

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

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
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	€ 10,00
Martini Rosato Royal	€ 10,00
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	€ 2,80
Sinaasappelsap, Citroensap, Fever Tree	€ 3,00
Witte wijn, Cava, Tonic 1724	€ 4,00

## **Bieren van het vat**

Carlsberg	€ 2,80
Carlsbert ½ L	€ 5,20
Affligem blond	€ 3,90

## **Pils in 't flesje**

Carlsberg fles	€ 3,00
Jupiler fles	€ 2,80

## **Alcoholvrij bier**

Carlsberg -0-	€ 2,80
---------------	--------

## **Trappisten**

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

## **Geuzen & fruitbieren**

Kriek Lindemans	€ 3,90
Framboise Lindemans	€ 3,90
Geuze Lindemans	€ 4,50

## **Streekbieren**

Affligem dubbel	€ 3,90
Affligem tripel	€ 4,20
Hoegaarden	€ 2,80
Palm	€ 2,80
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	€ 2,80
Coca-cola light	€ 2,80
Coca Zero	€ 2,80
Fanta	€ 2,80
Ice tea	€ 2,80
Sprite	€ 2,80
Gini	€ 2,80
Looza appelsap/orange/tomaat	€ 2,80
Cécémel	€ 2,80
Fruitsap natuur	€ 4,50
Perrier	€ 2,80
Schweppes Tonic/Agrum	€ 2,80
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>	€ 10,00 € 3,00
Gin Gordon's Schweppes Tonic <i>(Standaard onder de gin's, met traditionele smaak)</i>	€ 8,00 € 2,50
Gin Matterhorn (Belgische gin) Tonic 1724 Dubbele Gouden medaille 'Beste Gin 2016' <i>(Kruidige gin met rokerige smaak)</i>	€ 13,00 € 4,00
Gin Dunes (Belgische gin) Fever Tree 'Sergio Herman' <i>(Frisse, toch pittige gin met citrustoets)</i>	€ 12,00 € 3,00



# The New Fox menu

Amuse van de chef

\*\*\*

Scampi's met fijne kruiden

OF

Vitello Tonnato

\*\*\*

Waterzooi van Mechelse koekoek  
met natuuraardappelen

OF

Zeebaars op Italiaanse wijze

\*\*\*

Aardbeien met citroenverbena  
en huisgemaakt vanille-ijs

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)*

# Suggestiemenu

Amuse van de chef

\*\*\*

Japans bordje

*(Rundstataki – tempura van scampi – tartaar van tonijn)*

OF

Bordje Iberico bellota hesp “ Pata Negra” met lookbroodjes en tomaatjes

\*\*\*

Filet Pûre Mediteranéé met pasta

OF

Medaillon van zeeduivel met risotto en truffel

\*\*\*

Trio dessertbord

*(huisgemaakte macaron met frambozen - tiramisu van gemberaardbei – chocoladeverrassing)*

Menu: 56,00

Menu met een glaasje bubbels: € 62,00

met aangepaste huiswijn: + € 15,00

met aangepaste sommelierwijnen: + € 20,00

*(aangepaste wijnen worden geserveerd vanaf het voorgerecht)*

# Suggesties

## Voorgerechten

Gillardeau	5 st.	€ 25,00
	10 st.	€ 48,00
Vitello Tonnato met kappertjes, zongedroogde tomaatjes en rucola		€ 20,00
Bordje van de chef <i>(tataki de boeuf – tempura van scampi – tartaar van tonijn)</i>		€ 18,00
Trio van carpaccio <i>(Tonijn – Zalm – St. Jacobsvruchten)</i>		€ 18,00
Carpaccio van Holstein met verse truffel		€ 24,00

## Hoofdgerechten

Duiffilet met quiche van brunoisegroenten, verse truffel en saus van de Chef	€ 28,80
Waterzooi van Mechelse koekoek met natuuraardappelen	€ 22,00
Medaillon van zeeduivel met risotto en truffel	€ 32,00
Dorade Royal in zeezoutkost met natuuraardappelen en tomatensalsa	€ 32,00
Mix van gegrilde vis met tartaarsaus, béarnaisesaus en frietjes)	€ 32,00

## Wijnen

	€ 64,00
<b>Château Chasse-Spleen '06</b> “Haut Médoc” <b>(Wijnpromo!!)</b>	<b>€ 52,00</b>

Een klassiek gemaakte wijn met een aanzienlijk rijpingspotentieel. De smaak is ferm met impressies van zwart fruit, hout en tabak. Rijping tussen de 14 en 18 maanden op barriques van maximaal 30% nieuw hout. Een echte aanrader bij wild- en vleesgerechten!

<b>Regnard Chablis Grand Regnard</b>	€ 52,00
	½ fles € 28,00

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

Gegrilde gamba's met fris slaatje en vinegraitte van de Chef	€ 18,00
Scampi's op wijze van de chef of met lookboter en verse kruiden ( saus van de chef = getomateerde roomsaus lichtjes pikant )	( Vg. 6stuks) € 14,50 ( Hg. 10stuks) € 22,00
Kaaskrokot met seizoensslaatje in een krokant koekje	€ 10,00
Garnaalkrokot met handgepelde Noordzeegarnalen en een seizoensslaatje	€ 12,00
Dagsoep (seizoensgroentensoep)	€ 6,00

## Koude voorgerechten

Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas, rucola en tomaatjes	€ 18,00
Gerookte Ierse zalm met toast, dillesaus, fijngesneden peterselie en sjalotten	€ 17,50
Bordje Iberico bellota hesp " Pata Negra" met lookbroodjes en tomaatjes	€ 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 'Niçoise' (verse tonijnsteak)	€ 25,00
Tomaat garnaal	1 stk € 20,00 2stk. € 26,00

## Pasta's

Spaghetti "Bolognaise"	€ 14,50
Liguini met venusschelpen met look en tuinkruiden <i>supplement truffel € 15,00</i>	€ 22,00
Tagliatelle met scampi, kip en currysaus met appeltjes	€ 19,50
Farfalle met kip, spinazieroomsaus, geroosterde pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en pinoli olijven afgewerkt met fetakaas	€ 15,50

## Visgerechten

Gegrilde zalmfilet met béarnaisesaus, salade en frietjes	€ 26,00
Gebakken zeetong 'Meunière' met salade en frietjes	€ 35,00
Kabeljauwhaasje met jullienne groenten en natuur aardappelen	€ 26,00
Gebakken paling in sjalottensaus of roomsaus met champignons, bieslook en sjalotten	€ 30,00
Gamba's van de Chef met pasta en jullienne groenten	€ 28,00

## 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 Pître 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
Parelhoenfilet met druivensaus en huisgemaakte kroketten	€ 24,00

### Sausen

Champignonroomsaus	€ 3,00
Peperroomsaus	€ 3,00
Provençaaalse 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	€ 12,00
Kinderspaghetti "bolognaise"	€ 8,50
Kipfilet met appelmoes en kroketjes	1 st. € 8,50. 2 st. € 15,50
Kippenchipolata met zoetzure saus, slaatje en frietjes	€ 8,50