

Our 'short' Story

Welkom bij **Saignant Grill Dining**, hét grillrestaurant waar passie voor vuur en smaak samenkomen! Bij ons geniet je van perfect gegrilde vlees-, vis- en veggiegerechten, bereid met de beste ingrediënten en een vleugje vakmanschap. Of je nu houdt van een sappige steak, verse vis of een smaakvolle vegetarische optie, bij Saignant zit je altijd goed. Laat je verrassen door onze grillkunst en proef de warmte van onze gastvrijheid!

LUNCH



CEASERSALADE | 20

Kip van de grill | Romeinse sla | Parmezaanse kaas | Caeserdressing
| Croutons | kappers | Ansjovis

GEITENKAAS SALADE | 20

Zachte geitenkaas | salade | walnoten | appel | honing | roze peper

SOEP

TOMATENSOEP | 9,5

Vers bereide tomatensoep | basilicum

SALADE NICOISE | 20

Gegrilde Tonijn | verse salade | tomaat | Harivover |
aardappel | ei | ansjovis

SALADE RICHE | 35

Gerookte zalm | Gamba's | gegrilde tonijn
| rode ui | ei | salade | vinaigrette



CROQUE

CROQUE MONSIEUR | 14

Huisgemaakt | ham | kaas | salade

CROQUE MADAME | 17

Huisgemaakt | ham | kaas | gebakken ei | salade

PASTA

PASTA GAMBA | 22,5

Verse pasta | gamba's | spinazie
| rode peper

PASTA BEEF | 22,5

Verse pasta | tomaat | basilicum
| gegrilde tomaten

SAIGNANT

GRILL DINING

KROKET

GARNALEN KROKET | 22

BELGISCHE LIEFDE

Salade of Brood | citroen mayonaise | ambachtelijk

RUNDVLEES KROKET | 17

HOLLANDSCHE LIEFDE

Salade of Brood | mostersmayonaise



DINER

STARTERS

BROOD PLANK | 7,5

Diverse soorten warm geserveerd brood met kruidenboter

LUXE BROOD PLANK | 10,5

Diverse broodsoorten | tapenade | zongedroogde tomaat
| truffelmayo | roomboter

CARPACCIO | 14

Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | geroosterde
pitten melange



MINI SPARERIBS | 12

Keuze marinade: zoet | smokey BBQ | extra spicy

STICKY CHICKEN WINGS | 12

BBQ saus | sesamzaad | bosui

GEROOKTE ZALM | 17

Ambachtelijk gerookte zalm | knapperige sla
| kappertjes | kruidendressing



IT'S ALL ABOUT THE 'GRILL'

De meeste van onze vleesgerechten komen van onzegrill. Ons vlees is graan gevoerd en van Belgische afkomst van het ras Belgisch blauw/ wit.

Alle gerechten worden geserveerd met een seizoen garnituur.

IT'S ALL ABOUT THE 'GRILL'

HOOFDGERECHTEN

STEAK

RIBEYE STEAK | 31

Ribeye steak | Seizoens garnituur

OSSENHAAS | 35

Ossenhaas | Seizoens garnituur

BAVETTE | 31

Bavette | Seizoens garnituur



SAUZEN

PEPERSAUS | 4

CHAMPIGNONSAUS | 4

RODE WIJNSAUS | 6

TRUFFELSAUS | 4

KNOFLOOKSAUS (KOUD) | 4

CHIMICHURRI (KOUD) | 4

Vleesgerechten bevatten standaard 200g vlees.
300g +8 | 400g +9



SEAFOOD

OESTERS | 3,5 / 21

PER STUK OF PER 6

Franse Creuses | citroen | sjalot | rode wijn azijn

NOORSE ZALM | 29

Gegrilde groentes | citroen | rucola

TONIJN STEAK | 37

Geroosterde groenten | sojasaus | wakame | sesam

PLATEAU DE MER | 43 PP

Toren met een proeverij van diverse soorten Seafood

GAMBA GRILLEE | 25

Knoflook olie | verse kruiden | tartaarsaus

FISH EN CHIPS | 22,5

Gepaneerde Kabeljauw | verse tartaar saus



EXTRAS

VERSE PATAT | 6

GEGRILDE GROETEN | 6

GEROOSTERDE AARDAPPEL | 6

GEBAKKEN CHAMPIGNONS | 6

VEGGIE

OESTERS | 3,5 / 21

PER STUK OF PER 6

Franse Creuses | citroen | sjalot | rode wijn azijn

NOORSE ZALM | 29

Gegrilde groentes | citroen | rucola



ZOETE GOESTING

CREME BRULEE | 15

Madagaskar vanille | roomijs | rietsuiker

DAME BLANCHE | 14

Warme chocolade saus | 3 bollen vanilleroomijs
| geroosterde amandelen

APPLE CRUMBLE | 15

Kruimeldeeg | gemarineerde appel

KAASPLANK | 21

5 soorten kaas | kletsenbrood | appelstroop | noten