



L'ORNOIR

“ Hunger is the best sauce “

Stay up to date and follow us on
Instagram!



DIGESTIVES

Sambucca 10
Amaretto 9
Grappa 7
Grappa riserva 15

Averna 7
Hierbas 8
Licor 43 7
Limoncello 7

COFFEE

Koffie 2.70
Déca 2.60
Espresso 2.60
Cappuccino 3
Latte macchiato 3
Thee assortiment 3

“Good food, good wines, good friends, good times”

What about us ?!

[L'Or Noir, van Fr. L'Or Noir = NL. Het Zwarte Goud] L'or Noir is een referentie naar de vroegere mijnsite van Houthalen, dit kan je ervaren aan het interieur van L'or Noir.

De combinatie met de hete kolen die gebruikt worden in de Josper Grill maakt een mooie ineenvloeiing van elementen die je doen denken aan robuustheid, warmte en een heerlijk gegrild stuk vlees.

“ Meet our chef, to save time let's just assume that he is never wrong ”

Wij hebben een menukaart met onze vaste waarden, hier vind je ons standaard assortiment terug.

Wekelijks selecteert Maarten zelf zijn vlees en vis aan de hand van versheid, aanbod en prijs om zo variatie en kwaliteit dat betaalbaar is voor te schotelen.

Wanneer je vertrouwt op het smakenpallet van de chef gaat er een wondere culinaire wereld open wanneer je één van zijn suggestiegerechten proeft.

"Food is essential to life; therefore make sure it's good!"

L'ORNOIR

COCKTAILS

The Youngsters

Sigar Old Fashioned Barrel aged, Rum or Wiskey, Sigar infused 15

Mai Tai Rum, Cointreau, Lime, Almond, Pineapple 14

Pink Palloma Tequilla, grapefruit juice, soda, lime, salt to finish 13

Wiskey/ Amaretto Sour Wiskey/Amaretto, fresh lemon juice, sugar syrop, angostura bitters, eggwhite, zest of lemon 14

Espresso Martini 14

Moscow Mule 13

The OG'S

Negroni Campari, Gin, Sweet Vermouth, bitters & smoke 14

Whoowoo Wodka, Peach liqueur, cranberry juice, lime 12

Pornstar Martini Wodka, passoa, passionfruit, prosecco, eggwhite 14

Long island Ice Tea 15

Mojito 13

MOCKTAILS

Kiwi do you love me kiwi, fresh lemon, soda 10

Squirting mango juice home made mango puree & juice, fresh lemon, soda 10

Virgin Mojito 10

Home made ice tea 5

Alcohol free Gin & Tonic 10

GIN & TONIC

Bulldog 13

Mare Capri 14

Tanqueray ten 13

Ask for our seasonal fruit gin 13

Amuerte

White Coriander / cardamon / lime / Sichuan pepper 15

Black coca leaves gin 16

WHISKEY

BULLEIT Bourbon 8,5

Glenfiddich 12Y Single Malt 7.50

TEQUILA

Cazadores 7

{All tequilas are 100% agave}

RUM

Mount Gay rum 8

Appleton estate signature jamaican rum 8

Kraken rum 9

Don Papa 13

Ron Zacapa 23y 15

“ Whiskey is good proofing water. It tells you who's real and who isn't ”

MAINS

PASTA

Linguine Vongole 26
Orecchiette Burrata 23 ✓
Linguine / Truffelroom 23 ✓

" Desserts are the best therapy. "

DESSERTS

Crème brûlée 10
Dame blanche 10
Moelleux 12
Dessert Royale bosvruchten / meringue / vanille crème 12

Meer info over allergenen, vraag hulp bij onze chef.

APÉRO

Spritz

Aperol spritz – Aperol 8
Campari spritz – Campari 9
Ibiza spritz – Hierbas 12
Italicus spritz – Bergamotto 12
Limoncello spritz – limoncello 11
Hugo Home made – Saint Germaine 10

On the rocks

Vermouth belsazar white 7.50
Vermouth belsazar red 7.50
Amaretto 7
Amarula 7.50
Amaro montenegro 8
Baileys 7

Wines & bubbles

White / red / rosé 6
Prosecco Fratelli 7.50
Moscato D'asti 7.50

Beers

Cristal 3
Salitos 4.50
Fourchette 5
Duvel 4.50
Ter dolen blond / donker 4.50
Ter dolen kriel 4.50

Sips

Aqua Panna 25cl/50cl 3/6
San Pellegrino 25cl/50cl 3/6
Coca cola / zero 3
San pellegrino limonata / aranciata 3
Tonic 3.50

STARTERS

(To share or not to share)

- Steak tartaar / beenmerg / pickels 18
Handgeslagen carpaccio / truffel / parmezaan 19/25
Verse calamari / puntpaprika 17
Vongole / fregola / lente-ui / cherrytomaat 17
Vitello Tonato 19/25
Ibérico kroketjes 16
Bruschetta 14 ✓
Nacho's 15 ✓
Bordje Coppa 8
Bordje Salami 6
Bordje ham 10
Gefrituurde Calamari / Verse tartaar 15
Gelakt buikspek 14
Trio van dips / Naan 8.50 ✓
Kaasplankje 16 ✓

“ The appetizer is just an excuse for an extra meal “

MAINS

MEAT

- Chicken skewers (spies van gemarineerde kippendijen) 25
Picanha 'Black Angus' 34
Ribeye 'Black Angus' grainfed 40
Filet pur 'simmentaler' 38
Entrecôte 35
Filet pur Rossini 50

Sauzen: 4

Champignon / peper / bearnaise / choron /
kruidenboter

FISH

- Zeebaars in zijn geheel 28
Gegrilde Gamba's 32
Stoofpotje van schaaldieren 34
Tonijnsteak 35
Doradefilet met brandade 28

CLASSICS

- Beef Burger 24
Stoofvlees 22
Spare ribs 28

Inbegrepen in de prijs:

Frietjes / Pasta aglio e olio / Krielaardappeltjes

Supplement: 7

Frietjes met verse truffel en parmezaan
Pasta met verse truffel en parmezaan