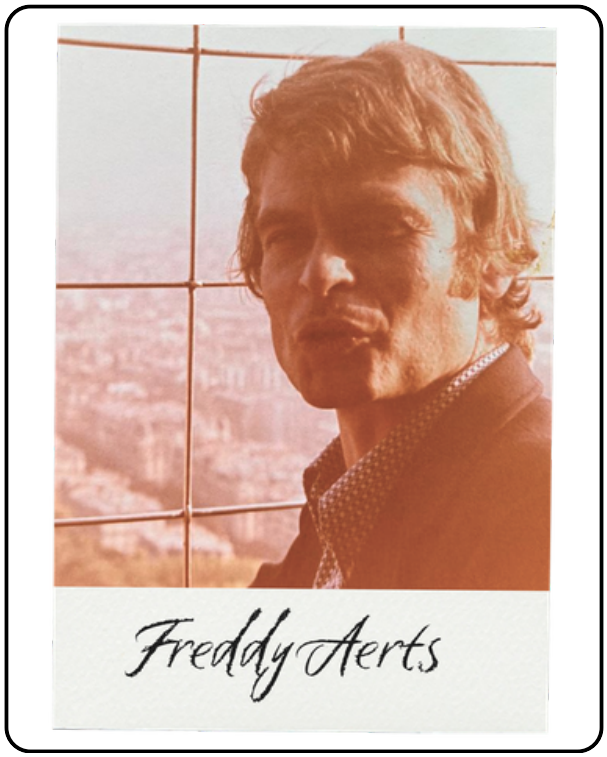
WELKOM

In het hart van Brugge, tussen twee straten met elk hun eigen karakter,
vind je twee plekken met één ziel.
In de Ezelstraat ligt Locàle, en in de Sint-Jacobsstraat vind je Freddy's.
Beide maken ze deel uit van de Kok au Vin-groep,
gedragen door de gedeelde visie van Jürgen & Hendrik .

Bij Freddy's draait alles om puurheid. Om eerlijke smaken,
van een goed stuk vlees zoals je het vroeger kende tot verfijnde visgerechten.
Geen poespas, enkel keuken met respect voor product en herkomst, met ingrediënten van lokale boeren en producenten uit Brugge en omstreken.



Een ode aan Freddy Aerts

Freddy's is tegelijk ook een verhaal.
Een ode aan Freddy Aerts, vader van Jürgen,
die in 1968 samen met zijn vrouw Liliane Tavernier een beenhouwerij opende in de Vlamingstraat.
Daar leerde Jürgen de stiel, later stonden ze samen in de keuken van Kok au Vin.

Na Freddy's overlijden in 2024 kreeg dat verhaal een nieuwe vorm.
Freddy's werd geboren als eerbetoon
een plek waar traditie, eenvoud en warmte samenkomen.

Samen met Locàle vormt het vandaag een tweeluik: twee huizen, één gedachte.

APERITIEF

Glas champagne JM Gobillard Blanc de Noirs Brut - € 16

Glas Ruffus Chardonnay Brut - € 12.50

Picon vin blanc - € 11

Ricard - € 9

Martini wit/rood - € 8

Porto wit/rood - € 8

Campari orange/tonic - € 12

Sherry - € 9

Pineau des Charentes - € 9

Kir - € 9

Kir Royal - € 16

Jonge jenever - € 8

Negroni - € 14

Copperhead gin / Hendrick's gin / Gin mare + tonic - € 15

ALCOHOLVRIJ

Vers fruitsap - € 6

Mocktail : Basil Smash - € 9

Iessi l'Aperitivo - Bitterzoet Italiaans aperitief - € 8

Apero buloo - € 9

Copperhead 0.0 gin tonic - € 10

BIEREN

Bavik Super Pils van 't vat - € 4,50

Kwaremont - € 6

Geuze Boon- € 5

Petrus Tripel - € 6

Petrus Dubbel - € 6

Orval - € 6

ALCOHOLVRIJ

Bavik Super Pils 0.0 - € 4,50

Kwaremont 0.0 - € 6

FRISDRANKEN

Aqua Panna / San Pellegrino - 25 cl : € 3,50 / 50 cl : € 6

Cola / Cola Zero - € 4,50

San Pellegrino limonade Citroen / Orange - € 4

Ice Tea - € 4,50

Tonic - € 4,50

Wijnen aan het glas

Witte Wijnen

Loureiron - €8.50
Quinta da Pousada, Vinho Verde, Portugal
Druif : loureiro

Abbe Rous Chardonnay - €9.50
Cave Abbe Rous, Côtes Catalanes, Frankrijk
Druif : chardonnay

Maruxa Godello - €10.50
Val do Galir, Valdeorras, Spanje
Druif : godello

Chablis Les Grands Terroirs - €14.50
Billaud Samuel, Chablisien, Frankrijk
Druif : chardonnay

Rosé wijn

Cibonne Tentation Rosé - €9
Clos Cibonne , Provence, Frankrijk
Druif : tibouren, grenache, cinsault, syrah

Rode wijnen

Piancarda Blu Rosso Conero doc - €8.50
Casa Garofoli, Marche, Italië
Druif : montepulciano

Naku - €9.50
Ukan Winery, Rioja Alavesa, Spanje
Druif : tempranillo

Illimis Pinotage - €12.00
Illimis Winery, Stellenbosch, Zuid-Afrika
Druif : pinotage

Château Deyrem Valentin - €14.50
Margaux Cru Bourgeois, Bordeaux, Frankrijk
Druif : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

FREDDY'S MENU

€67

Menu is enkel per tafel beschikbaar
The menu is only available per table

Noordzee krabcocktail

North Sea crab cocktail

/

Kalfs Vitello met makreelmayonaise, kappertjes

Veal Vitello with mackerel mayonnaise, capers

.....

Filet Pur au poivre, kropsla, verse friet

Filet Pur au poivre, lettuce, fresh fries

/

Rib Eye, Café de Paris boter, kropsla, verse friet

Rib Eye, beurre Café de Paris, lettuce, fresh fries

.....

Crème Brûlée

Crème Brûlée

/

L'île flottante, crème anglaise, passievruchten karamel

Floating island, crème anglaise, passion fruit caramel

G = Gluten L = Lactose N = Noten S = Schaaldieren

HAPJES

Freddy's Charcuterieplank
Freddy's Charcuterie board
€ 18 - G

Canapés met gerookte paling, zure room (4 stuks)
Smoked eel toast, sour cream
€ 20 - G - L

Wildkroket, veenbes, champignon, truffelmayonaise (2 stuks)
Wild croquette, cranberry, mushroom, truffle mayonnaise
€ 19 - G - L

VOORGERECHTEN

Rundstartaar, gebakken foie gras, brioche
Beeftartare , seared foie gras, brioche
€ 27 - G - L

Noordzee krabcocktail
North Sea crab cocktail
€ 27 - L - S

Kalfs Vitello met makreelmayonaise, kappertjes
Veal Vitello with mackerel mayonnaise, capers
€ 24 -

G = Gluten L = Lactose

N = Noten S = Schaaldieren

HOOFDGERECHTEN

Filet Pur au poivre, kropsla, verse friet

Filet Pur au poivre, lettuce, fresh fries

€ 42- L

Vol au vent, kropsla, verse friet

Vol-au-vent, lettuce, fresh fries

€ 31 - L - G

Vol au vent “deluxe” met kalfszwezerik , kropsla, verse friet

Vol-au-vent deluxe with sweetbread, lettuce, fresh fries

€ 41 - L - G

Vangst van de dag, kappertjes, prei, aardappelpuree,

Catch of the Day, capers, leek, mashed potatoes,

€35- L

Rib Eye, Café de Paris boter, kropsla, verse friet

Rib Eye, beurre Café de Paris, lettuce, fresh fries

€ 45 - L

Steak tartare ‘Holstein’, kropsla, verse friet

Steak tartare ‘Holstein’, lettuce, fresh fries

€29

G = Gluten L = Lactose N = Noten S = Schaaldieren

NAGERECHTEN

Crème Brûlée
Crème Brûlée
€ 10 - L

Profiterole, vanille ijs, chocolade saus, slagroom
Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
€ 14 - G

Chocolademousse
Chocolate mousse
€ 12

L'île flottante, crème anglaise, passievruchten karamel
Floating island, crème anglaise, passion fruit caramel
€ 10 - L - N

DESSERT WIJNEN

Manoella 10y , Tawny Porto - €11

Maderista X , Reserva - €11

Jurançon Ballet d'Octobre - €9

G = Gluten L = Lactose N = Noten S = Schaaldieren

GROOTMOEDERS KOFFIE

Koffie - € 5

Decaf - € 5

Espresso - € 5

Latte Macchiato - € 5,50

Doppio - € 6,50

Cappuccino - €5,50

Irish Coffee - € 15

French Coffee - € 15

Italian Coffee - € 15

THEE

Verse Munt - € 5,50

Verse Gember - € 5,50

Kamille - € 5

Ijzerkruid - € 5

Witte Thee - € 5

Earl Grey - € 5

China Gunpowder Groene Thee - € 5

Fruit Infusion - € 5

DIGESTIEF

Cognac Rémy Martin VSOP - € 12

Armagnac Clés des Ducs - € 12

Poire Williams - € 10

Grappa di Moscato - € 12

Calvados Christian Drouin “Foursquare Angels” 19y (46,8 %)
Appel • peer • vanille • tropische ruminvloed

€ 18

WHISKEY

Glen Moray 18 Years (40 %)

Toffee • gebakken appel • vanille • zachte kruiden

€ 14

Four Aces - Belgische Single Malt (43 %)

Fruitig • zacht graan • subtiele kruidigheid • single cask

€ 12

RUM

Ron Cubay 10 Years (40 %)
Melasse • donker fruit • toffee • cacao
€ 10

Diplomático Nº1 Batch Kettle (47 %)
Rood fruit • karamel • pecan • eikenhout
€ 13

Diplomático Nº2 Barbet (47 %)
Melasse • donker fruit • toffee • cacao
€ 10

Cihuatán Alux 15y - Limited Edition
Cacao • kruiden • sherry & cognac finish • geroosterd graan
€ 14

Ron Millonario 15 Reserva Especial (40 %)
Toffee • rozijn • vijg • cacao • zijdezacht
€ 12

LIKEUREN

Limoncello - € 10
Chartreuse Groen 55 % - € 11
Chartreuse Geel 43 % - € 11
Baileys - € 10
Grand Marnier - € 10
Cointreau - € 10

Gozio Amaretto (24 %)
Amandelspijs • marsepein • praline • zachte vanille
€ 7

ABK6 Orange Liqueur (40 %)
Sinaasappelconfituur • citruszeste • honing • kaneel
€ 8