



ZINC

ZINC – Le Bon Moment

ZINC is niet zomaar een restaurant, maar een plek waar smaken samenkomen
en momenten worden gecreëerd. ZINC is meer dan dineren
— het is een ervaring —

Hier draait het niet alleen om een goed gangen diner, maar om de magie van samenzijn.
Een tafel vol smakvolle finger foods, een perfect glas wijn, en gesprekken die tot laat in de avond
blijven hangen. Of je nu proost met vrienden, een bijzondere dag afsluit
met je geliefde of simpelweg geniet van het nu
— bij ZINC draait alles om dat ene moment —

Wat ZINC echt uniek maakt, is onze self-exploring wine-bar. Een speelse en vernieuwende manier
om zelf de perfecte wijn te ontdekken. Proef op je eigen tempo, experimenteer met smaken
en vind de wijn die bij jouw moment past. Van volle rode wijnen tot frisse witte
en verrassende blends
— jij hebt de vrijheid om jouw wijnervaring te creëren —

Kom binnen. Neem plaats. Ontdek. Geniet.

ZINC – Proef het moment.

Lunch menu's

2 - course menu ~ 38

Starter + Main

Or

Main + Dessert or Cheese

3 - course menu ~ 48

Starter

Main

Dessert / Cheese

4 - course menu ~ 60

Starter

Inbetween

Main

Dessert / Cheese

If you choose cheese instead of sweet dessert,
we charge a supplement of 5 euros



A Nice Moment For Lunch

(Daily available till 16.30)

Toast & Bread

Beef Croquettes

15

Mustard mayonaise | Salad

Avocado | Egg

14

Avocado | Hollandaise

Steak 'Cannibale'

17.5

Beef Tartar | Rucola | Piment

Tuna Salad

13.5

Tuna | Capers | Cucumber

Salmon

18

Avocado | Radish

Black pudding

14.5

Apple | Rye Bread

Zinc Livar Burger

19.5

Bacon | Tomato | Salsa

Soups

Soup of the day

9.5

Bisque

24

Salad

Salmon | Beet | Radish

17.5

Chicken | Bacon | Egg

16.5

Parmezan Cheese | Lettuce | Croutons

Pear | Gorgonzola | Pecans

17.5

Bites To Share

Oyster 2 Pcs Cru ~ 10

Shallot Vinegar | Coriander | Ginger

Oyster Gratine 2 Pcs ~ 12

Eel Bricks ~ 16

Radish | Wasabi | Brioche

Tuna Tataki ~ 18

60gr. | Avocado | Radish | Soy

Wrap Feta ~ 12

Date | Walnut | Basil

Livar Prosciutto Monastero ~ 16

60gr. | Walnut | Olives | Cornichon

Livar Charcuterie ~ 18

3x 40gr. | Walnut | Olives | Cornichon

Duck Liver Pate ~ 14

Brioche | Figs | Shallot

Wagyu Dumplings ~ 16

Teriyaki | Sesame | Radish



Classic moments

Cold / Hot Starters

Beef Steak Tartar | Brioche | Egg ~ 22

Starter off the Menu ~ 20

Langoustine | Raw & BBQ | Leek | Radish ~ 33

Venison | Shallot Mayonaise | Muschroom | Dashi ~ 20

Bisque ~24

Classic moments

Mains

Sole Fillet 55

Cauliflower 29

Celeriac | Hazelnut | Black Garlic

Pheasant 29

Celery | Hazelnut

Zander Fillet 28

Saurerkraut | Mustard | Jus

Pasta off the Day 24

Beef off the Moment Daily Price

Main off the Day 28

Sides

French Fries 6

Mayonaise

Loaded Fries 8.5

Truffle | Parmesan

Brussel Sprouts 8.5

Tomato Burrata Salad 9.5

Chicory Ham & Cheese 10

Pasta Aglio e Olio 7

Salad Grilled Vegetables 9.5

Main to Share

Côte de Boeuf 28 days dry Aged 110

Bearnaise | Gravy | Chimichurri 800/1000 gram

(Expected preparation time 45 - 60 minutes)



Classic moments

Sweets & Cheese

Tarte Tatin Vanilla ~ 15

Popcorn Chocolate and Spices ~ 13

Sweet off the Day ~ 13

Münster Cheese & Duck Liver Pate ~ 24

Cheese 5 pieces ~ 19.5

Diner menu's

3 course menu ~ 48

Starter/ Intermediate / Main +5

Or

Starter / Main / Dessert

4 course menu ~ 60

Starter/ Intermediate / Main / Dessert

Zinc Le Bon Moment ~ 75

5 Bites

and

5 - Course Menu

6 - course menu with cheese dish or cheese
platter + € 15

If you choose cheese instead of sweet dessert,
we charge a supplement of € 7



ZINC

The background of the image features a stylized, abstract illustration of multiple hands in various shades of beige and light brown. The hands are depicted in a way that suggests they are reaching out or supporting each other, creating a sense of community and care. The overall aesthetic is soft and warm.

Le Bon Moment