



Saturdaynight Fever Menu

3-GANGENMENU €69

STEL ZELF JE EIGEN MENU SAMEN UIT VOLGENDE GERECHTEN
(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

RISOTTO MET BOSCHAMPIGNON & PREI 🌱
6 OESTERS 🍽️ "FINES DE CLAIRE" (+5)

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+7)
kroketje • bisque • tomaat • grijze garnaaltjes

SINT-JACOBSNOOT (+8)
bulgur • broccoli • bloemkool • hollandaisesaus

WILDSUGGESTIES

WILDPATÉ VAN DE CHEF
"en croûte" • rozijnenbrood • vijgenconfituur

FAZANTENROOMSOEPJE
kastanjes

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten

KABELJAUWHAASJE

geplette aardappel • gepocheerd eitje
handgepelde grijze garnalen • hollandaisesaus

HANDGESNEDEN STEAK TARTAAR

klassieke bereiding • cocktailsaus • slaatje

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

GEGRILDE TARBOT (+10)

crème van zoete aardappel • boschampignon
boerenkool • portosaus

WILDSUGGESTIES

FILET VAN FAZANT (+5)

fine champagne • wildgarnituur klassiek
gekarameliseerde appel • kroketjes

DUNNE LENDE VAN HERT (+9)

foie gras • pastinaak • kroketjes • wildgarnituur klassiek

HAZENRUG (+5)

foie gras • kroketjes • wildgarnituur klassiek

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

DAME BLANCHE

huisgedraaid ijs met vanille uit Madagascar •
warme chocoladesaus • verse slagroom

COUPE BRÉSILIEENNE

huisgedraaid ijs met vanille uit Madagascar • gekarameliseerde
hazelnoten • karamel-butterscotch saus • verse slagroom

NOUGAT GLACÉ

receptuur "sinds 1979" • rodevruchtencoulis

3 X CRÈME BRÛLÉE

vanille • koffie • anijs

GROOT DESSERTBORD VAN RAFAËL (+6)

een mix van al onze bestsellers in mini:
moëlleux • nougat glacé • vers fruit • pavlova
chocolademousse • pomme tatin • panna cotta

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 INDICUER VOTRE CHOIX DE DESSERT
AU DÉBUT DE LA SOIRÉE SVP. 😊

BONNE DÉGUSTATION!!!

Les Entrées

CARPACCIO

maturé maison • boeuf Simmental

BISQUE DE CREVETTES 🍤

crevettes grises

RISOTTO VÉGÉTARIEN 🌱

au champignon des bois & poireaux

6 HUÎTRES 🍪 "FINES DE CLAIRE" (+5)

TRIO DE CREVETTES 🍤 (+7)

croquette • bisque • tomate • crevettes grises pelés main

ST-JACQUES (+8)

bulgour • brocoli • chou-fleur • sauce hollandaise

🍂🦌🍁 SUGGESTIONS GIBIER 🍁🦌🍂

TERRINE DE GIBIER FAITE MAISON

en croûte • pain cramique • confiture de figue

SOUPE DE FAISAN

à la crème • aux châtaignes

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

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

TURBOT GRILLÉ (+10)

crème de patate douce • champignons de bois
chou frisé • sauce au porto

🍂🦌🍁 SUGGESTIONS GIBIER 🍁🦌🍂

FILET DE FAISAN (+5)

fine champagne • garniture forestière
pommes caramélisées • croquettes

CONTREFILET DE BICHE ROSSINI (+9)

foie gras • pommes croquettes • garniture forestière

RABLE DE LIÈVRE (+5)

foie gras • pommes croquettes • garniture forestière

MAX. 4 DIFFERENTS ENTREES- & PLATS

Dessert

DAME BLANCHE

glace vanille faite maison à la vanille de Madagascar
sauce au chocolat (chaud) • chantilly fraîche

COUPE BRÉSILIENNE

glace vanille faite maison à la vanille de Madagascar • noisettes
caramélisées • sauce caramel-butterscotch • chantilly fraîche

NOUGAT GLACÉ

recette "depuis 1979" • coulis de fruits rouges

3 X CRÈME BRÛLÉE

vanille • café • badiane

GRANDE ASSIETTE DE RAFAËL (+6)

un assortiment de tous nos incontournables en miniatures:
moëlleux • nougat glacé • fruits frais • pavlova
mousse au chocolat • pomme tatin • panna cotta

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
Thé à la tilleul • Verveine • Wintertime • Gingembre • Camomille