

Wij heten u Welkom

the new fox Team

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

BTW BE 474 809 357

Nieuwe openingsuren

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

Wifi-code: ThenewfoX!

Dagschotel Elke werkdag van 12u00 tot 16u30

- Met soep en hoofdschotel € 14,00
- Met soep – hoofdschotel – huisbereid dessert € 18,50

Aperitieven

Aperitief van het huis (safari, campari, gin & vers fruitsap)	€ 12,00
Albatross Royal	€ 12,00
Sweet hype	€ 14,00
Aperol spritz	€ 12,00
Glas Champagne	€ 12,00
Kirr royal	€ 12,50
Glas Cava	€ 8,00
Kirr	€ 7,00
Italiano (gancia, cava "Pupitre")	€ 12,00
Rode martini	€ 5,00
Witte martini	€ 5,00
Martini Bianco Royal	
Martini Rosato Royal	
Rode porto	€ 5,00
Witte porto	€ 5,00
Sherry	€ 5,00
Pineau	€ 5,00
Ricard	€ 8,00
Picon	€ 7,00
Picon Vin-Blanc (picon, cointreau, witte wijn)	€ 14,00
Americano (campari, gin, witte- en rode martini)	€ 14,00

Diversen

Aperol	€ 7,00
Gancia	€ 7,00
Campari Puur	€ 8,00
Pisang	€ 7,50
Safari, Passoà	€ 7,00
Alcoholvrij aperitief: Bitter, Tropical, Mojito, Pisang	€ 6,50
Havana	€ 10,00
Smirnoff Wodka	€ 10,00

Supplementen

Frisdranken	€ 2,50
Sinaasappelsap, Citroensap, Fever Tree	€ 3,00
Witte wijn, Cava, RedBull, Tonic 1724	€ 4,00

Bieren van het vat

Carlsberg	€ 2,60
Carlsberg ½ L	€ 4,80
Affligem blond	€ 3,80

Pils in 't flesje

Carlsberg fles	€ 2,80
Jupiler	€ 2,60

Alcoholvrij bier

Tourtel blond	€ 2,60
---------------	--------

Trappisten

Westmalle tripel	€ 4,50
Westmalle dubbel	€ 4,30
Orval	€ 4,20
Achel	€ 4,40

Geuzen & fruitbieren

Geuze op kurk	€ 4,60
Kriek op kurk	€ 4,50

Streekbieren

Affligem dubbel	€ 3,90
Affligem tripel	€ 4,20
Hoegaarden	€ 2,60
Palm	€ 2,60
Duvel	€ 3,90
Karmeliet	€ 4,50
Vibb (<i>suikervrij</i>)	€ 4,60

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 Château Ramatuelle Côtes-de-Provence

Een echt gezellige rosé met een mooie rosé pioenkleur met opmerkelijk fruit en een aangename afdronk. Ideaal bij zomerse gerechten, salades, geroosterd vlees en niet te vergeten tomaat-garnaal.

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

De huiswijnen zijn te verkrijgen:	Per glas	€ 4,80
	Per ¼ L	€ 8,50
	Per ½L	€ 16,00
	Per fles	€ 24,00

Frisdranken

Coca-cola	€ 2,60
Coca-cola light	€ 2,60
Coca Zero	€ 2,60
Fanta	€ 2,60
Ice tea	€ 2,60
Sprite	€ 2,60
Gini	€ 2,60
Looza appelsap/orange/tomaat	€ 2,60
Cécémel	€ 2,60
Fruitsap natuur	€ 4,50
Perrier	€ 2,60
Schweppes Tonic/Agrum	€ 2,60
Gerolsteiner sprudel	€ 2,60
Gerolsteiner naturel	€ 2,60
Gerolsteiner 50cl sprudel	€ 4,90
Gerolsteiner 50cl naturel	€ 4,90
Gerolsteiner 75cl sprudel	€ 7,00
Gerolsteiner 75cl naturel	€ 7,00

Gin's

Gin Mare Tonic 1724 <i>(Kruidige gin met mediteraanse toetsen)</i>	€ 12,00 € 4,00
Gin Hendrick's Fever Tree <i>(Kruidige gin met toetsen van rozenblaadjes en komkommer en de pittige smaak van jeneverbes.)</i>	€ 10,00 € 3,00
Gin Bombay Fever Tree <i>(Zachte gin met een zoet pallet)</i>	€ 8,00 € 2,50
Gin Gordon's Schweppes Tonic <i>(Standaard onder de gin's, met traditioneele smaak)</i>	€ 13,00 € 4,00
Gin Matterhorn (Belgische gin) Tonic 1724 Dubbele Gouden medaille 'Beste Gin 2016' <i>(Kruidige gin met rokerige smaak)</i>	€ 12,00 € 3,00
Gin Dunes (Belgische gin) Fever Tree 'Sergio Herman' <i>(Frisse, toch pittige gin met citrustoets)</i>	



The New Fox menu

Amuse van de chef

Scampi's op wijze van de Chef
(pittig tomatenroomsausje)

OF

Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas, rucola en tomaatjes

Chateaubriand met saus naar keuze vergezeld van
warme groentjes en kroketten

OF

Op vel gebakken zalmfilet met vichysoisesaus,
julienne van prei en puree

Appelbeignet met huisgemaakt vanille-ijs
en chocoladesaus

Menu: 48.00

Menu met een glaasje bubbels: € 54.00

met aangepaste huiswijn: + € 15.00

met aangepaste sommelierwijnen: + € 20.00

(aangepaste wijnen worden geserveerd vanaf het voorgerecht)

Suggesties

Voorgerechten

Platte oesters 00000	6 st.	€ 20,00
	9st.	€ 28,00
Gillardeau	5 st.	€ 25,00
	10 st.	€ 48,00
Gebakken ganzenlever of ganzenleverpastei met kweepeersaus, crumble van peperkoek en garnituren van de Chef		€ 20,00
Risotto met eekhoorntjesbrood, st. Jacobsvruchten, erwten, pinoli olijven en Parmezaanse kaas		€ 18,00
Bordje Iberico bellota hesp “Pata Negra” met lookbroodjes en tomaatjes		€ 20,00

Hoofdgerechten

Hertenfilet met truffelsaus met millefeuille van aardappelen en garnituren van de Chef	€ 34,00
Hazenrug met Grand Veneursaus met huisbereide kroketjes en wintergarnituren	€ 32,00
Fazant ‘Brabançonne’ met fine champagnesaus, witloof, spruitjes en gebakken patatjes (2 pers.)	€ 34,00
Duo van grietfilet en brasvar met witte botersaus met een trio van puree	€ 32,00

Wijnen

Pesquera ‘09 “Ribera del Duero” (100% Tempranillio, Tinto Fino) € 45,00

Intense kersenrode kleur met granaattinten.

Goed fruitig (rijpe bessen) en de aanwezigheid van hout zonder vrucht te overwinnen.

Past perfect bij vleesgerechten en wild.

Regnard Chablis Grand Regnard (Een aanrader)

€ 52,00

½ fles € 24,00

Geur is intens en verfijnd; tropisch fruit, appel, witte perzik, licht notig, elegante citrustoets.

De smaak heeft een excellente frisheid, mooie balans met veel fruit, genereus en mineralig.

Warme voorgerechten

Scampi's gepaneerd in panko met fris slaatje en tartaarsaus	(4stuks)	€ 12,50
Scampi's op wijze van de chef of met lookboter en verse kruiden	(Vg. 6stuks)	€ 14,50
(saus van de chef = getomateerde roomsaus lichtjes pikant)	(Hg. 10stuks)	€ 22,00
Kaaskroket met seizoensslaatje in een krokant koekje		€ 10,00
Garnaalkroketten met handgepelde Noordzeegarnalen en een seizoensslaatje		€ 12,00
Dagsoep (seizoensgroentensoep)		€ 6,00

Koude voorgerechten

Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas, rucola en tomaatjes		€ 17,00
Gerookte Ierse zalm met toast, dillesaus, fijngesneden peterselie en sjalotten		€ 17,50
Tartaar van zalm met sashimi van st. Jacobsvruchten en krokantje		€ 20,00
Tapasbord van de chef (selectie uit onze warme en koude voorgerechten)	(1 pers.)	€ 18,50

Salades

Caesar salade met kippenschijfjes, Parmezaanshilfers en lookbroodjes	€ 19,50
Salade geitenkaas in een gerookt spekjasje met gekarameliseerde appeltjes	€ 18,50
Salade 'Adagio' (gerookte zalm en grijze garnalen)	€ 25,00
Salade met gegrilde groenten, pijnboompitten en fetakaas	€ 16,00

Pasta's

Spaghetti "Bolognaise"	€ 12,50
Tagliatelle met scampi's, broccoli, pijnboompitten en groene pestosaus	€ 19,50
Linguini 'Puttanesca' (pittig sausje met kappertjes, olijven, ansjovis en look)	€ 17,50
Farfalle met kip, spinazieroomsaus, geroosterde pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en pinoli olijven afgewerkt met fetakaas	€ 15,50

Visgerechten

Op vel gebakken zalmfilet met vichysoisesaus, seizoensgroenten en puree	€ 26,00
Gebakken zeetong 'Meunière' met salade en frietjes	€ 34,00
Kabeljauwhaasje 'Royal' (kreeftensausje en mouseline)	€ 26,00
Gebakken paling in sjalottensaus of roomsaus met champignons, bieslook en sjalotten	€ 30,00

Vleesgerechten

Rundsvlees

Ossobucco met verse pasta	€ 20,00
Huisbereide américain (natuur of préparé)	€ 20,00
Chateaubriand (1 pers.) met salade en frieten	€ 25,50
Ierse Filet Pûre met salade en frieten	€ 28,00
Ierse Entrecôte met salade en frieten	€ 28,00
Schotse Côte à l'os Angus (2 pers.) (min.baktijd ~ 30min) met salade en frieten	€ 60,00
Mixed grill (lamsvlees, chipolata's, kippenfilet, rundsvlees) met salade en frieten	€ 28,00

Lamsvlees

Lamskroontje met tijm en honingsaus vergezeld van Gratin Dauphinois	€ 28,00
---	---------

Gevogelte

Kwartels van de chef met spek, champignons en natuurpatatjes	€ 24,00
Kippenbrochette met salade en frietjes (min. baktijd ~ 25min)	€ 17,50

Sausen

Champignonroomsaus	€ 3,00
Peperroomsaus	€ 3,00
Provençaalse saus	€ 3,50
Béarnaise	€ 4,00
Choronsaus	€ 4,50

Extra supplementen

Slamix, gratin dauphinois	€ 4,00
Warme groenten	€ 5,00
Frieten, puree, kroketten, natuuraardappelen, gebakken patatjes	€ 1,50
Appelmoes	€ 2,00
Spaghettisaus	€ 3,00

Kindergerechten

Kindersteak met natuursaus en frietjes	€ 10,60
Kinderspaghetti "bolognaise"	€ 7,50
Kipfilet met appelmoes en kroketjes	1 st. € 8,50. 2 st. € 15,50
Kippenchipolata met zoetzure saus, slaatje en frietjes	€ 8,50