



MODULE 65

Brasserie

by Margie Adriatico

Menu

Een verfijnde ontmoeting tussen Belgisch vakmanschap en Filipijnse ziel. Elke schotel vertelt een verhaal van herkomst, ambacht en passie — bereid met de fijnste lokale ingrediënten en verfijnde Aziatische techniek.



Oogst Menu • €65 per persoon

VOORGERECHT

Taartje van witloof & peer (*À la carte: € 20,00*)

Warm bladerdeegtaartje met gekaramelliseerd Belgisch witloof en herfstpeer, afgewerkt met romige geitenkaas, geroosterde walnoten en een reductie van druivensap.

HOOFDGERECHT

Gebakken ossenhaas met vijg-balsamicosaus (*À la carte: € 44,00*)

Gebakken ossenhaas met gratin dauphinois en een rijke reductie van vijg en balsamico.

OF

Gebakken kabeljauw op romige risotto (*À la carte: € 42,00*)

Filet van Atlantische kabeljauw op romige arboriorisotto met gekonfijte tomaatjes en gestoofde venkel.

DESSERT

Crumble van pruim & speculaas (*À la carte: € 18,00*)

Warme gekaramelliseerde Belgische pruimen met een kruidige speculaascrumble en een bolletje vanille-ijs.

Voorgerechten

Tonijn Kinilaw · Filipijnse ceviche van premium tonijn, gemarineerd in calamansi, komkommer, wilde gember, tomaat en verse chili **€19,50**

Dry Aged Carpaccio · Dry-aged entrecote carpaccio met foie grass, vijgen, ruculla, a parmessaan **€21,00**

Signature Steak Tartaar Krokette (2) · Onze Antwerp Proeft-signatuur met bieslookolie en mosterd-kewpie mayonnaise **€19,00**

Paddenstoel Adobo Lumpia · Krokante Filipijnse loempia's gevuld met boschampignons, soja, look en kokosazijn **€15,00**

Ambachtelijke Kaaskrokette (2) · Goudbruin gebakken ambachtelijke kaaskrokette, geserveerd met gefrituurde peterselie en citroen **€19,00**

Ambachtelijke Garnaalkrokette (2) · Noordzeegarnaalkrokette met gefrituurde peterselie en citroen **€21,00**

Tortang Talong · Geroosterde aubergine in eibeslag met zoete soja en ingelegde groenten **€14,50**

Pinoy BBQ-spiesjes (2) · Gemarineerde Belgische varkensschouder met soja en look **€16,00**

Witte Worst "De Laet Van Haver Butcher's Craft" met Obscura-saus · Witte worst met saus op basis van Troubadour Obscura **€17,00**

Hoofdgerechten

Vol-au-Vent op Aziatische wijze · Malse hoevekip in romige kokos-, gember- en citroengrassaus met frieten **€26,00**

Gestoofde Rundswang "Paksiw" · Langzaam gegaarde rundswang in Filipijnse azijn-sojareductie **€26,50**

Scampi Alavar · Scampi in krachtige lookboter met Filipijnse umami en jasmijnrijst **€25,50**

Zeetong Calamansi Meunière · Noordzeetong met calamansi, kaffirlimoen, salade en frieten **Dagprijs**

Waasland-Manila Salade · Belgische sla met mango, komkommer en taugé · Keuze uit scampi of krokante tofu of geitenkaas **€25,00**

Pasta Nellie · Pasta met mager rundergehakt, geroosterde look, chili, peterselie en 12 jaar gerijpte Parmezaan **€25,00**

Steak · Gegrilde steak van Belgisch rund, geserveerd met een fris zomers slaatje en keuze uit béarnaise, peperroom- of champignonsaus. **€31,00**

Ribeye · Vocabunk dry-aged premium ribeye (Carnivale), perfect in de pan gebakken met een gekaramelliseerde korst, afgewerkt met knoflookboter en gerookt zeezout. Geserveerd met een fris zomers slaatje en keuze uit béarnaise-, peperroom- of champignonsaus. **€38,00**

Aanraders van de Chef

Steak Tartaar Klassiek · Fijn gesneden rundvlees, traditionele garnituren, kappertjes, augurk, sjalot en eidooier. **€28,00**

Steak Tartaar Italienne · Met zongedroogde tomaat, basilicum, Parmezaan, pijnboompitten en extra vierge olijfolie. **€28,00**

Steak Tartaar Thai · Met limoen, koriander, chili, lente-ui, sesam en een frisse Aziatische dressing. **€28,00**

Steak Tartaar Tataki · Licht aangebraden rundvlees, ponzu, sesam, lente-ui en wasabimayonaise. **€28,00**

Tonijn tartaar · Verse sashimikwaliteit tonijn met avocado, komkommer, sesam en calamansi-sojadressing. **€32,00**

Tonijntartaar Tataki · Kort geschroeide tonijn, ponzu, sesam, wakame en wasabimayonaise. **€32,00**

Lees de geschiedenis van deze site op de achterkant van dit menu

Frieten, brood of jasmijnrijst inbegrepen
Max. 4 verschillende gerechten per tafel
Alle prijzen inclusief btw en bediening
1 tafel = 1 rekening

Module 65 – Hier spreken de Stenen

Lang voor er golf gespeeld werd in Sint-Gillis-Waas, werd hier gebouwd aan de fundamenten van de streek. Letterlijk.



Op deze grond bevond zich ooit een steenbakkerij — een plek waar aarde werd omgevormd tot baksteen, waar vuur en vakmanschap samen iets blijvends creëerden. Eén van die formaten, gekend als **Module 65**, stond symbool voor precisie, ambacht en duurzaamheid.



Waar ooit klei werd gestapeld en ovens brandden, ontstond later een nieuwe bestemming. De paardenstallen van de steenbakkerij bleven bewaard en kregen een tweede leven. Geen industriële site meer, maar een plek waar mensen samenkomen. Waar ontspanning, sport en beleving centraal staan.

Zo groeide WaseGolf.

Wat begon als een golfclub met een brasserie, werd gaandeweg meer dan dat. Het werd een ontmoetingsplek. Een community. Een plaats waar zowel leden als niet-golfers welkom zijn.

Met **Module 65** keren we terug naar onze oorsprong.



De naam is geen toeval. Het is een eerbetoon aan de geschiedenis van deze plek, maar tegelijk ook een statement naar de toekomst. Net zoals de bakstenen van vroeger met zorg en precisie werden gemaakt, bouwen wij vandaag verder aan een verhaal — laag per laag, ervaring per ervaring.

In de keuken vertaalt zich dat in ambitie. Geen alledaagse gerechten, maar creaties die verrassen. Gerechten die je thuis niet zomaar maakt. Omdat ze vakkennis vragen. Tijd. En passie. Module 65 staat voor diezelfde combinatie van ambacht en

vooruitgang.

Een plek waar golf en gastronomie elkaar versterken. Waar erfgoed geen verleden is, maar een fundament. En waar elke ervaring wordt opgebouwd met dezelfde zorg als toen.

Steen per steen. Bord per bord.