

MENU LE CIEL

CEVICHE

calamaris - avocado

OF

ASIAN BEEF-TARTAAR

soja - sesam - gember

OF

COURGETTE

geitenkaas - basilicum

RAVIOLI COQUILLE - GAMBA

tomaat - basilicum

OF

PANGANG

spek - doperwt - kalfsjus

OF

GAZPACHO

tomaat - geitenkaas

LAMSZIEL

bloemkool - tomaten - Porto saus

OF

KABELJAUW

broccoli - groentjes - beurre blanc

OF

SPAGHETTONI

pesto - burrata

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 28
6 stuks

ZEEUWSE CREUSES 32
sjalot - mousseline - 6 stuks

BELGIAN ROYAL CAVIAR MET BLINI'S EN ZURE ROOM
10 gram 45
30 gram 92
50 gram 145

KOUDE VOORGERECHTEN

COURGETTE  22
geitenkaas - basilicum

CARPACCIO VAN RUND - KLASSIEK 21
olijfolie - balsamico

CARPACCIO VAN RUND - VERSE ZOMERTRUFFEL 35
champignon - Parmezaan - pijnboompitten

CEVICHE 28
calamaris - avocado

ASIAN BEEF TARTAAR 25
soja - sesam - gember

TERRINE VAN GANZENLEVER 36
brioche - confituur

WARME VOORGERECHTEN

BISQUE VAN KREEFT 19
rouille - Emmentaler

TRUFFEL-KAASKROKET  22
Manchego - frisée - verse zomertruffel

GARNAALKROKET 18
little gem - sriracha

GEBAKKEN GANZENLEVER 28
tarte tatin vijgen

TUSSENGERECHT MENU 25

MAALTIJDSALADES

SALADE KOUDE AMBACHTELIJKE GEITENKAAS  25

SALADE NIÇOISE 28



SALADE CAESAR 28

SALADE ANGUS RUND "TAGLIATA" 34

SALADE KREEFT BELLE VUE 38

SALADE TOMAAT BURRATA  26

PASTA'S

TAGLIOLINI 	30
<i>verse zomertruffel</i>	
CANNELLONI 	24
<i>spinazie - ricotta - tomaat - basilicum</i>	
PASTA MET 1/2 OF 1/1 KREEFT	39 / 60
<i>spaghettoni - kruiden uit eigen tuin - julienne groenten</i>	
<i>supplement kaviaar</i>	
10 gram	45
30 gram	92
50 gram	145
PASTA VONGOLE	28
<i>spaghettoni - klassieke bereiding</i>	

HOOFDGERECHTEN

KREEFT THERMIDOR 1/2 OF 1/1	39 / 60
<i>gegratineerd in zachte mosterdsaus</i>	
ZWARTE GOUD (ZEEUWSE MOSSELEN)	32 / 34
<i>natuur / witte wijn</i>	
STOOPPOTJE MOSSELEN	35
<i>vongole - grijze garnalen - curry - kokos</i>	
BOUILLABAISSE MET HALVE KREEFT	46
<i>Emmentaler - rouille</i>	
KABELJAUW	32
<i>broccoli - groentjes - beurre blanc</i>	
ZEETONG MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>peterselieboter - citroen</i>	
STEAK TARTARE 200G	36
<i>à la minute uit de vleesmolen</i>	
LAMSZIEL	34
<i>bloemkool - tomaten - Porto saus</i>	
IERSE FILET PUR ANGUS 200G	36
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
IERSE FILET PUR ROSSINI 200G	48
<i>gebakken ganzenlever - Porto-truffelsaus</i>	
BAVETTE STEAK 600G 2 PERSONEN	84
<i>sla - friet - peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	

SIDES

SLAMIX	6
GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN	7
TOMATEN-PUNTPAPRIKASALADE	6
FRIETEN	5
AMANDELKROKETJES	7
AARDAPPELPUREE	5
PASTA AGLIO E OGLIO	7

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

HET MENU WORDT GESERVEERD PER TAFEL.
A LA CARTE IS MOGELIJK TOT EN MET 6 PERSONEN (MET MAXIMAAL 3 KEUZES PER GANG).

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