

GAMBAS LA TERRASSE DU ZOUTE

GAMBAS BLACK TIGER KING SIZE +- 200 GR / GAMBA

Hoofdgerecht wordt geserveerd met jasmijnrijst

En plat principal c'est servi avec du riz au jasmi

Gamba thermidor 24,50 / 37

Gamba à l'Armoricaine 24,50 / 37

Gamba, lookboter, tomatensalsa 24,50 / 37
Gamba, beurre à l'ail, salsa de tomates

Gamba, citronelle, blanke botersaus 24,50 / 37
Gamba, citronelle, sauce beurre blanc

WINE JOSEPH FAIVELAY, BOURGOGNE, CHARDONNAY, FR 9,80 / 49

MENU €57

Alle gerechten zijn à la carte verkrijgbaar.

Coupe Champagne Barons de Rothschild brut en geselecteerde wijnen (+ € 26)

VOORGERECHTEN

Sint-Jakobsnoten uit Dieppe, bloedworst, granny smith 23

 THE CLOUD FACTORY, SAUVIGNON BLANC, NZ 8,20 / 40

Wildpate in krokant jasje, kweepeergelei, rucola en nootjes 21

 DOMAINE LANGLOIS - CHÂTEAU, CHENIN BLANC, FR 7,40 / 39

Filets van sardientjes, gegrilde groentjes 25

 CHÂTEAU DU POYET MELON DE BOURGOGNE, FR 7,40 / 39

 Toast met assortiment boschampionns, fijne kruiden 23

 SANCERRE, PASCAL JOLIVET PINOT NOIR, FR 10,30 / 54

HOOFDGERECHTEN

Gepocheerde tarbotfilet, Dijonnaise, gevulde groene kool, knolselderpuree 37

 THE CLOUD FACTORY, SAUVIGNON BLANC, NZ 8,20 / 40

Fazant Brabançonne, pomme Dauphine, witlof en spruitjes, jus
(opgelet, wachttijd: 20 min) 33

 SANDSTONE, WENTE VINEYARDS, MERLOT, USA 10,30 / 54

Hazerug harlekijn, peertje in rode wijn, knolselderpuree, pomme Dauphine
(opgelet, wachttijd: 20 min) 37

 FRANCIS FORD COPPOLA, ZINFANDEL USA 8,40 / 45

 Knolselder, mini venkel, topinamboer, gevulde groene kool 22

 JOSEPH FAIVELAY, BOURGOGNE, CHARDONNAY, FR 9,80 / 49

DESSERTEN

Assortiment artisanale kazen met notenbrood 14,00

Misérable, citroen, blauwe bessen en yoghurtijs 12,00

Dame Blanche 12,00

KOFFIE

Verwenkoffie

De samenstellingen van onze gerechten kan steeds wijzigen. Voor allergenen kan u steeds terecht bij ons zaalpersoneel.

MENU €57





Tous les plats sont disponibles à la carte.

Coupe Champagne Barons de Rothschild brut et vins sélectionnés (+ € 26)

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques de Dieppe, boudin noir, granny smith	23
 THE CLOUD FACTORY, SAUVIGNON BLANC, NZ	8,20 / 40
Terrine de gibier et son croustillant, gelée de coing, roquette et noix	21
 DOMAINE LANGLOIS, CHÂTEAU CHENIN BLANC, FR	7,40 / 39
Filets de sardines, légumes grillés	25
 CHÂTEAU DU POYET MELON DE BOURGOGNE, FR	7,40 / 39
 Toast avec assortiment de champignons, fines herbes	23
 SANCERRE, PASCAL JOLIVET PINOT NOIR, FR	10,30 / 54

PLATS

Filet de tarbot poché, Dijonnaise, chou vert farci, purée de céleri rave	37
 THE CLOUD FACTORY, SAUVIGNON BLANC, NZ	8,20 / 40
Faisan Brabançonne, pomme Dauphine, chicon et choux de Bruxelles, jus (attention, temps d'attente: 20mins)	33
 SANDSTONE, WENTE VINEYARDS, MERLOT, USA	10,30 / 54
Râble de lièvre harlequin, poire au vin rouge, purée de céleri rave, pomme Dauphine (attention, temps d'attente: 20mins)	37
 FRANCIS FORD COPPOLA, ZINFANDEL , USA	8,40 / 45
 Céleri rave, fenouil miniature, topinambour, chou vert farci	22
 JOSEPH FAIVELAY, BOURGOGNE, CHARDONNAY, FR	9.80 / 49

DESSERTS

Assiette de fromages avec pain aux noix	14,00
Misérable, citron, myrtilles et glace au yoghourt	12,00
Dame Blanche	12,00

CAFÉ

Café gourmand

SUGGESTIES VAN DE BAR *SUGGESTIONS DE NOTRE BAR***COCKTAILS**

Ardbeg Wee Beastie Bramble Bite Ardbeg Wee Beastie, fresh lemon juice, vanilla syrup, blackberry liquor	10,90
Ardbeg 10 Years Old Shortie's Dirty Daiquiri Ardbeg 10y, cloudy apple juice, fresh lime juice, vanilla syrup	10,90
Ardbeg An Oa Weird Island Highball Ardbeg An Oa, Chamberyzette, Mediterranean tonic water	10,90

GIN

Gin Noble Royal Premium & Lixir Classic Indian tonic	13,50
Gin Noble No Nonsense Premium & Lixir Indian tonic	13,50

AFTER DINNER

Arancino Maison	8,90
Limoncello Maison	8,90
Pomplecello Maison	8,90