
FOODY

"H"EERLIJK"FOOD & DRINKS

**Bij Foody worden al onze gerechten vers klaargemaakt en voor u aan tafel geserveerd.
We gebruiken kwalitatieve producten voor een geweldige smaakbeleving!**

DRANKEN

Warme dranken		Bieren		Digestieven	
Latte macchiato	€ 4.50	Cristal	€ 3.00	Amaretto Disaronno	€ 7.50
Cappuccino	€ 4.50	Bruur	€ 4.50	Rum :	
Koffie	€ 3.50	Gouden Carolus:		- Bacardi Carta oro	€ 7.00
Deca	€ 3.50	- Maneblusser	€ 4.50	- Zacapa centenario	€ 15.00
Espresso	€ 3.50	- Classic	€ 5.00	Rode Porto	€ 6.00
Thee assortiment	€ 4.50	- Hopsinjoor	€ 5.00	Witte Porto	€ 6.00
Simon levelt		- Tripel	€ 5.00	Droge Sherry	€ 6.00
Verse munt/ gember thee	€ 5.50	Duvel	€ 5.00	Baileys	€ 7.50
Warme chocolademelk	€ 5.50	Orval	€ 5.00	Grappa	€ 7.50
-Melk Chocolate		Corona	€ 5.00	Calvados	€ 9.00
-Pure Chocolate		Desperados	€ 5.00	Cognac	€ 9.00
Irish coffee	€ 14.00	Cristal 0.0	€ 3.00	Limoncello	
		Affligem 0.0	€ 4.50	- Luxardo	€ 7.00
		Desperados 0.0	€ 5.00	- Unterthurner	€ 10.00
Koude dranken		Huiswijnen		Wiskey	
Coca cola	€ 3.00	Huiswijn Spaans glas		Blended wiskey	
Coca cola zero	€ 3.00	wit / rood / rosé	€ 5.50	- The Famous Grouse	€ 8.00
Fuze tea sparkling	€ 3.00	Huiswijn Spaans fles		- Jameson	€ 8.00
Fuze tea green mango	€ 3.00	wit / rood / rosé	€ 25.00	- Black Label	€ 10.00
Fuze tea peach hibiscus	€ 3.00	Suggestie wijn		- Chivas Regal 12y	€ 10.00
Sprite	€ 3.00	wit / rood / rosé		Single Malt:	
Fanta	€ 3.00	glas € 7.50 / fles € 38.00		- Connemara Peated	€ 10.00
Schweppes agrum	€ 3.10			- Cardhu Amber Rock	€ 10.00
Schweppes tonic	€ 3.10			- Aberfeldy 12y	€ 12.00
Appelsap d'upigny	€ 3.50			- Glenfarclas 105	€ 14.00
Appel-kerssap d'upigny	€ 3.50			Bourbon:	
Nalu	€ 3.50			- Jack Daniel's	€ 8.00
Chaudfontaine 25 cl bruis	€ 3.00			- Four Roses	€ 9.50
Chaudfontaine 25cl plat	€ 3.00				
Chaudfontaine 50cl bruis	€ 5.50				
Chaudfontaine 50cl plat	€ 5.50				

Cocktails

Gin & tonic	€ 12,00	- Witte rum - geroosterde kokosnoot	
- Bombay gin	+ € 0.00	- huacatay - ananassap	
- Roku gin	+ € 3.00	Cosmopolitan	€ 12.00
Schweppes tonic	+ € 0.00	- Vodka - quantro - sinaasappellikeur	
- Schweppes tonic	+ € 0.00	- cranberrysap - limoensap	
- Tonic pink pepper	+ € 2.00	Lazy Red Cheeks	€ 12.00
Aperol spritz	€ 10,00	- Vodka - frambozensap - limoensap	
- Cava - Italiaanse aperol - soda - sinaasappel		- violet - hibiscus infusie	
Negroni	€ 10,00	Paloma	€ 12.00
- London dry gin - rode vermouthe		- Mexicaanse tiquilla - grapefruitsoda	
- campari - wilde aardbei		- limoensap - citra hop	
Cuba libre	€ 10,00	Lazy sweet Flugel	€ 14.00
- Bacardi doré - coca cola - limoen		- Mexicaanse tiquilla - grapefruitsoda	
Moscow mule	€ 10,00	- limoensap - citra hop - flugel	
- Vodka - gemberbier - limoensap			
- rietsuiker - angostura bitters			
Classic mojito	€ 10,00		
- Caribische witte rum - verse munt			
- limoensap - rietsuiker			
Amaretto sour	€ 12,00		
- Amaretto likeur - citroensap - cacao bitters			
Mezcal margarita	€ 12,00		
- Mexicaanse mezcal - limoensap			
- sinaasappel - sichuan peper			
Whiskey sour	€ 12,00		
- Bourbon whiskey - citroensap			
- sinaasappel bitters			
Pornstar martini	€ 12,00		
- Vodka - vanille bourbon - passievruchtensap			
- limoensap			
Espresso martini	€ 12,00		
- Vodka - Arabica espresso - gezouten boter			
Pina colada	€ 12,00		

Mocktails

Virgin mule	€ 8,00
- 0.0% spices rum - gemberbier - limoensap	
Virgin mojito	€ 8,00
- Verse munt - limoen - rietsuiker - soda	
Virgin spritz	€ 8,00
- Sinaasappelsap - rozemarijn - salie	
- kruidnagel - nootmuskaat	
Virgin Gin & tonic	€ 8,00
Virgin lazy red cheeks	€ 10,00
- 0.0% vodka - frambozensap - limoensap	
- violet - hibiscus infusie	
Virgin pornstar martini	€ 12,00
- 0.0% Vodka - vanille bourbon - limoensap	
- passievruchtensap	

BITES

IBERICO KROKETJES MEDIUM (5 st) € 8 , LARGE (10 st) € 15

Een bestseller van Foody, past geweldig bij een lekkere cocktail of een glaasje wijn.

KROKETJES VAN BOSPADDENSTOELEN (VEGETARISCH) MEDIUM (5 st) € 8, LARGE (10 st) € 15

Lekker krokant korstje met een volle smaak van bospaddenstoelen. Aan te raden bij een glaasje witte wijn.

SAPPIGE KIPPENDRUMSTICKS PILI PILI MEDIUM (5 st) € 8, LARGE (10 st) € 15

Lekker sappige kippendrumsticks met een pikant toetsje. Lekker bij al onze dranken.

ONIONRINGS (VEGAN) (8 st) € 8

Krokant en sappig tegelijkertijd.

CAMEMBERT OP DE GRILL MET ROZEMARIJN (VEGETARISCH) € 15

*Niet te missen op hapjeskaart en helemaal vegetarisch. **Supplement extra broodje + € 2***

DADELS IN SPEK (5 st) € 8

Lekker voor de echte zoetebek, perfect met een witte wijn.

ZOETE AARDAPPEL FRIETJES MET TRUFFELMAYONAISE (VEGETARISCH) € 12

Krokant, lekker en gezond!

ALBONDIGAS MET DESEMBROOD VAN DE BROODBROEDERS € 14

*Een Spaanse delicatessa onder de tapas, maar ook in België de onmisbare balletjes in tomatensaus. **Supplement extra broodje + € 2***

COUPE CHAMPAGNE & CAVIAAR (10G) € 32

* Indien u allergieën heeft, gelieve dit door te geven aan ons keukenteam.

* Wij verzoeken u vriendelijk om maximaal vier verschillende gerechten per tafel te kiezen.

* Bites kunnen niet als hoofdgerecht/ enige gerecht genomen worden.

SUGGESTIES VOORAF

RUNDCARPACCIO MET TRUFFELCRÈME, OLIJFOLIE EN ACETO BALSAMICO VAN FRANTOIANI € 18

Onze rundscarpaccio wordt gesneden van kwaliteitsvol vlees en daarna afgewerkt met een heerlijke truffelcrème. De olijfolie en aceto balsamico die we gebruiken komen beide van onze buur Frantoiani die deze rechtstreeks vanuit Italië importeert.

RAVIOLI VAN KREEFT, ROOMBISQUE EN TARTAAR VAN RIVIERKREEFTJES € 20

De kreeftravioli is één van onze succesvolste gerechten. Met de volle en "h"eerlijke smaak van de ravioli gevuld met kreeft en de bisque roomsaus is dit een echt klasse gerecht, afgewerkt met een huisbereide tartaar van rivierkreeftjes!

DUO VAN VERSE GARNAALKROKETJES EN SECRET DIPPING SAUCE € 20

Voor onze garnalkroketten worden er ganse garnalen gebruikt en gemalen broodkruim. Met onze secret dipping sauce is dit gerechtje een echte Foody aanrader, dat u nergens anders vindt.

DUO VAN BRIE DE MAUX KROKNETJES MET ZWARTE TRUFFEL EN SECRET DIPPING SAUCE (VEGETARISCH) € 18

Heerlijke krokante kroketjes gevuld met romige Brie de Meaux en verfijnde truffel. Perfect gebakken tot een goudbruine, knapperige buitenkant en geserveerd met onze secret dipping sauce.

DUO VAN KAASKROKNETJES EN GARNAALKROKNETJES MET SECRET DIPPING SAUCE € 19

Speciaal voor degene die twifelen: Eén overheerlijk garnalkroketje gevuld met hele garnalen en één Brie de Meaux kroketje met zwarte truffel. Geserveerd met onze secret dipping sauce.

RAVIOLI VAN WILDE BOSPADDENSTOELEN EN TRUFFEL (VEGETARISCH) € 18

Een geweldige ravioli op basis van eigeel gemaakt van verse bospaddenstoelen en truffel.. Dit is een vegetarisch gerecht waarvoor reeds vele klanten gesmolten zijn!

* Indien u allergieën heeft, gelieve dit door te geven aan ons keukenteam.

* Wij verzoeken u vriendelijk om maximaal vier verschillende gerechten per tafel te kiezen.

* Bites kunnen niet als hoofdgerecht/ enige gerecht genomen worden.

HOOFDGERECHTEN

LAMS FILET, VLEESSAUS EN GRATIN DAUPHINOIS VAN TRUFFEL

€ 28

Lam is een typisch gerecht dat terugkomt wanneer het kouder wordt, met een lekkere, volle en unieke smaak. Wij hebben gekozen voor een lamsfilet uit Nieuw-zeeland die zeker niet moet onderdoen voor zijn grote broer de lamskroon, de filet heeft alle smaak en meer in zijn arsenaal.

HUISGEMAAKT KONINGINNENHAPJE VAN MECHELSE KOEKOEK, STEPPEGRAS EN BOSCHAMPIGNONS

€ 28

De vol-au-vent is een toppertje van onze chef die deze helemaal huisgemaakt heeft, van het volledig koken van een hele Mechelse koekoek tot het met de hand rollen van de balletjes. Van de kip trekken we onze eigen bouillon die je dan ook terugvindt in onze "h"eerlijke saus. Dop de fijne steppegrasfrietjes in de saus om nog eens te genieten van dit lekkere gerecht!

IRISH RIBEYE STEAK MET STEPPEGRAS EN BÉARNAISE

€ 36,50

Ribeye steaks worden gesneden uit de vette spieren rond de ribben van de koe, die de steak lekker marmeren en een diepe smaak geven. Het steppegras is knapperig en fijn van smaak, afgewerkt met een béarnaisesaus.

RAVIOLI VAN KREEFT, ROOMBISQUE EN TARTAAR VAN RIVIERKREEFTJES

€ 28

De kreeftravioli is één van onze succesvolste gerechten. Met de volle en "h"eerlijke smaak van de ravioli gevuld met kreeft en de bisque roomsaus is dit een echt klasse gerecht, afgewerkt met een huisbereide tartaar van rivierkreeftjes!

ZEEBAARS MET ZEEKRAALPUREE, GEGRILDE PREI EN HOLLANDAISE SAUS

€ 32

Dit is een top visgerechtje en een vaste waarde op de Foody menukaart. De smaakcombinatie van de zeebaars en de ziltige zeekraalpuree gaan hand in hand met de typische hollandaise saus die dit gerecht wat extra sterkte geeft.

MI-CUIT ZALM MET EEN KORST VAN SESAM, FREGOLA, GROENE ASPERGES EN JAPANSE MAYONAISE

€ 34

Onze boterzachte halfgebakken zalm in een korstje van sesamzaad zal gegarandeerd wegsmelten op je tong. Deze wordt geserveerd op een bedje van fregola en afgewerkt met groene asperges en tomaatjes.

CANNELLONI MET GEGRILDE GROENTEN, RICOTTA EN LICHT PIKANTE ARRABBIATASAUS (VEGETARISCH)

€ 26

Smakelijke mix van gegrilde groenten in romige ricotta, overgoten met een licht pikante arrabbiata saus.

* Indien u allergieën heeft, gelieve dit door te geven aan ons keukenteam.

* Wij verzoeken u vriendelijk om maximaal vier verschillende gerechten per tafel te kiezen.

* Bites kunnen niet als hoofdgerecht/ enige gerecht genomen worden.

KINDERMENU

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

€ 16

De naam Carbonara wordt voor het eerst beschreven in 1950, in de Italiaanse krant La Stampa. Een gerecht dat voor de Amerikaanse officieren werd geserveerd na de geallieerde bevrijding van Rome in 1944. Het werd beschreven als een "Romeins gerecht". Al onze pasta's worden bereid met eitjes, wat de smaak en textuur des te beter maakt met een in sojasaus gemarineerd ei.

VIDEE MET FRIETJES

€ 18

Een kleinere vol-au-vent voor de jongsten! Onze vol-au-vent is een toppertje van onze chef die deze helemaal huisgemaakt heeft, van het volledig koken van een hele Mechelse koekoek tot het met de hand rollen van de balletjes. Van de kip trekken we onze eigen bouillon die je dan ook terugvindt in onze "h"eerlijke saus. Dop de fijne steppegroasfrietjes in de saus om nog eens te genieten van dit lekkere gerecht!

LASAGNE BOLOGNAISE

€ 16

Een smakelijke lasagne met laagjes zachte pasta, rijke Bolognesesaus en romige bechamelsaus. Deze kindvriendelijke versie is mild van smaak en vol groenten, perfect voor kleine eters.

ALBONDIGAS MET FRIETJES

€ 12

Malse gehaktballetjes in een zachte, mild pittige tomatensaus, geserveerd met krokant steppegroas. Ideaal voor jonge eters!

*kindermenu voor kinderen tot 12 jaar.

* Indien u allergieën heeft, gelieve dit door te geven aan ons keukenteam.

* Wij verzoeken u vriendelijk om maximaal vier verschillende gerechten te kiezen.

* Bites kunnen niet als hoofdgerecht/ enige gerecht genomen worden.

DESSERT

MOELLEUX MET VANILLE- IJS

€ 12

Warm chocoladegebakje met een zachte, smeuïge binnenkant en een heerlijk bolletje vanille-roomijs.

CRÈME BRÛLÉE

€ 9

Een klassiek dessert met een rijke, romige vanillecrème, bedekt met een perfect gekarameliseerde suikerlaag.

CITROEN MERINGUE TARTELETTE

€ 12

Een verfijnde tartelette met een frisse citroenvulling, perfect in balans tussen zoet en zuur. Topped met een luchtige, lichtgebrande meringue en vergezeld met een bolletje vanille-roomijs.

FRAMBOZENTARTELETTE

€ 12

Een luchtige tartelette gevuld met een romige crème en getopt met framboosjes. De zoete en zure smaken van de bessen komen prachtig samen in dit heerlijk dessertje, vergezeld met een bolletje vanille-roomijs.

TARTE TATIN MET VANILLE- IJS

€ 12

Een omgekeerde warme appeltaart waarbij sappige appels langzaam karameliseren in boter en suiker, geserveerd van een heerlijk bolletje vanille-roomijs.


* Indien u allergieën heeft, gelieve dit door te geven aan ons keukenteam.

* Wij verzoeken u vriendelijk om maximaal vier verschillende gerechten per tafel te kiezen.

* Bites kunnen niet als hoofdgerecht/ enige gerecht genomen worden.

MENU

VOORGERECHT

RUNDSCARPACCIO MET TRUFFELCRÈME	€ 18,00
RAVIOLI VAN KREEFT, BISQUE, TARTAAR VAN RIVIERKREEFTJES	€ 20,00
VERSE GARNAALKROKETJES, PETERSELIE, SECRET DIPPING SAUCE	€ 20,00
RAVIOLI VAN TRUFFEL, WILDE BOSPADDENSTOELEN 	€ 18,00
DUO VAN BRIE DE MAUX KROKKETJES	€ 18,00
DUO KAASKROKETJES, GARNAALKROKETJES, SECRET DIPPING SAUCE	€ 19,00

HOOFDGERECHT

LAMS FILET, VLEESSAUS, GRATIN DAUPHINOIS MET TRUFFEL	€ 28,00
HUISGEMAAKTE KONINGINNEHAPJE, MEHELSE KOEKOEK, STEPPENGRAS, BOSCHAMPIGNONS	€ 28,00
IRISH RIBEYE STEAK MET STEPPEGRAS, BEARNAISE	€ 36,50
RAVIOLI VAN KREEFT, BISQUE, TARTAAR VAN RIVIERKREEFTJES	€ 28,00
ZEEBAARS MET ZEEKRAALPUREE, GEGRILDE PREI, HOLLANDAISESAUS	€ 32,00
MI CUIT ZALM, KORST VAN SESAM, FREGOLA, GROENE ASPERGES, JAPANSE MAYONAISE	€ 34,00
CANNELONI MET GEGRILDE GROENTEN, RICOTTA, LICHT PIKANTE ARRABBIATASAUS 	€ 26,00

KINDERMENU

TAGLIATELLI ALLA CARBONARA	€16,00
VIDEE MET FRIETJES	€ 18,00
LASAGNE BOLOGNAISE	€ 16,00
ALBONDIGAS MET FRIETJES	€ 12,00

* Indien u allergieën heeft, gelieve dit door te geven aan ons keukenteam.

* Wij verzoeken u vriendelijk om maximaal vier verschillende gerechten per tafel te kiezen.

* Bites kunnen niet als hoofdgerecht/ enige gerecht genomen worden.