



Saturdaynight Fever Menu

3-GANGENMENU €69

STEL ZELF JE EIGEN MENU SAMEN UIT VOLGENDE PAGINA'S

(VOORGERECHT – HOOFDGERECHT – DESSERT)

GELIEVE UW DESSERTKEUZE DOOR TE GEVEN
IN HET BEGIN VAN DE AVOND AUB. 😊

SMAKELIJK!!!

Voorgerechten

CARPACCIO BY EGLANTIER

huisgerijpt Simmental rund

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍤

grijze Noordzee garnalen

GRAVAD LAX

zalm red label • fijne kruiden

GROENE RISOTTO 🌱

risotto met fijne kruiden • butternut • snijboon

HUISBEREIDE GANZENLEVER (+5)

terrinen • ajuinenconfijt • rozijntoast

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+7)

kroketje • bisque • tomaat • grijze garnaaltjes

"SURF & TURF" (+8)

duo van St-Jakobsnoot & traaggegaard Duroc buikspek
knolselder • vanille

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten

KABELJAUWHAASJE

geplette aardappel • gepocheerd eitje
handgepelde grijze garnalen • hollandaisesaus

HANDGESNEDEN STEAK TARTAAR

klassieke bereiding • cocktailsaus • slaatje

VARKENSWANGEN IBÉRICO

stoofpotje Trappistensaus • gestoofde groentjes • puree

LINGUINI MET VERSE TRUFFEL

gestoofde beukenzwam

BLACK ANGUS (+7)

ossenhaas • frietjes • slaatje
peper-, béarnaise-, champignonsaus of lookboter

SASHI HOLSTEIN (+7)

entrecôte (gemarbreerd, vetrand) • frietjes • slaatje
peper-, béarnaise-, champignonsaus of lookboter

"SURF & TURF" (+8)

duo van St-Jakobsnoot & traaggegaard Duroc buikspek
gekonfijte aardappel • knolselder • vanille

GRIETFILET (+10)

aardpeer • gekonfijte aardappel • sauce beurre blanc

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

DAME BLANCHE

vanille-ijs • warme chocoladesaus • verse slagroom

NOUGAT GLACÉ

receptuur "sinds 1979" • rode vruchtencoulis

TRIO VAN SORBETS MET VERS FRUIT

COUPE COLONEL (+3)

citroensorbet • Belvédère vodka

KAASPLANKJE MET ZUURDESEMBROOD (+5)

confituur volgens humeur van de chef • gedroogd fruit

IRISH COFFEE (+3)

Jameson whiskey • rietsuiker • verse slagroom

OF

KOFFIE

Americano • Espresso • Cappuccino • Latté Macchiato

OF

VIVA SARA THEE (verse thee's)

Oma's Garten • English Breakfast • Earl Grey • Citroen
Rozenbottel • Japan Bancha (groene thee) • Kamille
Muntthee • Linde • Verveine • Wintertime • Gember



Saturdaynight Fever Menu

MENU A 3-PLATS €69

COMPOSEZ VOTRE PROPRE MENU À PARTIR DES PLATS
SUIVANTS

(ENTRÉE - PLAT PRINCIPAL - DESSERT)

VEUILLEZ INDIQUER VOTRE CHOIX DE DESSERT
AU DÉBUT DE LA SOIRÉE SVP. 😊

BONNE DÉGUSTATION!!!

Les Entrées

CARPACCIO

maturé maison • boeuf Simmental

BISQUE DE CREVETTES 🍤

crevettes grises

GRAVAD LAX

saumon red label • herbes fines

RISOTTO VERT 🌱

risotto aux herbes fines • butternut • haricot vert

TERRINE DE FOIE GRAS (+5)

confit d'oignon • toast pain raisins

TRIO DE CREVETTES 🍤 (+7)

croquette • bisque • tomate • crevettes grises pelés main

ST-JACQUES & POITRINE DUROC (+8)

duo de coquilles Saint-Jacques & poitrine de Duroc
lentement cuite • céleri-rave • vanille

MAX. 4 DIFFERENTS ENTREES- & PLATS

Les Plats

DOS DE CABILLAUD

pomme de terre écrasée • oeuf poché
crevettes grises pelées main • sauce hollandaise

STEAK TARTARE COUPÉ À LA MAIN

préparation classique • sauce cocktail • salade

JOUES DE PORC IBÉRIQUE

ragoût sauce trappiste • légumes mijotés • purée

LINGUINI AUX TRUFFES

truffe fraîche • champignons du hêtre • parmesan

BLACK ANGUS (IRLANDE) (+7)

filet pur, sans graisse • au Green Egg • frites • salade
sauce poivre, béarnaise, champignon ou beurre à l'ail

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) (+7)

entrecôte, viande marbrée, avec bord de graisse • frites • salade
sauce poivre, béarnaise, champignon ou beurre à l'ail

ST-JACQUES & POITRINE DUROC (+8)

duo de coquilles Saint-Jacques & poitrine de Duroc
lentement cuite • p. de terre confites • céleri-rave • vanille

FILET DE BARBUE (+10)

topinambour • p. de terre confites • sauce beurre blanc

MAX. 4 DIFFERENTS ENTREES- & PLATS

Dessert

DAME BLANCHE

glace vanille • sauce chocolat • chantilly fraîche

NOUGAT GLACÉ

recette "depuis 1979" • coulis de fruits rouges

TRIO DE SORBETS AUX FRUITS FRAIS

COUPE COLONEL (+3)

sorbet de citron • vodka Belvédère

PLATEAU DE FROMAGES (+5)

avec pain au levain • confiture • fruits secs

IRISH COFFEE (+3)

Jameson whiskey • sucre de canne • chantilly fraîche

OU

CAFÉ

Americano • Espresso • Cappuccino • Latté Macchiato

OU

THÉ VIVA SARA (thé fraîche)

Oma's Garten • English Breakfast • Earl Grey • Citron
Églantine • Japan Bancha (thé vert) • Thé à la menthe
À la tilleul • Verveine • Wintertime • Gingembre • Camomille