

## Aperitieven

Aperitief 'Sud et Sol'	6.00
Madeira (Blandys)	
Extra dry (sercial)	4.00
Dry (verdelho)	4.00
Medium (Bual)	4.50
Sweet (Malmsey)	4.50
Rosso antico	4.00
Aperol "on the rocks"	4.00
Aperol vino bianco	5.00
Martini rosso/bianco	4.50
Campari "on the rocks"	4.50
Gancia	4.00
Campari orange/soda	7.00
Sherry medium/dry	4.00
Porto wit	
Blanco de Murça	4.00
Reserva	6.00
Porto rood	
Tawny	4.00
Ruby	6.00
Pineau de charentes	4.00
Prosecco	6.00
Prosecco Rosé	7.00
Vodka orange	7.00
Passoa orange	7.00
Baccardi cola (reserva, carta blanca)	7.00
Pisang orange	7.00
Pernod	5.00
Ricard	5.00
Gin tonic/Gini	7.00
Picon au vin blanc	6.00
Kirr	6.00
Kirr royal	9.50
Champagne infini brut	9.00
Italian mojito	7.00

### CAMPARI

## Non alcohol

Bitter rosso	3.00
Bitter Bianco	3.00
Crodino	3.00
Sugo di pera (perensap)	3.00
Sugo di pesca (perzikkensap)	3.00

## Frisdranken

Cola/cola light	2.20
Fanta/sprite	2.20
Tonic/Gini/Gini Passion	2.40
Canada dry	2.40
Ice Tea	2.40
Fruitsap orange, appel, ace	2.20
Tönissteiner	
citroen/orange	2.50

## Waters

Aqua panna	1/4L	2.20
	1/2L	4.40
	1L	8.00
San pellegrino	1/4L	2.20
	1/2L	4.40
	1L	8.00

## Bieren

Cristal	2.20
Brugse witte	3.00
Grimbergen	
blond/dubbel	3.50
Tourtel	2.50

## Pastamenu Pâtes

Cavatappi met truffel en boschchampignons  
*Cavatappi au truffe et champignons de bois*

\*\*\*  
Cappellacci - mosseltjes - carpaccio runds  
Cappellacci - moules - carpaccio de boeuf

\*\*\*  
Tiramisù of kaasschotelkje  
*Tiramisù ou assiette de fromage*

€25,00 p.p

€16.00 met aangepaste wijnen, waters of frisdrank  
en koffie / avec vins assortis, eaux ou boissons fraîches et café

## Keukenpietenmenu Menu du chef

Bocconchino dello chef  
*Amuse guelle du chef*

\*\*\*  
Carpaccio van runds met gemarineerde boschchampignons  
*Carpaccio de boeuf aux champignons de bois marinés*

OF / OU  
Sciaciata van scampi met extra vergine  
*Carpaccio de scampi avec huile d'olives extra vierge*

\*\*\*  
Risotto "mare e monte"  
*Risotto aux fruits de mer*

\*\*\*  
Papilliotte met vis en zeevruchten  
*Papilliotte au poisson et fruits de mer*

OF / OU  
Filet pur met een tapenade van zomertruffel en eekhoortjesbrood  
*Filet pur au tapenade de truffe d'été et cèpes*

\*\*\*  
Verrassingsdessertje van de chef  
*Surprise du chef*

OF / OU  
Kaasschotelkje  
*Petite assiette de fromages*

€41,00 p.p

€16.00 met aangepaste wijnen, waters of frisdrank  
en koffie / avec vins assortis, eaux ou boissons fraîches et café

## Menu Piemontese

Cappellacci met boschchampignons en garnaaletjes  
*Cappellacci au champignons de bois et crevettes*

\*\*\*  
Zalmhaasje omwikkeld met pancetta en een sausje van pesto  
*Suprême de saumon lardé, napé d'une sauce au pesto*

OF / OU  
Scaloppa Boscaïolla met rozemarijn  
*Scaloppa Boscaïolla avec romarin*

\*\*\*  
Fantasie van chocolade  
Fantasie chocolade

OF / OU  
Kaasschotelkje  
*Petite assiette de fromages*

€38,00 p.p

€16.00 met aangepaste wijnen, waters of frisdrank  
en koffie / avec vins assortis, eaux ou boissons fraîches et café

## Schaaldierenmenu Menu Fruit de Mer

Gesauteerde mosseltjes met scampi en fijne kruiden  
*Des moules et scampi sauté avec des fines herbes*

OF / OU  
Carpaccio van zwaardvis  
*Carpaccio d'espadon*

\*\*\*  
Nage van victoriabaars en grijze garnalen  
*Nage de perche victoria et crevettes grises*

\*\*\*  
Tagliolini saffraan met halve kreeft  
*Tagliolini au safran et demi-homard*

OF / OU  
Saltimbocca romana (kalfs-salie-panham-witte wijn)  
*Saltimbocca romana (tranches de veau-sauge-jambon de parme- vin blanc)*

\*\*\*  
Gelato Siberienne - ijsverrassing met geflambeerde méringue  
*Gelato Siberienne - surprise de glace au merengue flambé*

OF / OU  
Kaasschotelkje  
*Petite assiette de fromages*

€48,00 p.p

€16.00 met aangepaste wijnen, waters of frisdrank  
en koffie / avec vins assortis, eaux ou boissons fraîches et café

## Voorgerechten

Carpaccio van runds 'Sud et Sol'	13.00
Tapas mix voor 2 personen	P.P. 10.00
Scampi diavola	14.00
Minestrone	7.00
Bruschetta mix (scampi - parma - groentjes)	10.00
Calamari Fritti	8.00
Nage van schelpdieren en martini bianco	10.00
Mosselsoepje	7.00

## Maaltijdsalades

Salade sud et sol (zalm-scampi-reuzemosseltjes)	18.00
Salade met sint-jacobsvruchten, mosseltjes en citroendressing	18.00
Salade scampi en spek met balsamico en extra vierge	18.00
Salade met kip, scampi en basilicumdressing	18.00

## Vleesgerechten

Ossobuco	22.00
Lamscarée robespierre (rozemarijn-look)	21.00
Scaloppa pizzaïola (tomaat-kappertjes-ui-kruiden)	19.00
Kalfssteak met boschchampignons	22.00

## Visgerechten

Victoriabaars met eekhoortjesbrood	22.00
Visschotel 'Sud et Sol'	24.50
Scampi met fijne kruiden en room	19.00
Stoofpotje van schelp- en schaaldieren volgens marktaanbod	22.00
Paella royal met halve kreeft	21.00

## Riso e Paste

Spaghetti e cozze (mosseltjes-pesto)	17.00
Pasta mista (Lasagne - amatriciana - ravioli)	19.00
Spaghetti frutti di mare met schelp- en schaaldieren volgens marktaanbod	21.00
Cappellacci truffel met sint-jacobs en scampi	19.00
Lasagna	12.00
Penne Lecese (tomaat-bechamel-rundsballetjes-pikant)	13.00
Spaghetti bolognese	11.00
Risotto scampi boschchampignons	19.00
Mafalde Vegetariana	12.00
Penne Arrabbiata	10.00
Tagliatelle scampi tricolore (basilicum-tomaten-ui)	19.00
Spaghetti carbonara	11.50
Tagliatelle pollo (kip - tomaat)	16.00

## Kinderkaart

Kinderspaghetti	7.00
Kipfilet met frietjes	8.00
Balletjes in tomatensaus met frietjes	7.00
Gepaneerde vis met tosaanse saus en frietjes	8.00
Kaas- of garnalkroketjes	8.00

## Kindermenu

Tomatensoepje met balletjes

\*\*\*

Kindersteak met frietjes

\*\*\*

Kinderijsje met chocolade

€12,50 p.p

» Vanaf 5 pers. is er een keuzebeperking van 4 verschillende gerechten «  
Gelieve menu's eenzijdig te bestellen.