carpaccio van rund

Lamskroontje met tijm- en honingsaus,
warme groentjes en gratin

OF

Skrei met spitskool, spekjes en puree

Moelleux met bolletje vanille ijs en rood fruit

Menu: € 58,00

Menu met een glaasje bubbels: € 66,00

Met aangepaste wijnen: + € 26,00

Met aangepaste BOB-wijnen: € 22,00

Met alcoholvrij wijnen: + € 18,00

Hop degustatiemenu

Amuse van de chef

Hoppenscheuten met gepocheerd eitje en mouselinesaus

Skreifilet met hoppenscheuten, mouselinesaus en puree

OF

Filet Pûre met truffelsaus, hoppenscheuten en rozemarijnardappeltjes

Panna cotta rum raisin, zandkoekjes en caramel

Menu: € 95,00 P.P

Menu met een glaasje Moët Ice Imperial: + €22,00 P.P

Met aangepaste wijnen: + € 35,00 P.P

(aangepaste wijnen worden geserveerd vanaf het voorgerecht)

Suggesties

Voorgerechten

Hoppenscheuten met kalfszwezerikken	€ 36,00
Hoppenscheuten met gepocheerd eitje	€ 28,50
Hoppenscheuten met gepocheerd eitje en gerookte zalm	€ 36,00
Halve kreeft 'Belle Vue' (500/600 gr.) met cocktailsaus en fris slaatje	€ 24,00
Halve kreeft (500/600 gr.) gegratineerd met botersausje en warme groentjes	€ 26,00
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, eryngi en rozemarijnardappeltjes	€ 38,00
Filet Pûre met hoppenscheuten, truffelsaus en kroketjes	€ 48,00
Skreifilet met hoppenscheuten, mouselinesaus en puree	€ 42,00
Lamskroon met hoppenscheuten, bordelaise saus en kroketjes	€ 48,00
Kreeft 'Belle Vue' (500/600 gr.) met cocktailsaus en fris slaatje	€ 44,00
Kreeft (500/600 gr.) gegratineerd met botersausje en warme groentjes	€ 46,00

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 met lookboter en verse kruiden	(Vg. 6stuks)	€ 18,00
Scampi's op wijze van de chef	(Hg: 10stuks)	€ 28,00
(saus van de chef = getomateerde roomsaus lichtjes pikant)		
Kaaskroketten (2stuks) met seizoensslaasje		€ 14,00
Duo van kaas- en garnaalkroketten met seizoensslaasje		€ 16,50
Garnaalkroketten (2 stuks) met handgepelde Noordzeegarnalen en seizoensslaasje		€ 18,00
Dagsoep (seizoensgroentensoep)		€ 8,00

Koude voorgerechten

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.) / Ibericoham met lookbroodje, toast met gerookte zalm, creuzen, scampi's van de Chef, borrelhapjes)		€ 30,00

Salades

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

Pasta's

Linguini all'arrabiata met spekjes	€ 22,00
Linguini met scampi's broccoli en pestosaus	€ 26,50
Linguini alla Vongolé	€ 26,00
Farfalle met kip, spinazie, fetakaas, pinoli olijven & kerstomaatjes	€ 24,00

Visgerechten

Gebakken zalm met béarnaise saus, salade en frietjes	DAGPRIJS
Gebakken zeetong 'Meunière' met frietjes	DAGPRIJS
Gebakken paling met tartaarsaus met frietjes	€ 32,00
Gebakken paling in roomsaus met champignons, bieslook en sjalotten met frietjes	€ 32,00

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 en frietjes		€ 10,50
Kinderpasta al pomodoro (lichtjes pikant)		€ 12,00

Vleesgerechten

Rundsvlees

Americain (natuur of préparé) met salade en frietjes	€ 24,00
Ierse Filet Pûre 'Angus' met frietjes	€ 38,00
Ierse Steak 'Angus' met frietjes	€ 28,00
Ierse Entrecôte 'Angus' met frietjes	€ 38,00
Ierse Côte à l'os 'Angus' (2 pers.) (min.baktijd ~ 40 min) met frietjes	€ 72,00
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 gebakken ganzenlever, boschampignonssaus, gekarameliseerd witloof, veenbessen & kroketten	€ 32,00

Supplement Groenten

Gestoomde groentjes (1 pers.)	€ 5,00
Gestoomde groentjes (1 pers.)	€ 5,00
Gemengde rauwe groentjes (1 pers.)	€ 3,00
Witloofsalade (1 pers.)	€ 3,00
Gebakken Champignons (1 pers.)	€ 4,50

Sausen

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

Extra supplementen

Gratin Dauphinois	€ 5,00
Frietten, puree, kroketten, natuuraardappelen, gebakken patatjes	€ 3,00
Appelmoes	€ 3,00