# EGLANTIER

Bistronomie

# Voorgerechten

## KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO | 23,2
van huisgerijpt Simmental rund

HUISBEREIDE GANZENLEVER | 25,6
met vanille-rabarberconfituur

6 OF 9 OESTERS "FINES DE CLAIRE" | 27 | 40,5

GRAVAD LAX MET FIJNE KRUIDEN | 26,7

THAI ANGUS BEEF SALAD • RIJSTNOEDELS | 26,7

## WARME VOORGERECHTEN

THAÏSE SOEP | 16,7
gember • citroengras • krokante groentjes

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE | 19,8
grijze Noordzee garnalen

NOORDZEE VISSOEP | 18,8
rouille • toast

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN | 27,4
kroketje • bisque • tomaat • grijze garnalen

REUZEGAMBA (200G) | 29,8
provençaalse fregola • tomatenemulsie

GELAKT BUIKSPEK DUROC D'OLIVE | 25,4
24 uur traag gegaard • gestoofde asperges

**MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN**

# Pasta

LINGUINI MET GEBAKKEN SCAMPI | 30,8
kokoscurrysaus

LINGUINI MET VERSE TRUFFEL | HG 32,4
Parijse champignon • gerookte knoflook

# Veggie

THAÏSE SOEP | 16,7
gember • citroengras • krokante groentjes

GROENTENBORD VEGGIE | VG 19 | HG 26

ASPERGECURRY | HG 27
gember • citroengras • cocotte-aardappel

LINGUINI MET VERSE TRUFFEL | HG 32,4
Parijse champignon • gerookte knoflook

# Lunch

's middags, niet op zon- & feestdagen

SOUPE DU JOUR • PLAT DU JOUR • TARTE DU JOUR

2-GANGEN | 29
3-GANGEN | 39

**MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN**

# Vis

2 SOLETJES (kleine zeetongen) | 33,8
gestoofde groentjes • puree of frietjes

KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND
OF ZALM (RED LABEL) | 37,8
geplette aardappel • prei • gepocheerd eitje
hollandaisesaus • grijze garnalen

LINGUINI MET GEBAKKEN SCAMPI | 30,8
kokoscurrysaus

REUZEGAMBA'S (2x200G) | 38,4
provençaalse fregola • tomatenemulsie

ZEETONG MEUNIÈRE (450g+) | 47,6
gestoofde groentjes • puree of frietjes

GEGRILDE GRIETFILET | 41,2
safraanrisotto • chorizo • artisjok • tuinboon

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN 🍤 | 38,4
2 kroketjes • bisque • tomaat • grijze garnalen • frietjes

VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE | 37,8
zeetong • tarbot • zeebaars • griet • zalm
scampi • juliennegroentjes • wittewijnsaus

**MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN**

# Vlees

**PORTIE FRIETJES INGEBREPEN**

BLACK ANGUS OSSENHAAS | 37,8
filet pur van premium kwaliteit • frietjes

HANDGESNEDEN STEAK TARTAAR | 30,2
Classic of Asian of Italian Style • "by Dierendonck" • frietjes

CARPACCIO | 29,8
huisgerijpt Simmental rund • frietjes

# Suggesties

PATA NEGRA VARKENSWANGETJES | 33,2
stoofpotje • Trappistensausje • groenten • puree

LAMSKROON & NOOTJE ONDER KRUIDENKORST | 42,3
rösti-aardappel • seizoensgroentjes

MECHELSE KOEKOEK | 34,6
Anna-aardappel • gevogeltejus • seizoensweelde

KROKANTE KALFZWEZERIKEN | 39,8
portosausje • kroketje • tuinboon

# Side dishes

GROENTENSIDES | 4,5
GEMENGDE SALADE • WITLOOFSLAATJE • GESTOOFDE GROENTJES

HUISGEMAAKTE SAUZEN | 3,5
BÉARNAISE • CHORON • PEPER • CHAMPIGNON • LOOKBOTER

EXTRA PORTIE FRIETJES | 4
EXTRA PORTIE PANKO AARDAPPELKROKETJES | 6

**MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN**

# Dessert

**FRANSE PATISSERIE HUISGEMAAKT DOOR ONZE CHEF PATISSIER RAFAEL VOLGENS DE REGELS VAN DE KUNST... BON APPETIT, LES GOURMANDS!**

DAME BLANCHE | 13,8
huisgedraaid vanille-ijs • warme chocoladesaus • slagroom

COUPE BRÉSILIENNE | 13,8
huisgedraaid vanille-ijs • brésiliennenootjes • karamel • slagroom

NOUGAT GLACÉ | 13,2
"sinds 1979" • rodevruchtencoulis

COUPE COLONEL | 14,8 (+€3 menu)
citroensorbet • Belvedère vodka

POMME TATIN | 14,2
kaneelzandkoekje • warme appeltjes • vanille-ijs

KOKOSKROKANTJE MET AARDBEI | 15,2 (+€3 menu)
mousse van platte kaas • aardbeiensorbet

TRIO VAN SORBETS MET VERS FRUIT | 13,2

CAFÉ GOURMAND | 14,4 (+€3 menu )
koffie of thee met 3 mini verrassingsdessertjes

3 X CRÈME BRÛLÉE | 13,8
vanille • koffie • anijs

MOËLLEUX AU CHOCOLAT | 15,6 (+€3 menu)

GROOT DESSERTBORD VAN RAFAËL | 18,2 (+€6 menu)
een mix van al onze bestsellers in mini:
moëlleux • nougat glacé • vers fruit • quenelle ijs
chocolademousse • pomme tatin • crème brûlée

KAASPLANK MET ZUURDESEMBROOD | 17 (+€5 menu)
☞ glas passende rode wijn €8,5
☞ Porto Graham's Tawny 10 year €11,8

# PRIVE SAUNA AQUARELLE OOSTDUINKERKE

Privé Sauna Aquarelle welcomes you in a world of luxury. Relax and sit back, spoil yourself and feel reborn! 💦 🔥 Only in private use.

For prices & information: see our website or ask the reception.

AQUARELLE
Privé Sauna

← ZIE HIER VOOR MEER

# Suggestie Menu

**3-GANGENMENU €65**

**TE BESTELLEN VOOR 13U15 & 20U00 (EXCEPTIONS MAY APPLY)**

CARPACCIO
huisgerijpt rund "Simmental"

OF

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+€5)
kroketje • bisque • tomaat • grijze garnaaltjes

🐚🐚🐚

KABELJAUWHAASJE OF ZALM RED LABEL
geplette aardappel • gepocheerd eitje
grijze garnalen • hollandaisesaus

OF

BLACK ANGUS (+€7)
ossenhaas • frietjes • slaatje • saus naar keuze
peper-, béarnaise- of champignonsaus
of lookboter

🐚🐚🐚

DESSERT NAAR KEUZE
of koffie/thee
of Irish Coffee (+€3)

# Asperge suggesties

## VOORGERECHTEN

ASPERGEVELOUTÉ | 17
spek

ASPERGES SALSA VERDE | 24,2
koud voorgerecht • huisgerookte zalm

ASPERGES SALSA VERDE VEGGIE | 22,4

ASPERGES GEROOKTE ZALM | 27,6
hollandaise saus

ASPERGES MET IBERICO HAM | 26,2
bearnaisesaus

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE | 25

## HOOFDGERECHTEN

ASPERGES MET GEROOKTE ZALM | 35,8
hollandaise saus • gekonfijte aardappel

ASPERGES IBERICO HAM | 33,2
bearnaise • gekonfijte aardappel

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE | 32,8
gekonfijte aardappel

ASPERGECURRY 🌱 | 27
gember • citroengras • cocotte-aardappel

# Asperge Menu

**3-GANGENMENU €62**

ASPERGEVELOUTÉ
spek

ASPERGES MET GEROOKTE ZALM
hollandaise saus • gekonfijte aardappel

OF

ASPERGES IBERICO HAM
bearnaise • gekonfijte aardappel

OF

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE
gekonfijte aardappel

DESSERT NAAR KEUZE:

DAME BLANCHE • IJSNOUGAT
COUPE BRÉSILIENNE • POMME TATIN
3 X CRÈME BRÛLÉE (vanille, koffie, anijs)
CAFÉ GOURMAND (+3) OF koffie/thee OF Irish Coffee (+3)

# PRIVE SAUNA AQUARELLE OOSTDUINKERKE

Privé Sauna Aquarelle welcomes you in a world of luxury. Relax and sit back, spoil yourself and feel reborn! 💦 🔥 Only in private use.

For prices & information: see our website or ask the reception.

AQUARELLE
Privé Sauna

# Entrées

## ENTREES FROIDES

CARPACCIO DE BOEUF SIMMENTAL | 23,2
mariné & maturé maison

TERRINE DE FOIE GRAS | 25,6
confiture vanille-rhubarbe

6 OF 9 HUÎTRES "FINES DE CLAIRE" | 25,2 | 37,8

GRAVAD LAX AUX FINES HERBES | 26,7

THAI ANGUS BEEF SALADE • NOUILLES DE RIZ | 26,7

## ENTREES CHAUDES

SOUPE THAÏ AUX LÉGUMES CROQUANTS | 16,7
gingembre • citronnelle

BISQUE DE CREVETTES | 19,8
crevettes grises

SOUPE DE POISSONS | 18,8

TRIO DE CREVETTES GRISES | 27,4
croquette • bisque • tomate • crevettes grises

GROSSE GAMBA (200G) | 29,8
fregola provençale • émulsion tomate

POITRINE DE PORC DUROC D'OLIVES | 25,4
cuit 24 heures à basse température • asperges

**MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS**

# Pâtes

LINGUINI AUX SCAMPI POÊLÉS | 30,8
sauce coco-curry

LINGUINI AUX TRUFFES FRAÎCHES | plat 32,4
Champignon de Paris • ail fumé

# Veggie

SOUPE THAÏ AUX LÉGUMES CROQUANTS | 16,7
gingembre • citronnelle • légumes croquants

ASSIETTE DE LÉGUMES | entrée 18 | plat 26

CURRY D'ASPERGES | plat 27
gingembre • citronelle • pommes cocotte

LINGUINI AUX TRUFFES FRAÎCHES | plat 32,4
Champignon de Paris • ail fumé

# Lunch

le midi, pas disponible les dimanches & jours fériés

SOUPE DU JOUR • PLAT DU JOUR • TARTE DU JOUR

2-PLATS | 29
3-PLATS | 39

**MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENT**

# Poissons

2 SOLETTES MEUNIÈRE | 33,8
légumes poêlés • purée ou frites

CABILLAUD D'ISLANDE | 37,8
OU SAUMON LABEL ROUGE
pomme de terre écrasée • poireau • oeuf poché
sauce hollandaise • crevettes grises

LINGUINI AU SCAMPI POÊLÉS | 30,8
sauce coco-curry

GROSSE GAMBAS (2 X 200G) | 38,4
fregola provençale • émulsion tomate

SOLE MEUNIÈRE (450g+) | 47,6
légumes poêlés • purée ou frites

FILET DE BARBUE GRILLÉ | 41,2
risotto safrané • chorizo • artichaut • fêves

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 | 38,4
2 croquettes • bisque • tomate • crevettes grises • frites

CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE | 37,8
sole • turbot • bar • saumon • barbue • scampi
sauce vin blanc • julienne de légumes

**MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENT**

# Viandes

**INCLUANT UNE PORTION DE FRITES**

BLACK ANGUS TOURNEDOS | 37,8
filet pur de qualité premium • frites

STEAK TARTARE COUPÉ À LA MAIN | 30,2
Classique ou Italien ou Asiatique • "by Dierendonck" • frites

CARPACCIO DE BOEUF SIMMENTAL | 29,8
copeaux de parmesan • frites

# Suggestions

RIS DE VEAU CROQUANTS | 39,8
sauce porto • pommes croquettes • fêves

JOUES DE PATA NEGRA | 33,2
ragoût • sauce Trappiste • légumes • purée

COUCOU DE MALINES | 34,6
pomme Anna • jus de volaille • légumes de saison

CARRÉ & NOISETTE D'AGNEAU SOUS CROÛTE D'HERBES | 42,3
pommes de terre rösti • légumes de saison

# Suppléments

LÉGUMES | 4,5
SALADE MIXTE • SALADE CHICON • LÉGUMES POÊLÉS

NOS SAUCES MAISON | 3,5
BÉARNAISE • CHORON • POIVRE • CHAMPIGNON • BEURRE À L'AIL

EXTRA PORTION DE FRITES | 4
EXTRA PORTION CROQUETTES PANKO | 6

# Dessert

**PATISSERIE FRANÇAISE FAITE MAISON PAR NOTRE CHEF PATISSIER RAFAEL**
**SELON L'ART DU METIER... BON APPETIT, LES GOURMANDS!**

DAME BLANCHE | 13,8
glace faite maison • sauce au chocolat (chaud) • chantilly

COUPE BRÉSILIENNE | 13,8
glace vanille faite maison • noix brésiliennes • caramel • chantilly

NOUGAT GLACÉ | 13,2
"depuis 1979" • coulis de fruits rouges

COUPE COLONEL | 14,8 (+€3 menu)
sorbet de citron • vodka Belvedère

POMME TATIN | 14,2
sablé breton • pommes chaudes • glace vanille

CROUSTILLANT COCO-FRAISE | 15,2 (+€3 menu)
mousse fromage blanc • sorbet fraises

TRIO DE SORBETS AUX FRUITS FRAIS | 13,2

CAFÉ GOURMAND | 14,4 (+€3 menu)
café ou thé avec 3 mini desserts de surprise

3 X CRÈME BRÛLÉE | 13,8
vanille • café • anis

MOËLLEUX AU CHOCOLAT | 15,6 (+€3 menu)

GRANDE ASSIETTE DE RAFAËL | 18,2 (+€6 menu)
un assortiment de tous nos incontournables en miniatures:
moëlleux • nougat glacé • fruits frais • quenelle de glace
mousse au chocolat • pomme tatin • crème brûlée

PLATEAU DE FROMAGES AVEC PAIN AU LEVAIN | 17 (+€5)

☞ Verre de vin rouge maison €8,5
☞ Porto Graham's Tawny 10 year €11,8

← VOIR PLUS ICI

# Menu Suggestion

**MENU A 3-PLATS €65**

**A COMMANDER AVANT 13H15 & 20H00 (EXCEPTIONS A VOIR AVEC LE SERVICE)**

CARPACCIO
boeuf maturé maison "Simmental"

OU

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 (+€5)
croquette • bisque • tomate • crevettes grises

🐚🐚🐚

CABILLAUD OU SAUMON LABEL ROUGE
pomme de terre écrasée • oeuf poché
crevettes grises • sauce hollandaise

OU

BLACK ANGUS (+€7)
filet pur • frites • salade • sauce ou choix
poivre, champignon, béarnaise ou beurre à l'ail

🐚🐚🐚

DESSERT AU CHOIX
ou café/thé
ou Irish Coffee (+€3)

# Suggestions asperges

## LES ENTREES

VELOUTÉ D'ASPERGES | 17
lardons

ASPERGES SALSA VERDE | 24,2
entrée froide • saumon fumé

ASPERGES SALSA VERDE VEGGIE | 22,4

ASPERGES SAUMON FUMÉ | 27,6
sauce Hollandaise

ASPERGES JAMBON D'IBÉRIQUE | 26,2
sauce béarnaise

ASPERGES À LA FLAMANDE | 25

## LES PLATS

ASPERGES SAUMON FUMÉ | 35,8
sauce Hollandaise • pomme de terre confite

ASPERGES JAMBON D'IBÉRIQUE | 33,2
sauce béarnaise • pomme de terre confite

ASPERGES À LA FLAMANDE | 32,8
pomme de terre confite

CURRY D'ASPERGES 🌱 | 27
gingembre • citronelle • pommes cocotte

# Menu d'asperges

**MENU A 3-PLATS €62**

VELOUTÉ D'ASPERGES
lardons

ASPERGES SAUMON FUMÉ
sauce Hollandaise • pomme de terre confite

OU

ASPERGES JAMBON D'IBÉRIQUE
sauce béarnaise • pomme de terre confite

OU

ASPERGES À LA FLAMANDE
pomme de terre confite

DESSERT AU CHOIX:

DAME BLANCHE • NOUGAT GLACÉ
POMME TATIN • COUPE BRÉSILIENNE
3 X CRÈME BRÛLÉE (vanille, café, anis)
CAFÉ GOURMAND (+3) OU café/thé OU Irish Coffee (+3)