



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

NOORDZEE VISSOEP

lookkorstjes • zuiderse rouille

CARPACCIO BY EGLANTIER

Simmental rund • dry-aged op eigen wijze

GEGRILDE PREI OP VLAAMSE WIJZE 🌱

mosterdzaad • gepekelde ui • Charlotte -aardappel

HUISBEREIDE GANZENLEVER (+5)

vijgenconfituur • rozijntoast

6 OESTERS 🐚 "FINES DE CLAIRE" (+7)

balsamico-sjalotvinaigrette

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+7)

kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnalen

"SURF & TURF" (+8)

duo van St-Jakobsnoot & gelakt Duroc buikspek
knolselder • lakjus

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten

KABELJAUWHAASJE

geplette aardappel • gepocheerd eitje
handgepelde grijze garnalen • hollandaisesaus

VARKENSWANGEN IBÉRICO

stoofpotje Luikse stijl • gestoofde groentjes • puree

RAVIOLI 'AL TARTUFO'

zwarte wintertruffel • ricotta • beukenzwam

BLACK ANGUS (+7)

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

SASHI HOLSTEIN (+7)

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

TONGFILETS GEPOCHEERD (+10)

Nantua saus • rivierkreeft • tomaat • geplette aardappel

KROKANTE KALFSZWEZERIEN (+6)

topinambourcrème • tuinboon • morieltjes
portosaus • gekonfijte aardappel

"SURF & TURF" (+8)

duo van St-Jakobsnoot & gelakt Duroc buikspek
knolselder • lakjus

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 BRÉSILIANNE

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

SOUPE DE POISSONS DE LA MER DU NORD
croûtons à l'ail • rouille

CARPACCIO "EGLANTIER"
bœuf Simmental • maturé à sec selon notre méthode

POIREAU GRILLÉ À LA FLAMANDE 🌱
graines de moutarde • oignon mariné • pdt Charlotte

FOIE GRAS MAISON (+5)
confiture de figes • toast aux raisins

6 HUÎTRES 🐚 "FINES DE CLAIRE" (+7)
vinaigrette balsamique et échalotes

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 & laquée • céleri-rave

MAX. 4 DIFFERENTS ENTREES- & PLATS

Les Plats

DOS DE CABILLAUD

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

JOUES DE PORC IBÉRIQUE

ragoût sauce liègoise • légumes mijotés • purée

RAVIOLI 'AL TARTUFO'

truffe d'hiver noire • ricotta • champignons du hêtre

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

FILETS DE SOLE POCHÉES (+10)

sauce Nantua • écrevisses • tomate • pdt écrasées

RIS DE VEAU CROQUANTS (+6)

crème de topinambour • fève • morilles
sauce au porto • pomme de terre confite

ST-JACQUES & POITRINE DUROC (+8)

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

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 ***

*** OPEN OP 15/02

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.

