

Horizon Menu

Lieve hotelgasten

*Stel zelf je eigen 3-gangenmenu samen
uit deze kaart. Smakelijk!*



Cher hôte

*Composez votre propre menu à 3-plats parmi cette carte,
plein de bons choses et produits saisonniers.*

Bonne appetit!

Suggestie Apéro's



Classic's

- Apéro Maison 12,5
(Vierbloesem met Cava)
- Glas Champagne Pommery 15,5
Glas Cava 9,5
- Picon Vin Blanc 12,8
- Martini Bianco · Rosso 8,4
Campari 8,4
(+Orange 3,8 / +Fever Tree Tonic 4,8)

Cocktails

- Apérol Spritz 12,8
- Mojito 15,6
- Negroni 14,8
- Limoncello-tonic 13,8
- Jameson Ginger Ale 13,8
- Warsaw Mule 15,8
(Belvédère vodka)

Mocktails

- Passion Mule 11,5
(passievrucht & gember)
- Crodino Orange 10,5
- Crodino Tonic 11,5

Gin

- Agrum – 't Zoet Genot Oostduinkerke 11,8
- Bombay Sapphire 9,5
- Hendrick's 10,5
- Monkey 47 – 11,5
- Mare Capri 12,5
- Copperhead 12,5
- Buss N°509 – 11,5

+ Fever Tree Premium Tonic 4,8

Wijn

- Glas witte wijn 7,5
(Sauvignon Blanc - Bordeaux)
- Glas rode wijn 8,5
(Cabernet & Merlot – Bordeaux)
- Glas rosé 8,5
(Summertime – Provence)

Bottles

- Pommery Brut Royal 79
- Pommery Rosé 89
- Veuve Cliquot 85
- Ruinart Blanc des Blancs 139
- Cava Brut Tentacion de Mont Marcal 45
- Ruffus, Cuvée Seigneurs 54
- Prosecco wit of rosé 49

Soft's

- ¼ Vittel · ¼ Perrier – 3,8
- Coca cola · zero 3,8
- Fanta · Sprite · Ice-tea/Peach 3,8
- Tönisteiner Citroen · Orange · Agrum 4,8
- Tönisteiner Vruchtenkorf 4,8
- Fever Tree Premium Tonic 4,8
- Fever Tree Ginger Ale/Beer 4,8
- Vers sinaasappelsap 8

Beer

- Jupiler (van 't vat) 3,8
- Karmeliet (van 't vat) 5,8
- Vedett 4,5
- Omer 4,8
- Westmalle triple 5,8
- Duvel 6
- Sint-Bernardus wit 6
- Sint-Bernardus Tripel 6,5
- Sint-Bernardus Abt 6,8
- Orval 6,8
- Liefmans 0,25 cl 4,5

0% Beer

- 0% Jupiler
- 0% Carlsberg
- 0% Liefmans
3,5

Voorgerechten

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍤
grijze Noordzee garnalen

BURRATA 🌱
carpaccio van Saveur d'Antan tomaten

CARPACCIO BY EGLANTIER
huisgerijpt rund "Simmental"

VITELLO TONNATO (+5)

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

HUISBEREIDE GANZENLEVER (+5)
sjalotchutney • mango-appelsien sorbet • rozijntoast

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

TARTAAR VAN ZALM (+6)
Red Label zalm • avocado

6 OESTERS 🍽️ "FINES DE CLAIRE" (+7)

Hoofdgerechten

VIS, PASTA & VEGGIE

2 SOLETJES MEUNIÈRE
gestoofde groentjes • puree of frietjes

LINGUINI MET HUISGEROOKTE ZALM
pesto • tomaat • parmezaan

LINGUINI MET VERSE TRUFFEL  (+5)
gestoofde beukenzwam

GROENTENBORD VEGGIE

PAËLLA VEGGIE 
gegrilde groenten • tomaatemulsie • saffraan

KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND (+5)
of ZALM RED LABEL (+5)
geplette aardappel • prei • gepocheerd
eitje • hollandaisesaus • handgepelde grijze garnalen

VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE (+8)
zeetong • zeebaars • griet • zalm
scampi • juliennegroentjes • wittewijnsaus

GEGRILDE GRIET (+12)
zalf van bretoense erwten • zuiders tomaatje
gekonfijte aardappel • portosaus

ZEETONG MEUNIÈRE (450g+) (+12)
gestoofde groentjes • puree of frietjes

Hoofdgerechten vlees

STEAK TARTAAR "BY DIERENDONCK"

Classic/Italian/Asian Style • frietjes • slaatje

CARPACCIO BY EGLANTIER

huisgerijpt Simmental rund

OSSOBUCO

Napolitaanse wijze • linguini • parmezaan

BLACK ANGUS (IERLAND) (+8)

ossenhaas • Green Egg • frietjes • slaatje • saus naar keuze

SASHI HOLSTEIN (FINLAND) (+8)

entrecôte • 4w gerijpt • licht gemarbreerd met vetrand
frietjes • slaatje • saus naar keuze

KALFSZWEZERIKEN (+6)

krokant gebakken • portosaus • aardappel • jonge spinazie

LAMSKROONTJE ONDER KRUIDENKORSTJE (+10)

gemarineerde paprika • hasselback potato • looksausje

Mosselen

BOUCHOT MOSSELTJES

800g • met frietjes & mayo • Noord-Frankrijk

bereidingswijze naar keuze:



witte wijn
Thaï style
look



Dessert

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

DAME BLANCHE

NOUGAT GLACÉ

"sinds 1979" • coulis van rode vruchten

COUPE BRÉSILIANNE

COUPE COLONEL (+3)

citroensorbet • Belvédère vodka

POMME TATIN

kaneelzandkoekje • warme appeltjes • vanille-ijs

PAVLOVA

rood fruit • aardbeisorbet

TRIO VAN SORBETS MET VERS FRUIT

CAFÉ GOURMAND (+3)

koffie of thee met 3 mini verrassingsdessertjes

3 X CRÈME BRÛLÉE

vanille • koffie • lavendel

MOËLLEUX AU CHOCOLAT (+3)

GROOT DESSERTBORD VAN RAFAËL (+6)

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

KAASPLANK MET ZUURDESEMBROOD (+5)

☞ Glas rode huiswijn €8,5

☞ Porto Graham's Tawny 10 year €11,8

Openingtimes

TUESDAY	18-23
WEDNESDAY	12-16 18-23
THURSDAY	12-15 18-23
FRIDAY	12-15 18-23
SATURDAY	12-16 18-24
SUNDAY	12-16 18-22h30

 LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

 BREAKFAST 7/7 – 8:00-10:00 
(RESERVATIE NODIG)

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.

Les entrées

BISQUE DE CREVETTES GRISES 🍤

BURRATA 🌱

carpaccio de tomates Saveur d'Antan

CARPACCIO

boeuf maturé maison "Simmental"

VITELLO TONNATO (+5)

POITRINE DE PORC DUROC D'OLIVES (+5)

laquée • jeune carotte • bulgur

TERRINE DE FOIE GRAS (+5)

chutney d'échalotes • sorbet mangue-orange •
toast pain raisins

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 (+7)

croquette • bisque • tomate • crevettes grises

TARTARE DE SAUMON (+6)

saumon Red Label • avocat

6 HUÎTRES 🍪 "FINES DE CLAIRE" (+7)

Les plats

POISSONS, PATES & VEGGIE

2 SOLETTES MEUNIÈRE

légumes poêlés • purée ou frites

LINGUINI AU SAUMON FUMÉ MAISON

sauce pesto • tomates • parmesan

LINGUINI AUX TRUFFES (+5)

truffe fraîche • champignons du hêtre • parmesan

ASSIETTE DE LÉGUMES

CABILLAUD D'ISLANDE OU SAUMON RED LABEL (+5)

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

CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE (+8)

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

BARBUE GRILLÉ (+12)

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

SOLE MEUNIÈRE (450g+) (+12)

légumes poêlés • purée ou frites

Plats Viandes

STEAK TARTARE "BY DIERENDONCK"

Classique/Italien/Asiatique • frites • salade mixte

CARPACCIO DE BOEUF SIMMENTAL

copeaux de parmesan • frites

OSSOBUCO

à la Napolitaine • linguini • parmesan

BLACK ANGUS (IRLANDE) (+8)

filet pur • au Green Egg • frites • salade • sauce au choix

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) (+8)

entrecôte • maturation 4 semaines • légèrement marbré

RIS DE VEAU (+6)

croustillant • sauce porto • p. de terre • jeune épinard

CARRÉ D'AGNEAU SOUS CROÛTE D'HERBES (+10)

poivron mariné • p. de terre hasselback • sauce à l'ail

Les Moules

MOULES BOUCHOTS

800g • frites et mayo • Nord de la France

3 façons au choix:



au vin blanc

façon Thai

à l'ail



Openingtimes

TUESDAY	18-23
WEDNESDAY	12-16 18-23
THURSDAY	12-15 18-23
FRIDAY	12-15 18-23
SATURDAY	12-16 18-24
SUNDAY	12-16 18-22h30



LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME



BREAKFAST 7/7 – 8:00-10:00



(RESERVATIE NODIG)

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.