

HET VISIÖEN

FUSION FOOD FUNKY MOOD

Apero

Glas prosecco	€ 7
Glas champagne	€ 10
Picon vin blanc	€ 9
Picon orange - Cointreau - witte wijn - sinas	
Moscow mule	€ 12
Vodka - fever tree ginger beer - munt - limoen	
Dark & stormy	€ 12
Donkere rum - fever tree ginger beer - limoen	
Mojito	€ 12
Havana - munt - limoen - soda	
Negroni	€ 12
Campari - vermouthe - gin - sinas	
Rode porto	€ 7
Witte porto	€ 7
Sherry	€ 7
Pineau	€ 7
Ricard	€ 8
Campari orange	€ 10
Vermouthe wit	€ 7
Vermouthe rood	€ 7

Huiswijnen

Wit	
Sauvignon blanc - Valle del Maule - Chili	
Rood	
Merlot - Finca Terra - Argentinië	
Rosé	
Pays d'oc - Choix de Rimay	
Glas	€ 5,20
Karaf (1/2 l)	€ 19,50

Bieren op fles

Keizer Karel Ommegang	€ 5
Brugse Zot	€ 4,70
Omer traditional blond	€ 5
Tongerlo Prior	€ 5
Sport Zot	€ 4,70
Star light	€ 3,50
Super 8 Blanche	€ 4,50
Super 8 Flandrien	€ 4,50
Mystic Kriek	€ 3,50

Bieren van het vat

Keizer Karel goud blond 33 cl	€ 5
Keizer Karel robijn rood 33 cl	€ 5
Tongerlo blond 33 cl	€ 5
Tongerlo bruin 33 cl	€ 5
Primus 25 cl	€ 2,70

Soft drinks

Pepsi - Pepsi max	€ 2,80
Val	€ 2,80
Agrumes - tonic - orange - tea	
Looza orange - appel	€ 2,80
Fever tree	€ 3,50
Mediterranean - ginger beer - Indian - ginger ale - elder flower	
Water plat - bruisend 25 cl	€ 2,70
Water plat - bruisend 50 cl	€ 5,50
Vers fruitsap	€ 5

HET VISIOEN

FUSION FOOD FUNKY MOOD

Gin tonic

Het Visioen golden superior	€ 13
Subtiële toetsen van lavendel, siciliaanse citrus en mandarijn Fever tree Mediterranean - limoen - jeneverbes	
Het visioen pink passion	€ 13
Deze fruitige gin is een artisaanaal distillaat van Braziliaanse passievrucht en 23 botanicals Fever tree Elderflower - passievrucht - sterfruit	
Nolet Rose of titanic	€ 15
Unieke gin van Schiedam - florale fruitige gin Rozenblaadjes - aardbei - fentimans rose lemonade	
Nona non-alcoholische gin tonic	€ 13
Dominante citrusmaak gevolgd door een kruidige toets basilicum Fever tree Mediterranean - zeste van sinaasappel - basilicum	
Matterhorn	€ 13
Geur van frisse den - Fever tree Indian tonic	
Copperhead	€ 14
Zachte Belgische gin met een frisse neus van citrus Kardemom - jeneverbes - zeste van sinaasappel - Fever tree Mediterranean	
Hendricks	€ 13
Hibiscus - komkommer - Fever tree Indian	

HET VISIÖEN

FUSION FOOD FUNKY MOOD

Streetfood tapas- to share

Cecina de león €14
delicatesse van Spanje geserveerd met wolfstandjes

Cecina de león - delicacy from Spain served with toast

Cecina de león - délicatesse d'Espagne servie avec toast

Indonesische gekarameliseerde kippensatés met pindasaus en gefrituurde ui €13

Indonesian caramelized chicken satays with peanut sauce and fried onion

Satés de Poulet indonésiens caramélisés avec une sauce de cacahuètes et des oignons frits

Mosselen met kokosmelk, citroengras en chili €15

Mussels with coconut milk, lemongrass and chili

Des moules avec le lait de coco, citronnelle et chili

Vietnamese loempia's met zoetzure saus, koriander en munt €13

Vietnamese fried spring rolls with sweet & sour sauce, coriander and mint

Pâté impérial vietnamien avec une sauce aigre-douce, coriandre et menthe

Vegetarische lenterolletjes €12
ananas, avocado, gefrituurde enoki, tamarind en Spaanse olijfolie

Vegetarian springrolls - pineapple, avocado, fried enoki, tamarind and Spanish olive oil

Rouleaux de printemps (végétarien) - ananas, avocat, enoki frit, tamarin et huile d'olive d'Espagne

HET VISIÖEN

F U S I O N F O O D F U N K Y M O O D

Streetfood tapas - to share

Gewokte pijlinktvis met huisgemaakte sambal merah € 15

Stir-fried squid with homemade red sambal

Calmar au wok avec du sambal rouge fait maison

Huisgemaakte garnaalkroketten 'Tom Kha Kung' € 15
met handgepelde Zeebrugse garnalen en limoen

Homemade shrimp croquettes 'Tom Kha Kung'

Croquettes aux crevettes 'Tom Kha Kung' fait maison

Griekse salade met yuzu dressing € 10
drie soorten pepers, komkommer, rode ui en feta kaas met groene kruiden

Greek salad with yuzu dressing - three types of pepper, cucumber, red onion and feta cheese with green herbs

Salade grecque - trois types de poivrons, concombre, des oignons rouges et feta avec des herbes

Tomaat mozzarella € 13
buffelmozzarella, tomaatmengeling, gekarameliseerde sjallot vinaigrette, basilicum

Mozzarella di Buffalo with a tomato mix, caramelized shallots and basil

Mozzarella di Buffalo avec un assortiment des tomates, échalotes caramélisées et basilic

Foie gras burger (2 stuks) € 15
Eendenlever terrine op een briochebroodje met peer- en appelchutney

Foie gras burger (2 pieces) - duck liver terrine on a brioche bun with pear and apple chutney

Hamburger de foie gras (2 pièces) - Terrine de foie de canard sur brioche avec un chutney de poire et pomme

HET VISIÖEN

F U S I O N F O O D F U N K Y M O O D

Hoofdgerechten

Argentijnse Picanha steak bulgogi € 28
Koreans gemarineerd staartstuk van Argentijns rund met kimchi en jasmijnrijst

Dranksuggestie: Norbert Schmelzer - zweigelt - € 7

Argentinian picanha steak (rump cap) bulgogi with kimchi and jasmin rice

Steak picanha argentin bulgogi avec kimchi et riz au jasmin

Lamsheupjes met een kruidenkorst van mosterd en groene kruiden € 26
Griekse salade - gepofte krielaardappels - tzatziki en pesto

Dranksuggestie: Super 8 blanch - € 4,50

Lamb chumps with a crust of herbs with mustard and green herbs - served with a greek salad, roasted potatoes, tzatziki and pesto

Hanche d'agneau avec moutarde et des herbes - servi avec une salade grecque, des pommes de terre, tzatziki et pesto

Handgesneden steak tartaar van Limousin € 22
Steak tartaar van de chef met wasabi, gember, chili, koriander, sesam & soja saus
Fris slaatje met yuzu dressing - Belgische frietjes - verse mayonaise

Dranksuggestie: Keizer Karel goudblond - € 5

Steak tartare from Limousin beef - prepared with wasabi, ginger, chili, coriander, sesame and soy sauce - served with a refreshing salad with yuzu dressing, Belgian fries and homemade mayonnaise

Steak tartare Limousin du chef avec wasabi, gingembre, chili, coriandre, sésame et de la sauce soja - servi avec une salade rafraîchissante avec une vinaigrette de yuzu, des frites belges et de la mayonnaise fait maison

Hoofdgerechten

Gegrilde dunne lende Black Angus € 32

Gerijpte dunne lende uit Ierland gegrild tot perfectie

Fris slaatje met yuzu dressing - Belgische frietjes - truffel mayonaise

Keuze uit onze huisgemaakte sauzen (+ € 4): béarnaise, zwarte pepersaus, champignonsaus met wilde champignons

Dranksuggestie: Tongerlo Prior - € 5

Grilled Black Angus short loin - served with a refreshing salad with yuzu dressing, Belgian fries and homemade mayonnaise

Sauces (+ € 4): bearnaise, wild mushroom or black pepper

Faux-filet de Black Angus grillé - servi avec une salade rafraîchissante avec une vinaigrette de yuzu, des frites belges et de la mayonnaise fait maison

Sauces (+ 4 €): béarnaise, champignons sauvages, poivre

Tournedos wit blauw € 26

gegrild tot perfectie

Fris slaatje met yuzu dressing - Belgische frietjes - verse mayonaise

Keuze uit onze huisgemaakte sauzen (+ € 4): béarnaise, zwarte pepersaus, champignonsaus met wilde champignons

Dranksuggestie: Tongerlo Prior - € 5

Beef tournedos from the Belgian White Blue cattle - served with a refreshing salad with yuzu dressing, Belgian fries and homemade mayonnaise

Sauces (+ € 4): bearnaise, wild mushroom or black pepper

Tournedos blanc-blue - servi avec une salade rafraîchissante avec une vinaigrette de yuzu, des frites belges et de la mayonnaise fait maison

Sauces (+ 4 €): béarnaise, champignons sauvages, poivre

HET VISIÖEN

FUSION FOOD FUNKY MOOD

Hoofdgerechten

Zeeuwse mosselen (1 kg) met kokosmelk, citroengras en chili € 28
Belgische frietjes - verse mayonaise

Dranksuggestie: Tongerlo Blond - € 5

Zeeland mussels (1 kg) with coconut milk, lemongrass and chili - served with Belgian fries and homemade mayonnaise

Des moules zélandaises (1 kg) avec lait de coco, citronnelle et chili - servi avec des frites belges et de la mayonnaise fait maison

Tomaat garnaal Exotique € 32
Belgische frietjes - verse mayonaise

Twee gepelde tomaten met een mooie portie Zeebrugse handgepelde garnalen met pompelmoes, avocado en een thousand island dressing met mierikswortel

Dranksuggestie: glas champagne - € 10

Exotic tomato filled with shrimp - with grapefruit, avocado and a thousand island dressing with horseradish - served with Belgian fries and homemade mayonnaise

Tomate-crevettes exotique avec pamplemousse, avocat et une vinaigrette 'thousand island' au raifort - servi avec des frites belges et de la mayonnaise fait maison

Gebakken kabeljauw op vel € 30
Gelakeerd op japanse wijze - groene asperges en aardappelpuree afgewerkt met Zeebrugse handgepelde grijze garnalen

Dranksuggestie: Keizer Karel robijn rood - € 5

Codfish with a Japanese glaze - served with green asparagus and mashed potatoes finished with shrimp from Zeebrugge

Cabillaud laqué au façon japonais - servi avec l'asperge verte et purée de pommes de terre finie avec des crevettes

HET VISIÖEN

F U S I O N F O O D F U N K Y M O O D

Hoofdgerechten

Huisgemaakte garnaalkroketten 'Tom Kha Kung' € 24
Met citroengras en kokosmelk
Fris slaatje met yuzu dressing - Belgische frietjes - verse mayonaise

Drinksuggestie: Keizer Karel robijn rood - € 5

Homemade shrimp croquettes 'Tom Kha Kung' - with lemongrass and cocunut milk - served with a refreshing salad with yuzu dressing, Belgian fries and homemade mayonnaise

Croquettes aux crevettes 'Tom Kha Kung' fait maison - avec citronnelle et lait de coco - servi avec une salade rafraîchissante avec une vinaigrette de yuzu, des frites belges et de la mayonnaise fait maison

Gegrilde zeebaars op graat met sambal colo colo € 28
Jasmijnrijst - salsa van verschillende soorten tomaat - soya saus- thaise chili en limoen

Drinksuggestie: chateau les clauzots - graves - € 7

Grilled sea bass - with soy sauce, thai chili and lime - served with jasmijn rice and sambal colo colo

Le bars grillé sur l'arête - sauce soja, chili et lime - servi avec le riz jasmine et sambal colo colo

Gado gado (vegetarisch) € 21
Assortiment gestoomde en rauwe groenten met noten kroepoek, gefrituurde tofu, pindasaus en eieren

Gado gado (vegetarian) - assortment of steamed and raw vegetables with nut krupuk, deep fried tofu, peanut sauce and eggs

Gado gado (végétarien) - un assortiment de légumes crus et cuits à la vapeur avec des crackers à la noix, tofu frit, une sauce de cacahouètes et des oeufs

HET VISIOEN

FUSION FOOD FUNKY MOOD

Nagerechten

Visioen van chocolade € 10
Donkere chocolade mousse met crumble van donkere chocolade met pandan en mango

Dark chocolate mousse with a crumble of dark chocolate, pandan and mango

Mousse au chocolat noir avec un crumble au chocolat noir, pandan et mangue

Tropical Visioen sorbet € 9
Kalamansi (Japanse mandarijn), gekruide mango en guava sorbet - onze signature smaken van onze huisgemaakte sorbet

Homemade sorbet with kalamansi (Japanese tangerine), mango and guava

Sorbet avec kalamansi (mandarine japonaise), mangue et goyave fait maison

Witte dame € 9
Drie bollen huisgemaakt bourbon vanille-ijs met Belgische chocoladesaus en crumble van donkere chocolade

Homemade bourbon vanilla ice cream with Belgian chocolate sauce and a crumble of dark chocolate

Glacé à la vanille et bourbon avec une sauce au chocolat belge et un crumble au chocolat noir

Bubur injin € 10
Warme pudding van zwarte kleefrijst met pandan, kokossaus, verse mango en kokosijs

Black sticky rice pudding with pandan, coconut sauce, fresh mango and coconut icecream

Riz gluant noir avec pandan, une sauce au coco, mangue et de la glace au coco

Aardbei cake met ijs en slagroom € 8
Aardbei cake met verse aardbeien en bourbon vanille-ijs, gegarneerd met gerijpte balsamico

Strawberry cake with fresh strawberries and bourbon vanilla ice cream, garnished with aged balsamic vinegar

Gâteau aux fraises fraîches et de la glace à la vanille et bourbon, garnie de balsamique âgé

Coupe kolonel € 12
Twee bolletjes sorbet met shot vodka

Two scoops of sorbet with a shot of vodka

Deux boules de sorbet avec un shot de vodka

HET VISIÖEN

FUSION FOOD FUNKY MOOD

Warme dranken

Espresso - lungo	€ 3,20
Decafeïne	€ 3,20
Capuccino	€ 4,20
Café latté	€ 4,20
Thee	€ 5
Irish - Italian - French coffee	€ 10

Digestieven

Havana seleccion de maestros	€ 12
Aroma's van gegrilde pecan - gekonfijt fruit - intense koffie 45%	
World's end falernum rum	€ 12
Machtige zoete rum, heel speciaal 40%	
Bushmills old single malt	€ 12
Zacht fruit - honing - kruiden 40%	
Oban single malt	€ 12
Helder en goudkleurig, zoete en lichte smaak maar soepel en complex met een kruidige diepte 43%	
Glenlivet single malt	€ 12
Fruitig karakter als de gestookte whiskey van twee eeuwen geleden	
Pere magloire calvados VSOP	€ 10
Geproduceerd uit cider van appels	

Digestieven

Janneau grand Armagnac	€ 10
Vanille en zoethout, afwerking van droge pruimen	
Grappa bassano	€ 10
Capo vila, hints van tabak	
Niepoort oude porto	€ 14
Deze is gemiddeld tussen de 22 en 25 jaar gerijpt op hout. De wijn heeft een verfijnd caramel en nootachtig aroma	
Poire Williams	€ 12
Capo vila	
Natural limoncello / orancello	€ 8
Belgische Outrijve, natuurlijk gemaakt zonder geraffineerde suikers	
Grand marnier	€ 8
Mengsel van cognac, essence van sinaasappel	
Cointreau	€ 8
Intense en zacht bitter en zoet	
Baileys	€ 7
Irish cream	
Amaretto artisanale veneziano	€ 7
Traditionele Italiaanse amaretto gemaakt met echte amandelen	
Cognac courvoisier	€ 8
Aroma's van perzik, gegrilde amandel en jasmijn	