

## MENU LE CIEL

### VITELLO TONNATO - KLASSIEK

*tonijnmayonaise - rucola - parmezaan*

OF

### TATAKI VAN TONIJN

*salsa van mango - ananas - puntpaprika -  
rode ui - sesam - koriander*

### COQUILLE

*Tomasu Soy - lamsoor*

OF

### PANGANG

*spek - doperwten - kalfsjus*

### SNOEKBAARS

*brandade van prei - sjalot - rivierkreeft -  
beurre blanc met graanmosterd*

OF

### LAMSKROON

*groene kruidenkorst - ratatouille van Provençaalse  
groenten - rode wijnsaus*

### DESSERT VAN DE DAG

OF

### SELECTIE VAN 3 KAZEN

*Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"  
supplement €6*

### 4 GANGEN

€ 75

TIJDENS LUNCH TE BESTELLEN TOT 13U30

TIJDENS DINER TE BESTELLEN TOT 20U30



# le ciel

## VOORGERECHTEN

ZOMER CREUSES <i>6 stuks</i>	€ 20
CREUSES GEGRATINEERD - CHAMPAGNESAUS <i>6 stuks</i>	€ 24
CARPACCIO VAN RUND - KLASSIEK <i>vinaigrette van kappertjes</i>	€ 21
CARPACCIO VAN RUND - TRUFFEL <i>rucola - parmezaan - pijnboompitten</i>	€ 28
CARPACCIO VAN ZUCCHINI  <i>courgette - geitenkaas - basilicum - pecorino</i>	€ 22
TRUFFEL-KAASKROKET <i>manchego - frisée - verse truffel</i>	€ 18
GARNAALKROKET <i>little gem - srirasha</i>	€ 18
GANZENLEVER TERRINE <i>duo van confituur - briochebrood</i>	€ 28
TATAKI VAN TONIJN <i>salsa van mango - ananas - puntpaprika - rode ui - sesam - koriander</i>	€ 24
BISQUE VAN KREEFT <i>rouille - emmenthaler</i>	€ 18
VITELLO TONNATO - KLASSIEK <i>tonijnmayonaise - rucola - parmezaan</i>	€ 23
BURRATA  <i>tomaat - basilicum</i>	€ 21

## SALADES

SALADE ANGUS RUND <i>rucola - parmezaan - truffel</i>	€ 32
SALADE NIÇOISE <i>gegrilde tonijn - ansjovis - olijven</i>	€ 28
SALADE GEITENKAAS  <i>Jonagold - rucola - walnoot</i>	€ 25
SALADE CAESAR <i>supreme poulet noir - parmezaan - croutons</i>	€ 28

## HOOFDGERECHTEN

KREEFT THERMIDOR 1/2 of 1/1 <i>gegratineerd met zachte mosterdsaus - jonge bladspinazie</i>	€ 36 / € 58
ZEETONG MEUNIÈRE (500 - 600G) <i>peterselieboter - citroen</i>	€ 45
SNOEKBAARS <i>brandade van prei - sjalotjes - rivierkreeft - beurre blanc met graanmosterd</i>	€ 34
"HET ZWARTE GOUD": MOSSELEN <i>natuur of witte wijn</i>	€ 30 / € 32
STOOPPOTJE "HET ZWARTE GOUD" <i>vongole - grijze garnalen - cocos - curry</i>	€ 34
BOUILLABAISSE MET 1/2 KREEFT <i>rouille - emmenthaler - schaal- en schelpdieren</i>	€ 45
PASTA MET 1/2 KREEFT <i>linguini - nantuasaus</i>	€ 36
PASTA VONGOLE <i>linguini - lente-ui - sjalot - witte wijn</i>	€ 29
IERSE FILET PUR ANGUS <i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	€ 34
IERSE FILET PUR ROSSINI <i>gebakken ganzenlever - Porto-truffelsaus</i>	€ 45
RIB EYE GRAIN-FED <i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	€ 34
STEAK TARTARE 200G <i>à la minute uit de vleesmolen</i>	€ 32
LAMSKROON <i>groene kruidenkorst - ratatouille van Provençaalse groenten - rode wijnsaus</i>	€ 40
RAVIOLI  <i>funghi - truffel</i>	€ 32
CANNELLONI  <i>spinazie - ricotta - tomaat - basilicum</i>	€ 27

## SIDES

FRIETEN	€ 5
GEBAKKEN RATTE AARDAPPELEN	€ 5
AARDAPPELGRATIN	€ 5
AARDAPPELPUREE	€ 5
SLAMIX	€ 6
SALADE VAN TOMATEN EN PUNTPAPRIKA	€ 6
GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN	€ 7

## DESSERT

CITROENSORBET	€ 15
CRÈME BRULÉE	€ 15
LUIKSE KOFFIE	€ 15
DAME BLANCHE	€ 15
MOELLEUX VAN CHOCOLADE	€ 15
BELGISCHE AARDBEIEN <i>vanille-ijs, slagroom</i>	€ 15
KAAS VAN CRÈMERIE SAINT-SIMÉON "FREDDY FROMAGE"	€ 21