

eten  
en  
drinken

grill  
de  
Vetta  
OJ®

Gault & Millau



— 13 | 20 —

# Ook wij drukken à la carte \*

\* Van smaakvol drukwerk tot heerlijke magazines

# OPEN EN TOE

Keuken open van 18.00 uur tot 01.00 uur.

Op zondagen zijn we ook ‘s middags open.

Op woensdag en donderdag blazen wij even uit.

Schoolvakanties: woensdag open

*Met smakelijke groeten.*

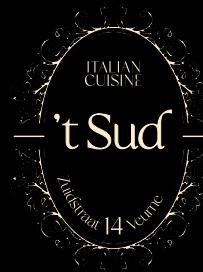
*Team De Vette Os.*

## HUISREGEL:

*tafel gereserveerd + 15 minuten te laat = tafel vrij*



GaultMillau  
— 13|20 —



NEW!

’t Sud Italian Cuisine 

by Grill de Vette Os

[www.tsud.be](http://www.tsud.be)

Tel. 058 79 06 10

# R.S.K.

## Veurne

📞 058 69 00 68

✉️ info@rsk.be

📍 Vooruitgangstraat 4 8630 Veurne

### Airconditioning



#### Koeltechnieken



#### Horecamateriaal



#### Verhuur van koelwagens



## EEN GOED BEGUN

<b>TIP Aperitief van het huis .....</b>	9,95
Cocktail Shanky's Mule (whiskylikeur-limoensap-gingerbeer) .....	14,95
Martini rood of wit .....	8,50
Porto rood of wit .....	8,50
Porto fonseca 10 year rood of wit .....	9,95
Pineau de Charentes .....	8,50
Ricard .....	8,50
Campari orange .....	11,50
Pisang orange .....	11,50
Apérol Spritz .....	11,95
Kirr .....	9,95
Kirr Royale .....	14,95
<b>TIP Glas huischampagne .....</b>	10,95
<b>TIP Picon met witte wijn .....</b>	10,95
Glaasje zoete witte wijn (zeer zoete dessertwijn) .....	8,95
Bacardi Cola .....	12,95
Vodka Orange .....	12,95
Limoncello tonic .....	14,95
<b>TIP Negroni .....</b>	14,95
<b>Fles huischampagne .....</b>	65,00
Ruinart blanc de blancs .....	125,00

## **GIN... A WAY OF LIFE** MET AANGEPASTE TONIC

Copperhead Gin 0% alcohol .....	14,95
Gordon Gin .....	12,95
Monkey 47 ( <i>Duitsland</i> ) .....	14,95
Hendricks ( <i>Schotland</i> ) .....	14,95
Gin Mare ( <i>Spanje</i> ) .....	14,95
Monkey Sloe Gin ( <i>Groot Brittannië</i> ) .....	16,95
Mombasa Club Gin ( <i>Groot Brittannië</i> ) .....	15,95
Bulldog Gin ( <i>Groot Brittannië</i> ) .....	14,95
Copperhead Gin ( <i>België</i> ) .....	14,95

### **ONZE HUISGIN**

Gaugin (*Spaans / Belgisch*) .....met aangepaste tonic 14,95

**GIN VAN DE MAAND** .....met aangepaste tonic 13,95





## E KOEDN TEUGE

### VAN HET VAT:

Maes pils .....	3,20
Blonden Os .....	5,00
Kasteelbier Rouge.....	5,00

### UT DE FLASCHE:

Leffe bruin (abdijbier) .....	5,00
Carlsberg .....	4,00
Vedett luxepils 33cl. ....	4,50
Vedett witbier 33cl. ....	5,00
Duvel .....	5,00
Mort subiet kriek 37cl. ....	6,95
Orval .....	5,00
Queue de charrue blond 33cl. ....	5,00
Sportzot 0 % .....	4,50
Veurnse boeteling 33cl. ....	5,00
Triple van de maand: .....	6,95

**VOE TE DEELN** speciaal bier met kurk 75cl. .... 19,95

Westmalle Tripel • Brugse Zot dubbel of blond • Chimay Grand Réserve or  
Cinqcent • Karmeliet • Omer

Veranda

# *nen* BLONDEN OS *tenblieft*

VU: Anthony R. Martin • chaussée de Charleroi 591 1410 Waterloo • Belgium | SG03XXV



Z'N SMAAK LAAT  
JE NIET LOS

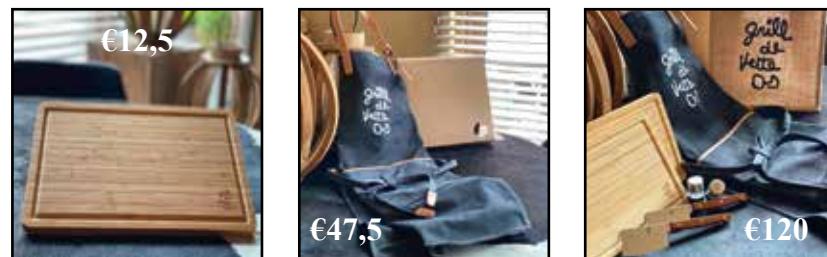
Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid.



## GRILL DE VETTE OS @ HOME



grill  
de  
Vette  
OS



Of...  
Stel een cadeaubox samen.  
Wij werken hem graag voor u af.





Artisans of Craft Meat

Van Boer Tot Bord  
051 55 55-41 • [info@meatier.be](mailto:info@meatier.be)





## VOE DE BOB'S

Sportzot blond 0%	4,50
Crodino met vers fruitsap	9,00
Campari orange zonder %	9,50
Campari tonic zonder %	9,50
Pisang orange zonder %	9,50
Glas rosé zonder %	8,95
Glas wit zonder %	8,95
Picon 0% alcohol	9,95
<b>Copperhead Gin 0% Alcohol met aangepaste tonic</b>	<b>14,95</b>
Virgin mojito	10,50
Sinaas Spritz & tonic	12,95
<b>Mocktail Vette Os (passievrucht, vanille &amp; gingerbeer)</b>	<b>10,50</b>



Dagverse op maat gesneden I  
Groenten I Fruit I Aardappelen

"Als groothandel met eigen snijafdeling zijn wij  
de ideale leverancier voor uw horecazaak,  
groothandel, foodconcept, grootkeuken, ...."

**vlaemynck\***  
*natuurlijk*

Duvenkot 6  
8630 Veurne  
[www.vlaemyncknatuurlijk.be](http://www.vlaemyncknatuurlijk.be)



## **FRISSER DAN FRIS(DRANK)**

Gingerbeer Fevertree .....	3,50
spuitwater .....	3,20
plat water .....	3,20
limonade (oranje) .....	3,20
cola .....	3,20
cola zero .....	3,20
1 l. plat water .....	9,95
1 l. spuitwater .....	9,95
tonic .....	3,20
gini .....	3,20
fruitsap natuur .....	6,75
big tom (spiced tomato mix) .....	5,50
ice tea .....	3,20
appelsap .....	3,50

# Wien

Wienonline.be

0475 71 31 10  
[info@wienonline.be](mailto:info@wienonline.be)





## **HUISWIJNEN**

### **A MEAL WITHOUT WINE IS CALLED ... BREAKFAST!**

---

#### **FLESSEN**

Onze huiswijnen worden steeds geselecteerd uit nieuwe regio's, alternatieve wijnstreken, door eigenzinnige wijnbouwers of we zoeken ze in de nieuwe wijnlanden. Ze bieden u steeds een uitstekende prijs/kwaliteitsverhouding aan. Deze wijntjes beantwoorden steeds aan de verwachtingen van wat een echte 'vin du patron' zou moeten zijn. Wenst u meer details te vernemen, aarzel dan niet en vraag uitleg aan onze kelners.

ROOD	75 cl .....	24,95
ROSÉ	75 cl .....	24,95
WIT	75 cl .....	24,95

#### **PICHETS EN GLAZEN (tafelwijn)**

Glas wijn (wit, rood of rosé) .....	6,95
Glas zoete witte wijn (zeer zoete dessertwijn) .....	8,95
Pichet 25 cl .....	11,50
Pichet 50 cl .....	21,50

## A KNABBELINGE BIEN NAPÉRO

Bordje met spek (2 soorten) ..... 13,95

Witte & grillworst ..... 15,95

Witte worst gegrild ..... 14,95

**TOP** Txistorra (Baskisch worstje) ..... 15,95

Bordje Spaanse topham ..... 21.95

Scampi Pil-Pil (de echte !) ..... 19.95

Spaanse Padron pepers gegrild ..... 14.95





## TOPPERS OM TE SHAREN



Sardines .....	de beste uit <b>Saint Gilles Croix de Vie</b>	17,95
Anchois .....	de top van de wereld uit <b>Cantábrico</b>	25,00
Calamari Fritti .....		15,95

## **OM TE STARTEN**

garnaalkroketten v.h. huis (2 stuks) .....	16,95
kaaskroketten (2 stuks) .....	15,95
twijfelaar (1 kaas- & 1 garnaalkroket) .....	16,50
witte worst gegrild .....	14,95
mergpijpjes .....	15,95
Scampi Pil-Pil .....	19,95
zalm gerookt & gebrand (koud).....	23,95
reuzegamba gegrild in de Josper houtskooloven .....	23,95

*(deze gerechten zijn qua portie bedoeld als voorgerecht en worden niet als hoofdschotel opgediend)*



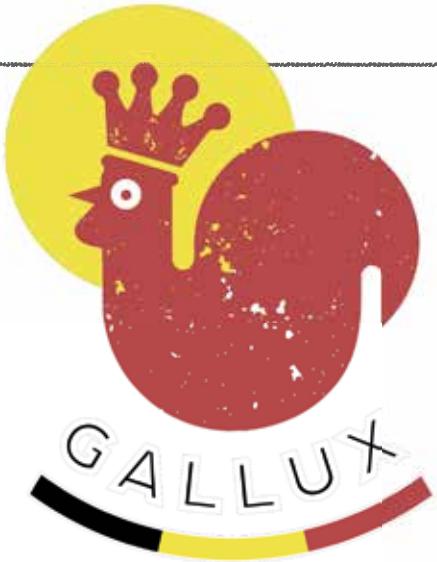


## EEN KLEINE HONGER

spaghetti bolognaise .....	19,95
witteworsten gegrild .....	21,95
koninginnehapje .....	24,95
garnaalkroket v.h. huis (3 stuks) .....	22,95
kaaskroketten (3 stuks) .....	19,95
américain (in huis gemalen en bereid) .....	27,95
mergpijpjes (thuis voor de hond, hier voor het baasje) .....	19,95
vegetarische tallore .....	26,95
zalm gerookt & gebrand (koud).....	29,95
Scampi Pil-Pil .....	29,50

**VERS GEBAKKEN BROOD MET BOTER & SMOET A VOLONTE ...**

**GOUDEN RAAD VAN DE CHEF: DOOR UW KEUZES TE BEPERKEN  
VERMIJDT U TE LANGE WACHTTIJDEN.**



Kwaliteit maakt het verschil.

Controle over de hele keten, een eerlijk plantaardig voeder en kwekerijen met respect voor onze dieren resulteren in een traditioneel kwaliteitsproduct van Belgische bodem.

[gallux.be](http://gallux.be)





## AL MEER DAN 35 JAAR KIEKEN

1/2 kieken natuur .....	19,95
1/2 kieken 4 sausjes .....	20,95
1/2 kieken special (stief straf) .....	21,95
1/2 kieken met sla .....	22,95
1/2 kieken met champignons roomsaus .....	21,95
1/2 kieken bearnaise .....	21,95
1/2 kieken peper roomsaus .....	21,95
1/2 kieken curry en rijst .....	23,95
1/2 kieken met verse appelmoes .....	24,95
1/2 kieken met roquefort .....	21,95

**VERS GEBAKKEN BROOD MET BOTER & SMOET A VOLONTE ...**



# UW PARTNER VOOR Kwaliteitsvol **VLEES**



**ATELIER**  
SPEGELAERE

Contacteer ons via:

Tel. 059/ 56 30 90

[atelier@spegelaere.be](mailto:atelier@spegelaere.be)





## E KLOEKE BROKKE

Steak Belgisch wit-blauw met saus naar keuze .....	29,95
Dubbele entrecôte wit-blauw met saus naar keuze (voor 2 pers.) .....	34,95 p.p.
Côte à l'os Ierland Hereford met saus naar keuze .....	34,95
<b>TIP</b> Zuid-Amerikaanse entrecôte (450 gr.) met saus naar keuze .....	34,95
<b>TIP</b> Rib Eye Angus Aberdeen (450 gr.) met saus naar keuze .....	34,95
Lamskroontje uit Nieuw-Zeeland .....	34,95
Zwiene "Pluma" Iberico met pickelsaus .....	31,95
Tomahawk Holstein voor 2 pers .....	44,00 p.p.

**SAUSEN: BEARNAISE - CHAMPIGNON - GEBROKEN PEPPER -  
ROQUEFORT - LOOKBOTER - BEURRE NOISETTE**

**HOE MOGEN WIJ UW VLEES BAKKEN?**

Bleu: rauw gebakken

Saignant: normaal gebakken (dikke steak)

A point: rosé gebakken (platte steak)

Bien cuit: volledig doorbakken (wij zijn niet verantwoordelijk voor uw valse tanden)

**VERS GEBAKKEN BROOD MET BOTER & SMOET A VOLONTE ...**

# Ons gerijpt vlees



Droge rijping of Dry aging zorgt voor gewichtsverlies omdat het vlees vocht verliest, daardoor is het wat duurder. Het vochtverlies is de reden dat het smaakvoller wordt en dit levert mals, smakelijk en prachtig dieprood vlees op.  
Uw dieet start morgen ...



## Berugi Filet Pur ..... 49,95

Van eigen bodem! Een uiterst strenge selectie van alleen Belgische melkkoeien, absolute wereldklasse!

## Spaanse Rubia Galega (5 weken gerijpt) ..... 64,00

Uit Galicië. Onze préferé. Omrand met smaakvol vet.

*De meest uitgesprokene van smaak!*

## TXOGITXU ..... 69,00

Deze Baskische selectie uit San Sebastian, bestaat enkel uit oudere koeien vanaf 7 jaar tot soms wel 20 jaar.

## Noir Baltique Côte à l'os voor 2 pers ..... 69,00 p.p.

Runderen die grazen langs de volledige Baltische kust, ongelooflijke marmering en diepe smaak!

## Premium USA Rib Eye grain fed ..... 69,00

Het USA Grain Fed rundvlees is mals en smaakvol, daar de dieren leven op granen.



## **ONZE WAGYU SELECTIE:**

**TOMAHAWK WAGYU (2 pers.) .....89,00 p.p.**

Topper uit Queensland Australië. In 3 woorden te omschrijven: marbrering, sappig & mals!

**Wagyu Kobe Rib Eye Japan (BMS 10-12) .....94,00**

De koning onder de entrecôtes (vroeger enkel voor de keizer). Sterk gemarmerd, laag cholesterol-gehalte dankzij aangepaste voeding van sake en bierrestanten.

**TIP Flank steak Wagyu Australië .....69,00**

Deze Wagyu parel, BMS9+, moet je ooit eens gegeten hebben! Zeer mals en een intense “beefy” smaak.

**SAUS NAAR KEUZE INBEGREPEN**

**KEUZE UIT: BEARNAISE - CHAMPIGNON - GEBROKEN PEPER -  
ROQUEFORT - LOOKBOTER - BEURRE NOISETTE**

**VERS GEBAKKEN BROOD MET BOTER & SMOET A VOLONTE ...**

DELIVERING  
THE FINEST  
MEAT

GOODMEAT

QUALITY SINCE 1987 - GOODMEAT.BE





UW  
NON-FOOD  
SPECIALIST

@ [INFO@DEKUYPER-PRODUCTS.COM](mailto:INFO@DEKUYPER-PRODUCTS.COM)

📞 059 33 11 75

📍 OUDENBURGSESTEENWEG 31B, 8400 OOSTENDE

**DK**  
DEKUYPER  
PRODUCTS  
BVBA

---

**DK**  
DINNER  
BVBA

Always close to U.

GROUP  
INDUVER  
insurance

Voor meer info [www.groupinduver.be](http://www.groupinduver.be)





## RECHT UUT DE ZEE

scampis met curry .....	29,50
scampi pil-pil (de echte!) .....	29,50
zalm gerookt & gebrand (koud).....	29,95
gebakken tonijnsteak .....	34,95
<b>TIP</b> reuzegambas op houtskool gegrild .....	39,95

<b>VERS GEBAKKEN BROOD MET BOTER &amp; SMOET A VOLONTE ...</b>
--



MONARTI

*fine food*





## **EXTRA'S**

### **KIEST IER JE PATATTEN ...**

- ° Verse frietjes in ossewit gebakken ..... 4,00
- ° Gepofte patatte in de peele met zure room ..... 4,00

### **KIEST IER JE GROENSELS ...**

- ° Portie salaa met vinaigrette ..... 4,00
- ° Portie tomaten met vinaigrette ..... 4,00
- ° Gesneden chicons met mayonaise ..... 4,50
- ° Verse appelmoes warm of koud ..... 4,00

### **VOE NUZE CHINESE EN ITALIAANSE MAATN ...**

- ° Portie rijst ..... 4,00
- ° Portie pasta ..... 4,00

### **SUPPLEMENT SAUZEN**

Bearnaise - Champignon - Gebroken Peper - Roquefort - lookboter - Beurre noisette ..... 3,00



# devisch - esca food

## oresto partner



VEURNE  
KORTRIJK

Devisch-Esca Foodservice is een vaste waarde in de regio en een enthousiaste partner voor de horeca. Met een jong en energiek team zetten we ons elke dag in om restaurants, brasserieën, cafés en andere horecazaken te voorzien van een verrassend en up-to-date assortiment. We volgen de nieuwste trends op de voet en gaan actief op zoek naar producten die écht iets toevoegen voor onze klanten.

Service zit in ons DNA: we denken mee, zoeken oplossingen en doen er alles aan om elke klant – groot of klein – zo goed mogelijk te ondersteunen.

Van aan de kust tot in Zuid-West-Vlaanderen, leveren we met plezier tot bij jou. Want zorgen voor onze klanten, dat doen we met hart en ziel.



Devisch-Esca Food  
Koksijdestraat 20, 8630 Veurne  
Tel: +32 (0)58 52 38 04  
email: [info@devisch.be](mailto:info@devisch.be)

Esca-Devisch Food  
Waterven 5, 8501 Heule  
Tel: +32 (0)56 37 26 00  
email: [info@escafood.be](mailto:info@escafood.be)





## VOOR DE PAGADDERS (-12 JAAR)

kinderspaghetti .....	15,95
1/2 vol au vent .....	19,95
1/4 kip .....	15,95
kindersteak .....	20,95
1 witte worst .....	16,95
Calamari Fritti .....	15,95



Gault&Millau



— 13|20 —

grill  
de  
Vette  
OS®

[grilldevetteos.be](http://grilldevetteos.be)