

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 tot 24/06/'24

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

Jaarlijks verlof:

Vanaf maandag 25/06/'24 t.e.m. 14/07/'24

Openingsuren vanaf 15/07/'24 t.e.m. 31/08/'24

Zondag – Donderdag van 12u00 tot 22u00
Vrijdag en Zaterdag van 12u00 tot 23u00

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

- Soep – hoofdschotel

€ 22,00

Aperitieven

Moët & Chandon Ice Imperial	€ 22,00
Aperitief van het huis (safari, campari, gin & vers fruitsap)	€ 14,00
Aperol spritz	€ 14,00
Glas Champagne	€ 15,00
Kirr royal	€ 16,00
Glas Cava	€ 8,00
Kirr	€ 7,50
Italiano (gancia, cava "Pupitre")	€ 14,00
Rode martini	€ 6,50
Witte martini	€ 6,50
Rode porto	€ 6,50
Witte porto	€ 6,50
Sherry	€ 6,50
Pineau	€ 6,50
Ricard	€ 10,00
Picon Vin-Blanc (picon, cointreau, witte wijn)	€ 14,50
Americano (campari, gin, witte- en rode martini)	€ 14,50

Alcoholvrije aperitieven

Bitter	€ 7,00
Tropical	€ 7,00
Pisang	€ 7,00
Gin	€ 7,00

Diversen

Picon	€ 8,00
Gancia	€ 8,00
Campari	€ 9,00
Pisang	€ 8,00
Passoà	€ 7,50
Safari	€ 7,50

Supplementen

Frisdranken	€ 3,20
Sinaasappelsap	€ 4,00
Witte wijn, Cava, Tonic 1724	€ 4,50

Gin's

Gin Mare	€ 14,50
Tonic 1724	€ 4,50
Gin Hendrick's	€ 13,50
Fever Tree / Fever Tree Zero	€ 3,20
Gin Bombay Sapphire	€ 12,50
Fever Tree / Fever Tree Zero	€ 3,20
Gin Gordon's	€ 10,00
Schweppes Tonic	€ 3,20
Gin The New Fox Cosy	€ 12,50
Tonic 1724	€ 4,50
Gin Bulldog	€ 12,00
Fever Tree / Fever Tree Zero	€ 3,50
Monkey 47	€ 14,50
Fever Tree/ Fever Tree Zero	€ 3,50

Sterke dranken

Havana 3 años	€ 12,00
Havana 5 años	€ 14,00
J&B	€ 10,00
Jameson	€ 13,00
Chivas Regal	€ 15,00
Glenfidich	€ 15,00
Smirnoff	€ 13,00

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	€ 3,20
Coca-cola Light	€ 3,20
Coca-cola Zero	€ 3,20
Fanta	€ 3,20
Ice tea	€ 3,20
Sprite	€ 3,20
Gini	€ 3,20
Looza appel/orange/tomaat	€ 3,20
Cécémel	€ 3,20
Fruitsap natuur	€ 4,80
Perrier	€ 3,20
Schweppes Tonic/Agrum	€ 3,20
Fever Tree Zero	€ 3,20
Gerolsteiner sprudel	€ 3,10
Gerolsteiner naturel	€ 3,10
Gerolsteiner 50cl sprudel	€ 5,40
Gerolsteiner 50cl naturel	€ 5,40
Gerolsteiner 75cl sprudel	€ 7,50
Gerolsteiner 75cl naturel	€ 7,50

Bieren van het vat

Carlsberg	€ 3,20
Carlsberg ½ L	€ 6,20
Affligem blond	€ 4,40

Pils in 't flesje

Carlsberg fles	€ 3,80
Jupiler	€ 3,20

Alcoholvrij bier

Carlsberg -0-	€ 3,20
Affligem Blond -0-	€ 4,40

Trappisten

Westmalle tripel	€ 4,90
Westmalle dubbel	€ 4,60
Orval	€ 4,60
Achel	€ 4,80

Geuzen & fruitbieren

Geuze op kurk	€ 5,50
Kriek op kurk	€ 6,00

Streekbieren

Affligem tripel	€ 4,80
Hoegaarden	€ 3,20
Palm	€ 3,20
Duvel	€ 4,50
Karmeliet	€ 4,80
Witkap	€ 4,80
Koperen Markies	€ 4,90

Paasmenu 2024

(Te verkrijgen vanaf 29/03/2024)

Hapje van de Chef

Asperges op Vlaamse wijze met crunch van Ibericoham

OF

Rundstartaar met kwarteleitje, avrugakaviaar, sjalotjes, bieslook en truffel

Kalfsfilet Pûre met gevulde portobello, saus van de Chef en kroketjes

OF

Gebakken zeebaars met gegrilde asperges, aardappelcrème en peterseliecoulis

Kaastaart met speculoos en paaseitje

Menu: € 64,00

Menu met glaasje bubbels: + € 12,00

Met aangepaste sommelier wijnen: + € 32,00

Met aangepaste BOB wijnen: + € 22,00

Met alcoholvrij wijnen: + € 18,00

The New Fox Menu

Amuse van de chef

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

OF

Carpaccio van rund met kerstomaatjes, rucola
balsamico en pesto

Lamskroon met gebakken asperges, saus van de Chef
en gratin dauphinois

OF

Zalm met asperges, mouselinesaus en puree

Moelleux met vanilla ijs, slagroom en rood fruit

Menu: € 60,00

Menu met een glaasje bubbels: € 68,00

Met aangepaste wijnen: + € 26,00

Met aangepaste BOB-wijnen: € 22,00

Met alcoholvrij wijnen: + € 18,00

Suggesties

Voorgerechten

Carpaccio van tomaat met burrata	€ 20,00
Asperges op Vlaamse wijze	€ 18,00
Asperges met gepocheerd eitje en gerookte zalm en mouselinesaus	€ 24,00
Asperges met St. Jacobsvruchten en crunch van Ibericoham	€ 24,00
Duo asperges met burrata, groene pesto en crunch van Ibericoham	€ 24,50
Halve kreeft 'Belle Vue' met cocktailsaus en fris slaatje	€ 26,00
Halve kreeft gegratineerd met botersausje en warme groentjes	€ 30,00
Oesters creuzen	6 stuks: € 18,00 9 stuks: € 25,00
Gegratineerde oesters	6 stuks: € 21,00 9 stuks: € 28,00

Hoofdgerechten

Kalfsfilet Pûre met gebakken asperges, gorgonzolasaus en kroketjes	€ 38,00
Penne met duo van asperges, pinoli olijven en St. Jacobsvruchten	€ 32,00
Kabeljauw met asperges, mouselinesaus en puree	Dagprijs
Tonijnsteak met asperges, ansjovisboter en rozemarijn aardappeltjes	Dagprijs
Kreeft 'Belle Vue' met cocktailsaus en fris slaatje	€ 46,00
Gegratineerde kreeft met botersausje, warme groentjes en pasta	€ 48,00

Wijnsuggestie (Alcoholvrij)

Petit Béret (0,0 %)

Wit: Sauvignon

Rood: Syrah

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
Ibericoham met lookbroodjes en sauce vierge		€ 23,50
Tapasbord van de Chef (2 pers.) / Ibericoham met lookbroodje, toast met gerookte zalm, creuzen, scampi's van de Chef, borrelhapjes)		€ 30,00

Salades

Salade met gebakken kip, spekjes, champignons en ananas		€ 22,00
Salade met geitenkaas in spekjasje en gekarameliseerde appeltjes		€ 24,00
Salade 'Adagio' met gerookte zalm en grijze garnalen		Dagprijs
Salade 'Niçoise' met verse tonijnsteak		Dagprijs
Salade met scampi, avocado en mango		€ 25,00

Pasta's

Linguini met burrata, kruidensausje en jullienegroentjes		€ 26,50
Linguini met scampi's, broccoli en pesto-roomsaus		€ 26,50
Spaghetti All'Arrabiata met spekjes		€ 22,50
Spaghetti Alla Vongolé (<i>venusschelpen</i>)		€ 26,50
Penne met courgette, kerstomaatjes en gebakken kip		€ 22,50

Visgerechten

Gebakken zalm met béarnaise saus, salade en frietjes		DAGPRIJS
Gebakken zeetong 'Meunière' met frietjes		DAGPRIJS
Gebakken paling met tartaarsaus met frietjes		€ 35,00
Gebakken paling in roomsaus met champignons, bieslook en sjalotten met frietjes		€ 35,00

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 (<i>lichtjes pikant</i>)		€ 12,00

Vleesgerechten

Rundsvlees

Americain (natuur of prépare) 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	€ 34,00

Lamsvlees

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

Gevogelte

Kwartels van de chef met spek, champignons en natuurpatatjes	€ 30,00
Kippenbrochette met frietjes	€ 21,50
Vol-au-vent van parelhoen met morieltjes, kalfszwezerikken en kroketjes	€ 34,00

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
Provençaaalse saus	€ 4,50
Béarnaise	€ 5,00
Choronsaus	€ 5,50

Extra supplementen

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