

MENU LE CIEL

TATAKI VAN TONIJN

mango - paprika - fregola - dashi

OF

STEAK TARTAAR

ganzenlever - groene kruiden - walnoot

OF

GAZPACHO

watermeloen - aardbei - geitenkaas

RAVIOLI VAN COQUILLE

gekonfijte tomaat - zalmkaviaar

OF

RISOTTO VAN BASILICUM

tomaat - espuma van Parmezaan - pijnboompit

KABELJAUW

puttanesca - basilicum - geplette ratte aardappeltjes

OF

KALFSFILET

morillesaus - bimi - gnocchi

OF

FALAFEL

kokos - groene curry - selder

SELECTIE VAN 3 KAZEN

Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"

supplement 8 euro

OF

DESSERT VAN DE DAG

3 GANGEN (ENKEL LUNCH)

65 EURO

4 GANGEN

85 EURO

TIJDENS LUNCH TE BESTELLEN TOT 15U00

TIJDENS DINER TE BESTELLEN TOT 20U30

VOORGERECHTEN

HUISBEREID ARTISANAAL BROOD 6

ZEEUWSE CREUSES 28
6 stuks

GEGRATINEERDE CREUSES 32
Champagne - mousseline - 6 stuks

CARPACCIO VAN RUND - KLASSIEK 21
olijfolie - balsamico

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

TERRINE VAN GANZENLEVER 36
brioche - confituur

TATAKI VAN TONIJN 28
mango - paprika - fregola - dashi

STEAK TARTAAR 29
ganzenlever - groene kruiden - walnoot

CARPACCIO VAN CARABINERO 29
zure room - bronze venkel - citroenzeste

GAZPACHO  21
watermeloen - aardbei - geitenkaas

TRUFFEL-KAASKROKET  24
Manchego - frisée - verse zomertruffel

BISQUE VAN KREEFT 19
rouille - Emmentaler - écrevisse

GARNAALKROKET 21
little gem - sriracha

GEBAKKEN GANZENLEVER 32
brioche - confituur

MAALTIJDSALADES

SALADE KOUDE AMBACHTELIJKE GEITENKAAS  25
Jonagold - rucola - walnoot

SALADE NIÇOISE 28
gegrilde tonijn - ansjovis - olijf

SALADE CAESAR 28
poulet noir - Parmezaan - crouton - bacon

SALADE ANGUS RUND "TAGLIATA" 32
rucola - Parmezaan - truffelcrème

SALADE KREEFT BELLE VUE 45
klassieke bereiding

SALADE TOMAAT BURRATA 25
klassieke bereiding

PASTA'S

PASTA VONGOLE	28
<i>klassieke bereiding</i>	
PASTA CALAMARATA	29
<i>mosselen - vongole - scampi</i>	
RAVIOLI	45
<i>coquille - kreeft</i>	
CANNELLONI 	24
<i>spinazie - ricotta - tomaat - basilicum</i>	
TAGLIOLINI 	29
<i>verse zomertruffel</i>	

HOOFDGERECHTEN

BOUILLABAISE MET HALVE KREEFT	46
<i>Emmentaler - rouille</i>	
KREEFT À L'ARMORICAINE 1/2 OF 1/1	39 / 60
<i>klassieke wijze</i>	
MOSSELEN À LA TOM KHA KAI	32
<i>Aziatische wijze</i>	
GROENE MOSSELEN	32
<i>pesto - spinazie - koriander - yuzu</i>	
ZEETONG MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>peterselieboter - citroen</i>	
KABELJAUW	36
<i>puttanesca - basilicum - geplette ratte aardappeltjes</i>	
STEAK TARTAAR (200G)	36
<i>à la minute uit de vleesmolen</i>	
KALFSFILET	38
<i>morillesaus - bimi - gnocchi</i>	
ARGENTIJNSE RIB-EYE BLACK ANGUS (350G)	42
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
ARGENTIJNSE FILET PUR ANGUS (200G)	36
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
ARGENTIJNSE FILET PUR ROSSINI (200G)	48
<i>gebakken ganzenlever - Porto-truffelsaus</i>	

SIDES

AARDAPPELPUREE	6
FRIETEN	6
SLAMIX	7
GEKOOKTE AARDAPPELKRIELTJES	7
GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN	8
PASTA AGLIO E OLIO	8

AZIATISCHE ZOMERSALADE

*papaya - rettich - tomaat - pijnboompit
koriander - aardbei - sesam - gember*

12

DESSERTS

SORBET VAN DE CHEF	15
CRÈME BRÛLÉE	15
LUIKSE KOFFIE	15
DAME BLANCHE*	18
MOELLEUX VAN CHOCOLADE*	17
BELGISCHE AARDBEIEN MET VANILLE-IJS*	19
APPEL TARTE TATIN MET VANILLE-IJS*	17
SABAYON	15
<i>vanille - witte wijn - Amaretto</i>	
CARPACCIO VAN GEMARINEERDE ANANAS	15
<i>met kokosijs</i>	
KAAS VAN CRÈMERIE SAINT-SIMÉON	25
"FREDDY FROMAGE"	
<i>5 stuks</i>	

**Deze desserts worden geserveerd met
ambachtelijk gedraaid vanille-ijs*

TUSSENGERECHT MENU

25

HET MENU WORDT GESERVEERD PER TAFEL.

À 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.