



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

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍤

grijze Noordzee garnalen

ASPERGEVELOUTÉ

aspergeroomsoep • spek

THAÏSE SOEP 🌱

gember • citroengras • krokante groentjes

CARPACCIO BY EGLANTIER

huisgerijpt Simmental rund

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE 🌱 (+5)

ASPERGES MET ZALM (+6)

mi-cuit van kort gerookte zalm • hollandaise saus

TATAKI VAN ZALM (+5)

rijstnoedels • krokante groentjes

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+7)

kroketje • bisque • tomaat • grijze garnaaltjes

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten

KABELJAUWHAASJE

geplette aardappel • gepocheerd eitje
handgepelde grijze garnalen • hollandaisesaus

VARKENSWANGEN IBÉRICO

stoofpotje op luikse wijze • gestoofde groentjes • puree

LINGUINI MET VERSE TRUFFEL 🌱

gestoofde beukenzwam

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE 🌱 (+5)

krieltjes

ASPERGES MET ZALM (+6)

mi-cuit van kort gerookte zalm • hollandaise • krieltjes

BLACK ANGUS (+7) of SASHI HOLSTEIN (+7)

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

GEGRILDE GRIET (+10)

gestoofde asperges • artisjok
hasselback aardappel • gevogeltejus

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

DAME BLANCHE

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

COUPE BRÉSILIANNE

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

NOUGAT GLACÉ

receptuur "sinds 1979" • rodevruchtencoulis

PAVLOVA

rood fruit • aardbeisorbet

3 X CRÈME BRÛLÉE

vanille • koffie • anijs

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

BISQUE DE CREVETTES 🍤

crevettes grises

VELOUTÉ D'ASPERGES

lardons

SOUPE THAÏ 🌱

gingembre • citronnelle • légumes croquants

CARPACCIO

maturé maison • boeuf Simmental

ASPERGES À LA FLAMANDE 🌱 (+5)

ASPERGES AU SAUMON (+6)

mi-cuit de saumon légèrement fumé • sauce hollandaise

TATAKI DE SAUMON (+5)

nouilles de riz • légumes

TRIO DE CREVETTES 🍤 (+6)

croquette • bisque • tomate • crevettes grises pelés main

MAX. 4 DIFFERENTS ENTREES- & PLATS

Les Plats

DOS DE CABILLAUD

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

JOUES DE PORC IBERIQUE

ragoût liègeois • légumes étuvés • purée

LINGUINI AUX TRUFFES FRAÎCHES 🌱

truffe fraîche • champignons du hêtre • parmesan

ASPERGES À LA FLAMANDE 🌱 (+5)

pommes grenailles

ASPERGES AU SAUMON (+6)

mi-cuit de saumon légèrement fumé • sauce hollandaise
pommes grenailles

BLACK ANGUS (+7) OU SASHI HOLSTEIN (+7)

filet pur ou entrecôte • frites • salade
sauce poivre, béarnaise, champignon ou beurre à l'ail

BARBUE GRILLÉ (+10)

asperges à l'étuvée • artichauts
pommes de terre hasselback • jus de volaille

MAX. 4 DIFFERENTS ENTREES- & PLATS

Dessert

DAME BLANCHE

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

COUPE BRÉSILIENNE

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

NOUGAT GLACÉ

recette "depuis 1979" • coulis de fruits rouges

PAVLOVA

fruits rouges • sorbet fraise

3 X CRÈME BRÛLÉE

vanille • café • anis

PLATEAU DE FROMAGES (+5)

avec pain au levain • confiture • fruits séchés

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