

MENU LE CIEL

ANGUS CARPACCIO

aspergecrème

OF

TATAKI VAN TONIJN

enoki - aspergetips - ponzu

OF

CARPACCIO VAN RODE BIET

geitenkaas - yuzu - Sexy Pomegranate dressing

RAVIOLI

ganzenlever - truffel

OF

BABY LOTTE

groene asperges - Champagnesaus

OF

RISOTTO

asperge - verse zomertruffel

DUROC SOLOMILLO

Limburgs goud - anchoïade

OF

CORVINA

asperges - asperge beurre blanc - bieslook

OF

FALAFEL

kokos - curry - selder

DESSERT VAN DE DAG

OF

SELECTIE VAN 3 KAZEN

Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"

supplement 6 euro

3 GANGEN (ENKEL LUNCH)

65 EURO

4 GANGEN

85 EURO

TIJDENS LUNCH TE BESTELLEN TOT 15U00

TIJDENS DINER TE BESTELLEN TOT 20U30

BITES

ZEEUWSE CREUSES

6 stuks

28

CREUSES GEGRATINEERD

emmentaler - Champagnesaus - 6 stuks

32

BELGIAN ROYAL CAVIAR MET BLINI'S EN ZURE ROOM

10 gram

45

30 gram

92

50 gram

145

KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN RODE BIET

geitenkaas - yuzu - Sexy Pomegranate dressing

22

ANGUS CARPACCIO

aspergecrème

24

CARPACCIO VAN RUND - KLASSIEK

olijfolie - balsamico

21

CARPACCIO VAN RUND - VERSE ZOMERTRUFFEL

champignon - Parmezaan - pijnboomspitten

35

TATAKI VAN TONIJN

enoki - aspergetips - ponzu

28

TERRINE VAN GANZENLEVER

brioche - confituur

36

WARME VOORGERECHTEN

BISQUE VAN KREEFT

rouille - emmentaler

19

VELOUTÉ ASPERGES

grijze garnalen

16

TRUFFEL-KAASKROKET

manchego - frisée - verse zomertruffel

22

GARNAALKROKET

little gem - sriracha

18

GEBAKKEN GANZENLEVER

tarte tatin asperges - IJsvogel likeur

28

MAALTIJDSALADES

SALADE KOUDE AMBACHTELIJKE GEITENKAAS

jonagold - rucola - walnoot

25

SALADE NIÇOISE

gegrilde tonijn - ansjovis - olijf

28

SALADE CAESAR

supreme poulet noir - Parmezaan - croutons

28

SALADE ANGUS RUND "TAGLIATA"

rucola - Parmezaan - truffelcrème

32

SALADE KREEFT BELLE VUE

klassieke wijze

38

PASTA'S

TAGLIOLINI 	30
<i>verse zomertruffel</i>	
CANNELLONI 	24
<i>spinazie - ricotta - tomaat - basilicum</i>	
PASTA MET 1/2 KREEFT	39
<i>raviolini - nantuasaus</i>	
RAVIOLI	32
<i>ganzenlever - truffel</i>	

HOOFDGERECHTEN

KREEFT À LA NAGE 1/2 OF 1/1	39 / 60
<i>fijne lentegroenten</i>	
CORVINA	38
<i>asperges - asperge beurre blanc - bieslook</i>	
ZEETONG MEUNIÈRE (500 - 600G)	49
<i>peterselieboter - citroen</i>	
STEAK TARTARE 200G	34
<i>à la minute uit de vleesmolen</i>	
DUROC SOLOMILLO	31
<i>Limburgs goud - anchoïade</i>	
IERSE FILET PUR ANGUS 200G	34
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
IERSE FILET PUR ROSSINI 200G	46
<i>gebakken ganzenlever - Porto-truffelsaus</i>	
NOORSE ZALM	32
<i>asperges - jonge bladspinazie - mousselinesaus</i>	
VOL-AU-VENT	35
<i>op eigenwijze wijze</i>	
ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE	24
<i>asperge - ham - ei</i>	

SIDES

SLAMIX	6
GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN	7
TOMATEN-PUNTPAPRIKASALADE	6
FRIETEN	5
AMANDELKROKETJES	7
AARDAPPELPUREE	5
RATTE AARDAPPELTJES MET BOTER EN PETERSELIE	6
PASTA AGLIO E OGLIO	6

DESSERTS

SORBET VAN DE CHEF	15
CRÈME BRÛLÉE	15
LUIKSE KOFFIE	15
DAME BLANCHE	15
MOELLEUX VAN CHOCOLADE	15
BELGISCHE AARDBEIEN MET VANILLE-IJS	15
MONCHOUTAARTJE ZOALS VROEGER	15
KAAS VAN CRÈMERIE SAINT-SIMÉON "FREDDY FROMAGE"	21
<i>5 stuks</i>	

DAME BLANCHE MET VERSE ZOMERTRUFFEL EN TRUFFELHONING 25
--

HEEFT U ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN, INFORMEER UW GASTHEER/GASTVROUW.
INGREDIËNTEN VAN ONZE GERECHTEN KUNNEN VARIËREN WEGENS DAGVERS AANBOD.