



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

BURRATA 🌱
carpaccio van Saveur d'Antan tomaten

VITELLO TONNATO (+5)

GELAKT BUIKSPEK DUROC D'OLIVES (+5)
jonge wortel • bulgur

6 OESTERS 🍽️ "FINES DE CLAIRE" (+5)

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

TARTAAR VAN ZALM (+7)
Red Label zalm • avocado

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten

KABELJAUWHAASJE

geplette aardappel • gepocheerd eitje
handgepelde grijze garnalen • hollandaisesaus

ZALM RED LABEL

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

OSSOBUCO

Napolitaanse wijze • linguini • parmezaan

PAËLLA VEGGIE

gegrilde groenten • tomaatemulsie • saffraan

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 GRIET (+10)

zalf van bretoense erwten • zuiders tomaatje
gekonfijte aardappel • portosaus

LAMSKROONTJE ONDER KRUIDENKORSTJE (+8)

gemarineerde paprika • hasselback potato • looksausje

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 • lavendel

GROOT DESSERTBORD VAN RAFAËL (+6)

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

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

BONNE DÉGUSTATION!!!

Les Entrées

CARPACCIO

maturé maison • boeuf Simmental

BISQUE DE CREVETTES 🍤

crevettes grises

BURRATA 🌿

carpaccio de tomates Saveur d'Antan

VITELLO TONNATO (+5)

POITRINE DE PORC DUROC D'OLIVES (+5)

laquée • jeune carotte • bulgur

6 HUÎTRES 🍽️ "FINES DE CLAIRE" (+5)

TRIO DE CREVETTES 🍤 (+6)

croquette • bisque • tomate • crevettes grises pelés main

TARTARE DE SAUMON (+7)

saumon Red Label • avocat

MAX. 4 DIFFERENTS ENTREES- & PLATS

Les Plats

DOS DE CABILLAUD

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

SAUMON RED LABEL

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

OSSOBUCO

à la Napolitaine • linguini • parmesan

PAËLLA VÉGÉTARIENNE

légumes grillés • émulsion tomate • safran

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

BARBUE GRILLÉ (+10)

crème de petits pois bretons • tomate du sud
pomme de terre confite • sauce au porto

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

poivron mariné • pomme de terre hasselback • sauce à l'ail

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

PAVLOVA

fruits rouges • sorbet fraise

3 X CRÈME BRÛLÉE

vanille • café • lavande

GRANDE ASSIETTE DE RAFAËL (+6)

un assortiment de tous nos incontournables en miniatures: moelleux • nougat
glacé • fruits frais • pavlova • mousse au chocolat • pomme tatin • crème brûlée

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