

MENU LE CIEL

TATAKI VAN TONIJN
Chai-Love dressing - asperge - eidooiercrème

OF
CARPACCIO ANGUS
aspergecrème - aspergetips

OF
CARPACCIO RODE BIET 
Sexy-Pomegranate dressing - yuzu - geitenkaas

LIVAR BUIKSPEK
zacht gegaard - doperwt - Five Spices

OF
RISOTTO 
asperge - Espuma van Parmezaan

PIETERMANFILET
asperge - broccoli - Beurre Blanc

OF
DUROC SOLOMILLO
asperge - knolselderpuree - anchoïade

OF
TARTAAR VAN WORTEL 
sojalak - sesam

SELECTIE VAN 3 KAZEN
Crèmerie Saint-Siméon “Freddy Fromage”
supplement 8 euro

OF
DESSERT VAN DE DAG

3 GANGEN (ENKEL LUNCH)
69 EURO

4 GANGEN
89 EURO

TIJDENS LUNCH TE BESTELLEN TOT 15U00

TIJDENS DINER TE BESTELLEN TOT 20U30

KOUDE VOORGERECHTEN

HUISBEREID ZUURDESEM BROOD 7
inclusief boter met eigen honing ‘Le Miel du Ciel’

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
Chai-Love dressing - asperge - eidooiercrème

CARPACCIO ANGUS 29
aspergecrème - aspergetips

CARPACCIO RODE BIET  26
Sexy-Pomegranate dressing - yuzu - geitenkaas

CRÈME BRÛLÉE GANZENLEVER 29
Limburgs goud

WARME VOORGERECHTEN

TRUFFEL-KAASKROKET  28
Manchego - frisée - verse zomertruffel

BISQUE VAN KREEFT 21
rouille - Emmentaler - écrevisse

GARNAALKROKET 22
little gem - sriracha

GEBAKKEN GANZENLEVER 32
marmelade van asperge en IJsvogel-liqueur

LIVAR BUIKSPEK 27
zacht gegaard - doperwt - Five Spices

RISOTTO  26
asperge - espuma van Parmezaan

ASPERGEVELOUTÉ 18
grijze garnalen

HOOFDGERECHTEN

KREEFT À L'ARMORICAINE 1/2 OF 1/1 39 / 60
klassieke bereiding

ZEETONG MEUNIÈRE (400 - 500G) 49
peterselieboter - citroen

PIETERMANFILET 39
asperge - broccoli - Beurre Blanc

MOWI ZALM 37
asperge - bladspinazie - choronsaus

STEAK TARTAAR (200G) 38
à la minute uit de vleesmolen

DUROC SOLOMILLO 38
asperge - knolselderpuree - anchoïade

TARTAAR VAN WORTEL  26
sojalak - sesam

ASPERGE OP VLAAMSE WIJZE 23 / 29
ham - ei

KROKANT HOEVE EI  28
asperge - verse zomertruffel

HOUTSKOOL BEREIDINGEN

FILET PUR ROSSINI ARGENTIJS (200G) 48
gebakken ganzenlever - Porto-truffelsaus

RIB-EYE BLACK ANGUS ARGENTIJS (350G) 44

FILET PUR ANGUS ARGENTIJS (200G) 38

PICANHA (250G) 30

SAUS NAAR KEUZE

PEPERROOMSAUS

BEARNAISESAUS

BORDELAISE SAUS

MAALTIJDSALADES

SALADE KOUDE AMBACHTELIJKE GEITENKAAS  26
Jonagold - rucola - walnoot

SALADE NIÇOISE 29
gegrilde tonijn - ansjovis - olijf

SALADE CAESAR 29
poulet noir - Parmezaan - crouton - bacon

SALADE ANGUS RUND “TAGLIATA” 38
rucola - Parmezaan - truffelcrème

SALADE KREEFT 39
miso-mayonaise

SALADE ARGENTIJNSE SCAMPI 29
taco crème

PASTA'S

PASTA CALAMARATA 29
Argentijnse scampi - bisque - garnalen

RAVIOLI MET HALVE KREEFT 45
Nantua-saus

CANNELLONI  26
spinazie - ricotta - tomaat - basilicum

TAGLIOLINI  29
verse zomertruffel

PASTA VONGOLE 28
klassieke bereiding

SIDES

AARDAPPELPUREE 7

FRIETEN 6

KROPSLA 8

MIXSLA 8

TOMATENSLAATJE 8

GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN 9

POMMES DUCHESSE 9

PASTA AGLIO E OLIO 7

PETERSELIEKRIELTJES MET BOTER 7

PIEMENTOS PADRON 10

JAPANESE KOMKOMMERSALADE 10
pinda - soja - sesam - koriander

HET MENU WORDT GESERVEERD PER TAFEL À LA CARTE IS MOGELIJK (MET MAXIMAAL 3 KEUZES PER GANG).
HEEFT U ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN, INFORMEER UW GASTHEER/GASTVROUW. INGREDIËNTEN VAN ONZE GERECHTEN KUNNEN VARIËREN WEGENS DAGVERS AANBOD.