

menukaart



## starters

geserveerd met brood

<b>Tomatensoep</b> met balletjes	€5.50
<b>Vissoep</b>	€9.80
kreeftensoep, zeeduivel, zalm, scampi, toast met rouille	
<b>Carpaccio rund</b>	€18.30
zongedroogde tomaten, rucola, parmezaan, pijnboompitten	
<b>Vitello Tonato</b>	€16.90
traag gegaarde kalfsfilet, tonijnmayonaise, sucrine, appelkappers	
<b>Scampi 5 stuks Diabolique of lookroom</b>	€15.60
traag gegaarde kalfsfilet, tonijnmayonaise, sucrine, appelkappers	

 <b>Kaaskroketten 2 stuks</b>	€14.90
<b>Garnaalkroketten 2 stuks</b>	€16.90
<b>Krokettenplankje om te delen</b> 12 artisanale minikroketjes	€19.60

## klassiekers

<b>Carpaccio rund</b>	€24.30
zongedroogde tomaten, rucola, parmezaan, pijnboompitten	
<b>Vitello Tonato</b>	€23.70
traag gegaarde kalfsfilet, tonijnmayonaise, sucrine, appelkappers	

 <b>Kaaskroketten 3 stuks</b>	€18.30
<b>Garnaalkroketten 3 stuks</b>	€22.10


Deze gerechten worden geserveerd met brood.

Supplement frieten, kroketten, puree, pasta, aardappelgratin of gebakken aardappelen	+€3.30
Supplement kribbe stro	+€4.30

<b>Vol-au-vent</b>	€18.90
kippendijen, champignons, kalfsballetjes, huisgemaakt bladerdeegkoekje	

<b>Vol-au-vent Royale</b>	€23.70
---------------------------	--------

kippendijen, champignons, kalfsballetjes, kalfszwezerikken, huisgemaakt bladerdeegkoekje

 <b>Vol-au-vent 'vegetarian butcher'</b>	€21.30
---	--------

chicken no chicken, champignons, vegan room, bladerdeegkoekje

<b>Varkenswangen met Jacobs-stroop &amp; Grimbergen Dubbel bier</b>	€20.50
---	--------

<b>Balletjes in Luikse saus of tomatensaus</b>	€19.50
--	--------

Deze gerechten worden geserveerd met een herfstsalade.

Keuze uit frieten, kroketten, aardappelgratin, puree, pasta of gebakken aardappelen

## uit de zee

<b>Gegratineerd vispannetje</b>	€23.30
---------------------------------	--------

<b>Reuzengamba's</b>	€28.30
----------------------	--------

kreeftensaus, fijne groentjes, tomaat

<b>Tonijnsteak Yellowfin</b>	€27.60
------------------------------	--------

<b>Sliptong 2 stuks met botersaus</b>	€29.00
---------------------------------------	--------

<b>Heek</b> mooie meid	€24.30
------------------------	--------

geprakte aardappel, lenteui safraansaus

Keuze uit frieten, kroketten, aardappelgratin, puree, pasta of gebakken aardappelen

## van het land

<b>Sûprème van hoevekip</b>	€20.40
<b>Sûprème van hoevekip met kribbe stro</b>	€22.40
<b>Steak 250 gram</b>	€25.30
<b>Steak 250 gram met kribbe stro</b>	€27.30
<b>Ladysteak 160 gram</b>	€23.20
<b>Ladysteak 160 gram met kribbe stro</b>	€25.30
<b>Ribeye 300 gram</b>	€34.10
<b>Ribeye 300 gram met kribbe stro</b>	€36.10

<b>Côte à l'os 1,5 kg per 2 personen</b>	€38.90/pp
<b>Côte à l'os 1,5kg per 2 personen met kribbe stro</b>	€40.90/pp

Bereidingstijd min 25 min, bakwijze 'bien cuit' niet mogelijk

Deze gerechten worden geserveerd met een herfstsalade.  
Keuze uit frieten, kroketten, aardappelgratin, puree, pasta  
of gebakken aardappelen

Warme groenten (seizoen)	+€3.00
Sauzen: jus natuur, pepersaus, champignonroomsaus	+€3.20
Sauzen: béarnaise, choron, roquefort, blackwell	+€3.70

## pasta

<b>Tagliata</b>	€26.10
-----------------	--------

rucola, truffelolie, parmezaan, Ribeye, bospaddenstoelen

<b>Tagliata Yellowfin tonijn'</b>	€29.30
-----------------------------------	--------

rucola, truffelolie, parmezaan, Yellowfin tonijn, bospaddenstoelen

 <b>Vegetarische Tagliata</b>	€17.90
--	--------

rucola, truffelolie, parmezaan, bospaddenstoelen

Supplement groenteburger	+€4.90
--------------------------	--------

 <b>Ravioli ricotta spinazie</b>	€20.40
---	--------

roomsaus, spinazie, gegratineerd

<b>Sacre Coeur</b>	€24.70
--------------------	--------

scampi, kreeftensaus, fijne groentjes, gegratineerd

<b>Van de Chef</b>	€25.60
--------------------	--------

zoete paprikajus, coquilles, zeeduivel, tijgergarnaal, olijfolie, look, basilicum

Glutenvrije pasta	+€2.50
-------------------	--------

Vita = minder pasta en koolhydraten, meer groenten	+€3.00
--	--------

## salades

<b>Caesar salade</b>	€18.70
----------------------	--------

traag gegaarde kipfilet, spek, anjovis dressing

<b>Salade geitenkaas</b>	€18.90
--------------------------	--------

geitenkaas, appel, spek, walnoten, honing, toast zwart brood

<b>Salade Niçoise</b>	€24.60
-----------------------	--------

kort gegrilde Yellowfin tonijn, boontjes, krieltjes, olijven, anjovis

## kids

tot en met 12 jaar

<b>Spaghetti bolognaise</b>	€8.10
-----------------------------	-------

<b>Kipfilet met appelmoes</b>	€9.20
-------------------------------	-------

<b>Balletjes in Luikse saus of tomatensaus</b>	€10.20
--	--------

<b>Vol-au-vent</b>	€11.70
--------------------	--------

<b>Curryworst 1 stuk / 2 stuks</b>	€7.10 / €10.20
------------------------------------	----------------

Keuze uit frieten, kroketten of puree.

Supplement slaatje	+€3.00
--------------------	--------

# zoetigheden

## desserts

<b>Dame blanche</b>	€9.70
3 bollen vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom	
<b>Dame noir</b>	€9.70
3 bollen chocolade-ijs, warme chocoladesaus, slagroom	
<b>Coupe brésilienne</b>	€9.70
3 bollen vanille-ijs, caramelsaus, brésilienne nootjes	
<b>Kinderijsje</b>	€4.30
1 bolletje smaak naar keuze	
<b>Dessert Special van Patisserie Verboven</b>	€10.50
rode vruchten, banketbakkersroom, meringue Italienne	
<b>Moelleux van chocolade</b>	€10.20
<b>Chocomousse 'comme il faut'</b>	€8.70
<b>Tiramisu Sacre Coeur</b>	€8.70
Twenty Two Coffee Liqueur, Oreo koekjes	
<b>Crème brûlée met witte chocolade</b>	€8.70
<b>Tarte Tatin met vanille-ijs</b>	€9.20

## specials

Deze Sacre Coeur specials komen dagelijks met zoete lekkernijen, laat je verrassen en geniet!

<b>Sacre Coeur koffie</b>	€10.30
<b>Sacre Coeur cappuccino / latte macchiato</b>	€10.90
<b>Sacre Coeur thee</b>	€11.30

<b>Stukje gezELSchap</b>	€4.00
Een heerlijk stukje taart, artisanaal bereid met ingrediënten uit eigen tuin, met veel liefde gebakken door Els, de zus van Sara	

“Je kan niet ten volle leven op een lege maag”

## goed om te weten

- Eén rekening per tafel
- Vanaf 8 personen vragen we de keuze te beperken tot 4 gerechten, dit om lange wachttijden te voorkomen en het u en onze gasten zo aangenaam mogelijk te maken.
- Keuken open tot 21.30u
- Van oktober tot maart zijn wij woensdag en donderdag gesloten
- Van maart tot oktober zijn wij woensdag gesloten
- Open van 9.00u tot 23.00u
- Voor vragen over allergenen gelieve zich te wenden tot ons bedienend personeel.