

Voorgerechten

EGLANTIER
Bistronomie

KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO by EGLANTIER | 23,2
huisgerijpt Simmental rund

HUISBEREIDE GANZENLEVER | 25,6
sjalotchutney • mango-appelsien sorbet • rozijntoast

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

TATAKI VAN ZALM | 26,4
rijstnoedels • krokante groentjes

CARPACCIO VAN ST. JAKOBSNOOT | 27,4
roze peper • notenolie • zeekraal

WARME VOORGERECHTEN

NOORDZEE VISSOEP | 19
lookkorstjes • zuiderse rouille

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE  | 20,8
grijze Noordzee garnalen

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

SINT-JACOBSNOOTJES | 29,8
bloemkool • broccoli • hollandaise

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Pasta



LINGUINI MET GEBAKKEN SCAMPI | 30,8
kokoscurrysous • parmezaan

LINGUINI MET VERSE WINTERTRUFFEL 🌱 | 32,4
gestoofde beukenzwam

Veggie 🌱

THAÏSE POMPOENSOEP | VG 18
gember • citroengras • krokante groentjes

GROENTENBORD VEGGIE | VG 19 | HG 26

KROKANTE RÖSTI | VG 22 | HG 28
geroosterde vergeten groenten

LINGUINI MET VERSE WINTERTRUFFEL | 32,4
gestoofde beukenzwam

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

EGLANTIER
Bistronomie

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 • handgepelde grijze garnalen

ZEETONG MEUNIÈRE (450g+) | 44,6
gestoofde groentjes • puree of frietjes

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

TARBOT OP VEL GEBAKKEN | 44,6
gebrande ui • geglaceerde groentjes
gekonfijte aardappel • portosaus

VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE | 39,8
zeetong • tarbot • zeebaars • zalm
sint-jakobsnoot • juliennegroentjes • wittewijnsaus

LINGUINI MET GEBAKKEN SCAMPI | 30,8
kokoscurrysous • parmezaan

REUZE GAMBA'S (2x200g) | 39,4
gegrilde ananas • tartaar van mango • granaatappel

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Vlees

PORTIE VERSE FRIETJES INGEBREPEN

BLACK ANGUS OSSENHAAS (IERLAND) | 37,8
filet pur • Green Egg • zonder vet

SASHI HOLSTEIN (FINLAND) | 37,8
entrecôte • 4w gerijpt • licht gemarbreerd met vetrand

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

CARPACCIO by EGLANTIER | 29,8
huisgerijpt Simmental rund

KALFSZWEZERIKEN | 39,8
krokant gebakken • portosaus • kroketjes • morieltjes

MECHELSE KOEKOEK | 35,8
rösti • geroosterde vergeten groenten • rozemarijnsaus

Side dishes

GROENTENSIDES | 4,5

KROKANT SLAATJE

WITLOOF SLAATJE

GESTOOFDE WARME GROENTJES

100% HUISGEMAAKTE WARME SAUZEN | 3,5

BÉARNAISE • CHORON • PEPER • CHAMPIGNON • LOOKBOTER

PANKO AARDAPPELKROKETJES IPV FRIETJES | 3

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

EGLANTIER
Bistronomie

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

DAME BLANCHE | 13,8

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

COUPE BRÉSILIENNE | 13,8

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

NOUGAT GLACÉ | 13,2

receptuur "sinds 1979" • rode vruchtencoulis

COUPE COLONEL | 14,8 (+€3 menu)

citroensorbet • Belvédère vodka

VINTAGE PARFAIT GLACÉ | 13,8

steranijs • braambessencoulis • bosvruchten

TRIO VAN SORBETS MET VERS FRUIT | 13,2

POMME TATIN | 14,8

kaneelzandkoekje • warme appeltjes • vanille-ijs

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 • parfait van steranijs
chocolademousse • pomme tatin • crème brûlée

KAASPLANK MET ZUURDESEMBROOD | 17 (+€5 menu)

confituur volgens humeur van de chef • gedroogd fruit

🍷 glas passende rode wijn €8,5
🍷 Porto Graham's Tawny 10 year €11,8

Suggestie Menu

3-GANGENMENU €65

TE BESTELLEN VOOR 13U15 & 20U00 (EXCEPTIONS MAY APPLY, CHECK WITH OUR FRIENDLY STAFF)

CARPACCIO

huisgerijpt rund "Simmental"

OF

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+€5)

kroketje • bisque • tomaat • grijze garnaaltjes



KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND OF ZALM RED LABEL

geplette aardappel • prei • gepocheerd eitje
hollandaisesaus • handgepelde grijze garnalen

OF

BLACK ANGUS of SASHI HOLSTEIN (+€7)

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



DESSERT NAAR KEUZE

of koffie/thee
of Irish Coffee (+€3)

Suggesties

EGLANTIER
Bistronomie

VOORGERECHTEN

TATAKI VAN ZALM | 26,4
rijstnoedels • krokante groentjes

CARPACCIO VAN ST. JAKOBSNOOT | 27,4
roze peper • notenolie • zeekraal

SINT-JACOBSNOOTJES | 29,8
bloemkool • broccoli • hollandaise

GELAKT BUIKSPEK DUROC D'OLIVE | 26,4
24 uur traag gegaard • bulgur • butternut

REUZE GAMBA | 28,9
gegrilde ananas • tartaar van mango • granaatappel

HOOFDGERECHTEN

REUZE GAMBA (2x200g) | 39,4
gegrilde ananas • tartaar van mango • granaatappel

KALFSZWEZERIKEN | 39,8
krokant gebakken • portosaus • kroketjes • morieltjes

MECHELSE KOEKOEK | 35,8
rösti • geroosterde vergeten groenten • rozemarijnsaus

VARKENSWANGEN IBÉRICO | 34,4
stoofpotje op luikse wijze • gestoofde groentjes • puree

JONG DUIFJE OP 2 WIJZEN | 42
gebrande ui • geglaceerde groentjes
gekonfijte aardappel • portosaus



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.



Openingtimes

WEDNESDAY	12-16 18-23
THURSDAY	12-15 18-22
FRIDAY	12-15 18-23
SATURDAY	12-16 18-24
SUNDAY	12-16 ***

*** open on 11/2 (KROKUSVAKANTIE)



LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

AL ONZE KAARTEN ZIJN STEEDS TE VINDEN
OP WWW.BISTRONOMIE-EGLANTIER.BE

RESERVEER BIJ VOORKEUR ONLINE

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

Entrées



ENTREES FROIDES

CARPACCIO by EGLANTIER | 23,2
Simmental mariné & mûré maison

TERRINE DE FOIE GRAS | 25,6
chutney d'échalotes • sorbet mangue-orange •
toast pain raisins

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

TATAKI DE SAUMON | 26,4
nouilles de riz • légumes

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES | 27,4
poivre rose • l'huile de noix • salicorne

ENTREES CHAUDES

SOUPE DE POISSONS DE LA MER DU NORD | 19
croûtons • rouille

BISQUE DE CREVETTES 🍤 | 20,8
crevettes grises pelées mains

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

SAINT-JACQUES | 29,8
poêlés • chou-fleur • broccoli • sauce hollandaise

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Pâtes

LINGUINI AU SCAMPI | 30,8
sauce coco-curry • parmesan

LINGUINI AUX TRUFFES  | 32,4
truffe d'hiver fraîche • champignons du hêtre • parmesan

Veggie

SOUPE THAÏ POTIRON | entrée 18
gingembre • citronnelle • légumes croquants

ASSIETTE DE LÉGUMES | entrée 19 | plat 26

RÖSTI CROUSTILLANT | entrée 22 | plat 28
légumes oubliés grillés

LINGUINI AUX TRUFFES | plat 32,4
truffe d'hiver fraîche • champignons du hêtre • parmesan

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 DIFFERENTS

Poissons

EGLANTIER
Bistronomie

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

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

SOLE MEUNIÈRE (450g+) | 44,6
légumes poêlés • purée ou frites

TURBOT CUIT SUR SA PEAU | 44,6
oignon brûlé • légumes glacées
pommes de terre confites • sauce porto

TRIO DE CREVETTES GRISES 🦐 | 38,4
2 croquettes • bisque • tomate •
crevettes grises pelé à la main • frites

CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE | 39,8
sole • turbot • bar • saumon • coquille
sauce vin blanc • julienne de légumes

LINGUINI AU SCAMPI | 30,8
sauce coco-curry • parmesan

GROSSE GAMBA'S (2x200g) | 39,4
ananas grillé • tartare de mangue • grenade

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENT

Viandes



INCLUANT UNE PORTION DE FRITES

BLACK ANGUS Tournedos (IRLANDE) 37,8

filet pur • Green Egg • sans gras

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) 37,8

entrecôte • maturation 4 semaines • légèrement marbré

STEAK TARTARE COUPÉ À LA MAIN | 30,2

Classique ou Italien ou Asiatique • "by Dierendonck"

CARPACCIO by EGLANTIER | 29,8

Simmental mariné & mûré maison

RIS DE VEAU | 39,8

croustillant • sauce porto • croquettes • morilles • fêves

COUCOU DE MALINES | 35,8

rösti • légumes oubliés grillés • sauce romarin

Suppléments

LÉGUMES | 4,5

SALADE MIXTE

SALADE DE CHICON

LÉGUMES POÊLÉS

NOS SAUCES MAISON | 3,5

BÉARNAISE • CHORON • POIVRE • CHAMPIGNON • BEURRE À L'AIL

CROQUETTES PANKO À LA PLACE DES FRITES | 3

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENT

Dessert

EGLANTIER
Bistronomie

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

DAME BLANCHE | 13,8

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

COUPE BRÉSILIENNE | 13,8

NOUGAT GLACÉ | 13,2

recette "depuis 1979" • coulis de fruits rouges

COUPE COLONEL | 14,8 (+€3 menu)

sorbet de citron • vodka Belvédère

POMME TATIN | 14,8

sablé breton • pommes chaudes • glace vanille

PARFAIT GLACÉ À L'ANIS | 13,8

coulis de mûres • fruits des bois

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 • parfait glacé à l'anis
mousse au chocolat • pomme tatin • crème brûlée

PLATEAU DE FROMAGES | 17 (+€5 menu)

avec pain au levain • confiture • fruits séchés

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

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 D'ISLANDE OU SAUMON RED LABEL

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

OU

BLACK ANGUS OU SASHI HOLSTEIN (+€7)

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



DESSERT AU CHOIX

ou café/thé

ou Irish Coffee (+€3)

Suggestions

EGLANTIER
Bistronomie

LES ENTREES

TATAKI DE SAUMON | 26,4
nouilles de riz • légumes

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES | 27,4
poivre rose • l'huile de noix • salicorne

SAINT-JACQUES | 29,8
poêlés • chou-fleur • broccoli • sauce hollandaise

POITRINE DE PORC DUROC D'OLIVES | 26,4
cuit 24h à basse température • bulgur • butternut

GROSSE GAMBA | 28,9
ananas grillé • tartare de mangue • grenade

LES PLATS

GROSSE GAMBA (2x200g) | 39,4
ananas grillé • tartare de mangue • grenade

RIS DE VEAU | 39,8
croustillant • sauce porto • croquettes • morilles • fèves

COUCOU DE MALINES | 35,8
rösti • légumes oubliés grillés • sauce romarin

JOUES DE PORC IBERIQUE | 34,4
ragoût liègeois • légumes étuvés • purée

PIGEONNEAU DE DEUX FAÇONS | 42
oignon brûlé • légumes glacées
pommes de terre confites • sauce

Openingtimes

WEDNESDAY	12-16 18-23
THURSDAY	12-15 18-22
FRIDAY	12-15 18-23
SATURDAY	12-16 18-24
SUNDAY	12-16 ***

*** open on 11/2 (KROKUSVAKANTIE)



LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

AL ONZE KAARTEN ZIJN STEEDS TE VINDEN
OP WWW.BISTRONOMIE-EGLANTIER.BE

RESERVEER BIJ VOORKEUR ONLINE

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