



Saturdaynight Fever Menu

3-GANGENMENU – €72

STEL ZELF JE MENU SAMEN UIT DE VOLGENDE PAGINA'S
(VOORGERECHT – HOOFDGERECHT – DESSERT)

GELIEVE JE DESSERTKEUZE DOOR TE GEVEN
AAN HET BEGIN VAN DE AVOND. 😊

SMAKELIJK!

Voorgerechten

CARPACCIO BY EGLANTIER

Simmental rund • dry-aged op eigen wijze

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍤

grijze garnalen • saffraanaardappel • rouille

BURRATA DI PUGLIA 🌿

saveur d'antan tomaten • toast

VITELLO TONNATO (+3)

CEVICHE VAN ROODBAARS (+5)

framboos • jonge ui • radijs • verveine

6 OESTERS 🍽️ "FINES DE CLAIRE" (+7)

balsamico-sjalotvinaigrette

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+7)

kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnalen

GAMBAS UIT DE OVEN I (+8)

lookboter • zomerse bulgur • Zuiderse groenten

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten

LINGUINI MET GEROOKTE ZALM

huisgerookte zalm • tomaat • pesto

HANDGESNEDEN STEAK TARTAAR

klassieke bereiding • cocktailsaus • slaatje

TARTELETTE

groententaartje uit de oven: courgette, tomaat,
caviaar d'aubergine

KABELJAUWHAASJE (+5)

geplette aardappel • gepocheerd eitje
handgepelde grijze garnalen • hollandaisesaus

BLACK ANGUS (+7)

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

SASHI HOLSTEIN (+7)

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

LAMSNOOTJE ONDER KRUIDENKORST (+8)

geroosterde courgette & aubergine
hassleback aardappel • tijmsaus

VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE (+10)

zeetong • griet • zeebaars • zalm • scampi
juliennegroentjes • wittewijnsaus • geplette aardappel

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

DAME BLANCHE

bourbon vanille-ijs • chocoladesaus • verse slagroom

NOUGAT GLACÉ

"huis-recept sinds 1979" • rode vruchtencoulis

CHOCOMOUSSE

wit & fondant chocolade

LA COUPE BRÉSILIENNE

bourbon vanille-ijs • karamelsaus • nootjes

LA 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 3 SERVICES – 72€

COMPOSEZ VOTRE MENU À PARTIR DES PAGES SUIVANTES
(ENTRÉE – PLAT PRINCIPAL – DESSERT)

VEUILLEZ NOUS COMMUNIQUER VOTRE CHOIX DE
DESSERT EN DÉBUT DE SOIRÉE. 😊

BON APPÉTIT !

Les Entrées

CARPACCIO "EGLANTIER"

boeuf Simmental • maturé à sec selon notre méthode

BISQUE DE CREVETTES 🍤

crevettes grises • p. de terre safran • rouille

BURRATA DI PUGLIA 🌿

tomates saveur d'antan • pinsa

VITELLO TONNATO (+3)

CEVICHE DE ROUGET (+5)

framboise • jeune oignon • radis • verveine

6 HUÎTRES 🍪 "FINES DE CLAIRE" (+7)

vinaigrette balsamique et échalotes

TRIO DE CREVETTES 🍤 (+7)

croquette • bisque • tomate • crevettes grises pelés main

GAMBAS AU FOUR I (+8)

beurre à l'ail • boulgour estival • légumes du sud

MAX. 4 DIFFERENTS ENTREES- & PLATS

Les Plats

LINGUINI AU SAUMON FUMÉ MAISON

sauce pesto • tomates • parmesan

STEAK TARTARE COUPÉ À LA MAIN

préparation classique • sauce cocktail • salade

TARTELETTE

Tartelette aux légumes cuite au four:
courgette, tomate, caviar d'aubergine

DOS DE CABILLAUD (+5)

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

BLACK ANGUS (IRLANDE) (+7)

filet pur, sans graisse • au Green Egg • frites • salade
sauce poivre, béarnaise ou champignon

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) (+7)

entrecôte, marbrée, avec bord de graisse • frites • salade
sauce poivre, béarnaise ou champignon

NOIX D'AGNEAU SOUS CROÛTE D'HERBES (+8)

courgettes et aubergines rôties
pommes de terre hasselback • sauce au thym

CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE (+10)

sole • barbue • bar • saumon • scampi
sauce vin blanc • julienne de légumes • pommes de terre

MAX. 4 DIFFERENTS ENTREES- & PLATS

Dessert

DAME BLANCHE

glace vanille • sauce chocolat • chantilly fraîche

NOUGAT GLACÉ

recette "depuis 1979" • coulis de fruits rouges

MOUSSE AU CHOCOLAT

chocolat blanc & fondant

LA COUPE BRÉSILIENNE

glace vanille bourbon • sauce caramel • éclats de noix

LA 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 Banacha (thé vert) • Thé à la menthe
À la tilleul • Verveine • Wintertime • Gingembre • Camomille



Opening Hours

WEDNESDAY	12:00-16:00 18:00-23:00
THURSDAY	12:00-15:00 18:00-22:30
FRIDAY	12:00-15:00 18:00-23:00
SATURDAY	12:00-16:00 18:00-23:30
SUNDAY	12:00-16:00 18:00-22:30

DINSDAGAVOND OPEN TIJDENS DE VLAAMSE
SCHOOLVAKANTIES

 LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

 BREAKFAST 7/7 – 8:00-10:00 
(RESERVATION OBLIGATORY)

RESERVEER BIJ VOORKEUR ONLINE

ALLE GERECHTEN KUNNEN SPOREN BEVATTEN VAN GLUTEN, UI OF LOOK.
GELIEVE ALLERGIËN TE MELDEN OM EVENTUELE AANPASSINGEN TE DOEN.



Wist je dat je bij ons 7/7 een luxe ontbijtbuffet kunt verkrijgen?

Dit in onze gloednieuwe ontbijtzaal!

Boek online via dezelfde boekingsmodule als het restaurant.

Savez-vous? Nous avons un buffet de petit-déjeuner deluxe tous les jours 7 sur 7, et ceci servi dans notre nouvelle salle petit-déjeuner!

Vous pouvez le réserver désormais sur notre site.

