

🌀 Bord de Mer 🌀 28,00 €

Farandole van aalmoezeniers met kazen van het moment op een bedje van groen

Farandole d'aumônières aux fromages du moment sur lit de verdure

Ou

Mosseltartaar, léché de tigre, harrisamousse en zijn rijstchips

Tartare de moules, léché de tigre, mousse d'harrisa et sa chips de riz

★ ★ ★

Gegrilde zeebrasemfilet, kipsaus, risotto met zwarte rijst uit de Camargue en champignons

Filet de daurade grise grillée, sauce chien risotto de riz noire de Camargue aux champignons

Ou

Suggestie, van de terugkeer van de markt

Suggestion du Retour du marché

Ou

Konijn zonder bot, 12 uur gegaard op lage temperatuur, mosterdzaadsaus

Désossée de lapin cuit 12H en basse température, sauce à la graine de moutarde

★ ★ ★

Witte kaas met cognac, Kaas of Dessert

Fromage blanc au cognac, Fromage ou Dessert

*2 bolletjes ijsscoupe – Rum Baba – Citroenmeringuetaartje opnieuw
op onze manier – Wentelteefjes brioche met gezouten
boterkaramelijs Warm chocoladetaartje met een bolletje witte
chocolade Wentelteefjes brioche met gezouten boterkaramelijs Peer
in wijn met een bolletje speculoosijs -Crème brûlée met
kastanje crème- Drijvend eiland – Appeltaartje, vanille-ijs met
karamelsaus Luikse koffie of Luikse chocolade soep. 3,00 €
Superieure gourmetkoffie. 6,00 €*

Die Desserts müssen zu Beginn der Mahlzeit ausgewählt werden –

Unsere Desserts werden hausgemacht

Bei jeder Änderung fallen zusätzliche Kosten an

Doggy Bag Per pakket wordt € 0,50 in rekening gebracht

Alle unsere Gerichte werden von uns vor Ort zubereitet...!!!

Nettoprijs

Saveurs des Ruffes 38,00 €

Huisgemaakte halfgekookte terrine van foie gras en toast

Terrine de foie gras mi cuit maison et ses toasts

Ou

**Huisgemaakte gerookte zalmcheesecake met yuzu en kruiden,
kurkuma-bietenshot en rucolacoulis**

*Cheesecake de saumon fumé maison au yuzu et aux herbes, shot de betterave au curcuma
et son coulis de roquette*

★ ★ ★

Gebraden lamsbout met lavendelazijn en pompoenpitten

Gigotin d'agneau rôti au vinaigre de lavande et graines de courge

Ou

Suggestie, van de terugkeer van de markt

Suggestion du Retour du marché

Ou

Krokante zeeduivel omhuld met Panko-paneermeel en kreeftensaus

Lotte croustillante en robe de chapelure Panko, sauce homardine

★ ★ ★

**Assortiment kazen of witte kaas met cognac of Roquefort-ijs met
gekarameliseerde noten**

*Assortiment de Fromages ou Fromage blanc au cognac
ou glace au Roquefort et ses noix caramélisées*

★ ★ ★

Desserts -

*2 bolletjes ijscoupe – Rum Baba – Citroenmeringuetaartje opnieuw
op onze manier – Wentelteefjes brioche met gezouten
boterkaramelijs Warm chocoladetaartje met een bolletje witte
chocolade Wentelteefjes brioche met gezouten boterkaramelijs Peer
in wijn met een bolletje speculoosijs -Crème brûlée met
kastanjecrème- Drijvend eiland – Appeltaartje, vanille-ijs met
karamelsaus Luikse koffie of Luikse chocolade soep. 3,00 €
Superieure gourmetkoffie. 6,00 €*

Die Desserts müssen zu Beginn der Mahlzeit ausgewählt werden –

Unsere Desserts werden hausgemacht

Bei jeder Änderung fallen zusätzliche Kosten an

Doggy Bag Per pakket wordt € 0,50 in rekening gebracht

Alle unsere Gerichte werden von uns vor Ort zubereitet...!!!

Nettoprijs

Vegetarisch menu 27 €

Gemengde salade

Salade composée

★ ★ ★

Kaas- of naturel omelet, friet en verse groenten

Omelette fromage ou nature, frites et ses petits légumes frais

ou

Lasagne met ricotta, spinazie en gesmolten geitenkaas

Lasagne de ricotta, épinard et chèvre fondu

ou

Zelfgemaakte Cajun-gekruide plantaardige biefstuk

Steak végétal maison aux épices cajun

ou

Veganistische Moussaka

Moussaka végane

★ ★ ★

*Kaas of Dessert (zelfgemaakte vanille- en veganistische chocolade-
ijs) Dessertkeuze identiek aan het menu Bord de Mer*

Fromage ou Dessert (glace vanille et chocolat végane maison)

Choix de dessert identique au menu Bord de Mer

Proeverijmenu 65 €

Menu bereid volgens onze menukaart

Voorgerecht, 2 voorgerechten, vis, Alcoholsorbet, 1 gerecht, kaas,
dessert

Menu élaboré au gré de notre carte

Mise en Bouche, 2 entrées, poisson,

Sorbet alcool, 1 plat, fromage, dessert

Kindermenu 10 €

Gehaktbiefstuk, gepaneerde vis of nuggets – friet of rijst –
1 bolletje ijs – 1 watersiroop

Steak haché, poisson pané ou nuggets – frites ou riz- 1 boule de glace – 1 sirop a l'eau



La Carte

Voor elk gerecht dat u rechtstreeks bestelt, geldt een minimale wachttijd van 30 minuten.
Tout plat commander en direct aura une attente minimum de 30 mn

Nos Entrées - Onze Voorgerechten

- ☞ Foie gras mi cuit au naturel et ses toasts (fabrication maison) 20.00 €
Natuurlijk halfgekookte foie gras en toast (huisgemaakt)
home cooked goose liver and toast
- ☞ Tartare de moules, léché de tigre, mousse d'harrisa et sa chips de riz 14.00 €
Mosseltartaar, harrisamousse en rijstcrumble
- ☞ Farandole d'aumônières aux fromages du moment sur lit de verdure 15.00 €
Farandole van aalmoezeniers met kazen van het moment op een bedje van groen
- ☞ Cheesecake de saumon fumé maison au yuzu et aux herbes, 18.00 €
shot de betterave au curcuma et son coulis de roquette
Huisgemaakte gerookte zalmcheesecake met yuzu en kruiden, kurkuma-bietenshot en rucolacoulis
- ☞ Salade périgourdine (Gésiers confits maison, lardons, foie gras, magret fumé, champignons de Paris) 22.00 €
Salade uit de Périgord (huisgemaakte gekonfijte maagjes, spek, foie gras, gerookte eendenborst, champignons)
- ☞ Soupe de poisson maison et sa garniture 20.00 €
Huisgemaakte vissoep met garnering
- ☞ Belle Salade de chèvre chaud 19.00 €
grote warme geitenkaassalade
- ☞ Belle Salade de saumon fumé maison 19.00 €
grote zelfgemaakte gerookte zalmsalade
- ☞ Salade César 19.00 €
Caesarsalade

Plat du jour - Gerecht van de dag

- ☞ Suggestion du Retour du marché 18.00 €
Suggestie, van de terugkeer van de markt

Nos Saveurs de la Mer - Onze smaken van de zee

- ☞ Loup ou daurade (5/600gr) suivant arrivage, accommodé selon 30.00 €
votre envie (Grillé, poché, croûte de sel)
Zeebaars of zeebrasem (5/600g) afhankelijk van de beschikbaarheid, bereid naar uw wensen (gegrild, gepocheerd, zoutkorst)
- ☞ Lotte croustillante en robe de chapelure Panko, sauce homardine 28.00 €
Krokante zeeduivel omhuld met Panko-paneermeel en kreeftensaus
- ☞ Filets de dorades grise grillées, sauce chien risotto de riz noire de Camargue 26.00 €
aux champignons
Gegrilde zeebrasemfilets, sauce chien, risotto met zwarte rijst uit de Camargue en champignons

Nos Viandes - Ons vlees

- ☞ Désossée de lapin cuit 12H en basse température sauce à la graine de moutarde 24.00 €
Konijn zonder bot, 12 uur gegaard op lage temperatuur met mosterdzaadsaus
- ☞ Gigotin d'agneau rôti au vinaigre de lavande et graines de courge 28.00 €
Gebraden lamsbout met lavendelazijn en pompoenpitte
- ☞ Entrecôte Charolaise (280 gr) au roquefort ou au beurre de Montpellier 29.00 €
Charolais rib steak (280 gr) met Roquefort saus of Montpellier boter

Nos Pâtes - Onze pasta

- ☞ Spaghettis au Roquefort 15.00 €
Spaghetti met Roquefort
- ☞ Spaghettis à la Bolognaise maison 15.00 €
Zelfgemaakte Spaghetti Bolognese
- ☞ Spaghettis aux Morilles 26,00 €
Spaghetti met morieljes

Desserts moeten aan het begin van de maaltijd worden gekozen.

Wij bieden onze diensten in eigen huis aan.

Voor elke wijziging worden extra kosten in rekening gebracht.

Per pakket wordt er een Doggy Bag aangerekend van €0,50.

Al onze gerechten worden door ons ter plaatse bereid.

Sorry voor de fouten in Google Translate