

Kerstmis en nieuwjaar

Noël et nouvel an

TRAITEUR

RESTAURANT IN DE MOLEN 02 355 77 69

Réservation obligatoire verplicht te reserveren

Sluiting van de bestellingen op Zondag 17/12 voor kerstmis en 24/12 voor nieuwjaar

Clôture des commandes DIMANCHE 17/12 pour Noël et 24/12 pour nouvel an

POTAGES

Bisque de homard
crème de potiron

12,00 € liter
9,00 € liter

SOEP

Kreeftensoep
pompoeensoep

ENTREES FROIDES

Carpaccio de St Jacques
6 huîtres Normandes
Terrine de gibier et ses garnitures
Saumon Gravelax
Duo de mousse de foie gras et magret fumé

18,00 €
16,00 €
14,00 €
16,00 €
19,00 €

KOUDE VOORGERECHTEN

St Jacob carpaccio
6 oesters uit Normandie
Wildpastei met zijn garnituren
zalm gravelax
Duo eendelevermousse en gerookten eendeborst

ENTREES CHAUDES

Raviolis de la mer du nord sauce homardine
Croquette aux crevettes pièce
Fondue au parmesan pièce
Brochette de St Jacques colonata et champignons
Médallions de dinde farci aux noix et champignons
Scampis crème au chorizo doux (ou piquant)
Scampi à l'ail

18,50 €
6,00 € stuk
4,00 € stuk
18,00 €
18,00 €
17,50 €
17,50 €

WARMES VOORGERECHTEN

Noordzee ravioli met kreeften sausje
Garnalenkroket
kaaskroket
St Jacob spie colonata spek en paddestoelen
kalkoenhasje gevuld met noten en paddestoelen
Scampis met chorizoroom pikant of niet
Scampi met look

PLATS A RECHAUFFER

filet de biche aux deux saveurs
Bouillabaise de la mer du nord
filet de dinde aux pommes et miel
Côtelettes de marcassin garniture de chasse
Magret de canard aux cerises ou poivre crème

29,00 €
29,00 €
16,00 €
24,00 €
19,00 €

TE VERWARMEN SCHOTELS

Hertenfilet met twee smaken
Noordzee bouillabaise
kalkoenfilet met honing en appels
Everzwijn kottelletjes met wild garnituur
eende filet met krieken of met peper room
volledige kreefte bereiding naar keuze

Homard entier preparation au choix **Prix du jour Prijs van de dag**

Restaurant ouvert le 25/12 de 12h00 à 15h00 open van 12:00 tot 15:00

Plateau du pêcheur pour deux		89,00 €	Visplateau voor twee	
1 homard, tomate crevette, œufs et pêches au thon, saumon fumé, garnitures de pommes de terres froides)			1 kreeft, tomaat met garnalen, eieren en perzik met tonijn	
saumon, elbot, truite fumés			zalm, Eilbot, gerookte forel	
Plateau de fruits de mer			Zeevruchten plateau	
Le petit plateau		65,00€ PP	De kleine plateau	
½ tourteau, 5 crevettes impériales, crevettes grises,			½ krab, 5 impériale garnalen, grijze garnalen,	
2 langoustines, 3 spéciales Umami, 2 praires, 2 palourdes,			2 langoustines, 3 oesters Umami, 2 praires,	
bulots, crevettes bouquets, 3 belons n°2, Bigorneaux			2 palourdes, wilken, , garnalen bouquets	
			3 oesters belons n°2, alikruiken	
Le royal			Het koninklijk plateau	
½ tourteau, 5 crevettes impériales, crevettes grises,			½ krab, 5 impériale garnalen, grijze garnalen,	
2 langoustines, 3 spéciales Umami, 2 praires, 2 palourdes,			2 langoustines, 3 oesters Umami, 2 praires,	
bulots, crevettes bouquets, 3 belons n°2 , bigorneaux			2 palourdes, wilken, , garnalen bouquets	
1/2 HOMARD			3 oesters belons n°2 + 1/2 KREEFT	
65,00€ PP + prix du jour du Homard			65,00€ PP + prijs van de dag van kreeft	
6 Huitres UMAMI de Normandie	16,00 €		6 oesters UMAMI uit Normandie	
Bulots pour l'apéro 250 g net sans coquilles	12,50 €		Wulken zonder schelpen 250 g (zonder sap)	
Bigorneaux pour l'apéro 250 g avec coquilles	12,50 €		Alikruiken met schelpen voor aperitief 250 gr	

<u>MENU DU JOUR DE NOEL</u>		<u>KERSTDAG MENU</u>	
		<u>48,00 €</u>	
6 Huitres	ou of	6 Oesters	
Duo de mousse de foie gras et magret fumé	ou of	Duo eendelevermousse en eendenborst	
Raviolis de la mer du nord homardine	ou of	Noordzee ravioli	
Médailon de dinde farci aux noix et champignons		Kalkoenhaasje gevuld met noten en paddestoelen	
xxx		xxx	xxx
Bouillabaisse de la mer du nord	ou of	noordzee bouillabaisse	
Magret de canard sauce au choix	ou of	eendeborst saus naar keuze	
Filet de dinde aux pommes et miel	ou of	kalkoenfilet met honing en appelen	
Cotelettes de marcassin	ou of	Everzwijn kotteletjes	
xxx		xxx	xxx
Desserts du jour		Nagerechten van de dag	

