

“Les Dimanches”

Elke zondag zalig culinair genieten

Menu periode februari 2023 - maart 2023

Verwelkoming tussen 12u00 & 13u00

Amuses & comptoir

Dips

- Butternutcrème
Crunchy pompoenpitten en salie.
- Noorse zalm
Zure room - fijne kruiden

- Italiaanse mousse
Aubergine en paprika
- Krokante zuurdesemtoast

Tasty appetizers

- Kroepoek met Parmezaan
- Parmentier van eend
- Gevuld flensje
Rode biet en geitenkaas

Comptoir met delicatessen (Aanbod kan wijzigen volgens markt- en seizoensaanbod)

Vrij te bedienen tijdens het aperitief.

Sashimi van zalm en tonijn | Noorse gerookte zalm | Gravlax | Twee soorten oesters | Tartaar van zalm en tonijn
Krab | Gerookte paling | Salami fuet | Pata negra Iberico | Truffel van foie | Comté kaas

Suggestie

Extra genieten bij uw gerecht naar keuze met een doosje kaviaar heritage “foudroyante”: € 25,00/per 10 gr.

Voorgerecht naar keuze

Carpaccio van rund
Tomaat - Olijf
Rucola - Parmezaan

of

Noordzee tongschar
Scheermes - Rode puntpaprika
Jus van strandkrab

of



Gegrilde halloumi
Ovengroenten
Coulis van groene kruiden

of

Halve kreeft Suppl. € 12,00/p.p.
Ovegebakken
Tomatenfondue - tagliolini

Hoofdgerecht naar keuze

Tournedos
Belgisch Wit-Blauw
Vleesjus
Bearnaisesaus

of

Skrei
Savora
Parmezaan
Chablis

of

Frans
piepkuiken
Natuurjus
“Clamart”

of

Cannelloni
Spinazie
Rucola
Tomaat

of

Volledige kreeft Suppl. € 18,00/p.p.
Ovegebakken
Tomatenfondue
Tagliolini

Bijgerechten “To share”.

Gebakken krieltjes | aardappelmousseline | risotto van boschampignons | bloemkoolcrème |
geroosterde bloemkool | ovegebakken groenten | salade klassiek

“Grand dessert”: buffet van lekkernijen

À la minute

Pannekoekjes
Brusselse wafels
Sabayon

Pousse cafébar

Irish coffee
Italian coffee

Chef's sweets

Steeds drie
dessertbordjes &
drie ijscoupes

Kazen

Steeds drie
verschillende kazen

Fruitbar seasonal

Steeds 4 soorten
volgens seizoens-
aanbod

Chef's classics

Moelleux
Tarte tatin “Klokhof”
Mille feuille

Snoepbar

Breekchocolade
Antwerps spek
Marshmallows

Koffie & thee

Grootmoeders koffie
Thee-selectie

Allergenen of vegetarisch

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Welkom, maar geef zeker vooraf een seintje.
De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen

“Les Dimanches”

Drinks & information

Verwelkoming en aperitief

Aperitief brut “Eccellenza” - vin mousseux (8,5% vol) met bijservering
Appelsiensap – mocktail van het huis

Wenst u een sprankeltje meer? Gelieve dit bij reservatie door te geven.

Sélection crémant “Eccellenza” Méthode traditionnelle Suppl. € 19,00/fles	 of 	Champagne Grand Cru Blanc de Blancs « Jean Milan » Suppl. € 33,00/fles
---	------------	--

Wijnen

Indien u een **upgrade** wenst met prestige of kasteelwijnen, vindt u onze alternatieven hieronder.
Vraag vooraf naar onze wijnkaart voor exclusieve wijnen. (Op voorhand te bestellen)

Prestige wijnen (+ € 5,00/p.p.) (Gelieve bij reservatie door te geven)

Château Grand Jean, Bordeaux (Frankrijk)	WIT
Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	WIT
Castillo de Aresan, Chardonnay, Bio végan (Spanje)	WIT
La Petite Barde Montagne, Saint-Emilion (Frankrijk)	ROOD
Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	ROOD
Aguaribay, Malbec, Baron Edmond Rotschild (Argentinië)	ROOD
Château Edmond de la Fontaine – Pinot Noir – Réserve Barrique (Luxemburg)	ROOD

Franse kasteelwijnen (Gelieve bij reservatie door te geven)

Witte wijn

Saint Véran, Joseph Drouchin, Bourgogne	(+ € 32,00/fles)
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	(+ € 32,00/fles)
Château Tour Léognan, Pessac	(+ € 35,00/fles)
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	(+ € 35,00/fles)

Rode wijn

Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	(+ € 35,00/fles)
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	(+ € 35,00/fles)
Zédé de Labégorce, Margaux	(+ € 42,00/fles)
Château Croque Michotte, Saint-Émilion Grand Cru	(+ € 42,00/fles)

Prijzen voor volwassenen en kids

“Les Dimanches” ZONDER dranken.	€ 59,00/p.p.
“Les Dimanches” MET dranken inbegrepen tot aan de koffie*.	€ 84,00/p.p.

* Voor gezelschappen vanaf 8 personen, keuze voorgerecht en hoofdgerecht vooraf doorgeven, aub.
* Vraag onze voorwaarden voor een **privé-formule** van “Les dimanches” vanaf 40 personen

“Kidsmenu” ZONDER dranken. Van 3 tot 7 jaar = € 25,00 - Van 7 tot 13 jaar = € 30,00

“Kidsmenu” MET dranken inbegrepen tot aan de koffie*. Van 3 tot 7 jaar = € 30,00 - Van 7 tot 13 jaar = € 35,00

*Dranken inbegrepen vanaf aperitief tot aan de koffie

Aperitief brut “Eccellenza” - vin mousseux (8,5% vol) met bijservering, door onze huissommelier geselecteerde witte en rode wijnen. Stella, Hoegaarden, kriek Belle-Vue, Leffe blond/bruin, Tripel Karmeliet, waters en softdrinks, Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis. Op eenvoudig verzoek ook alcoholvrije bubbels, wijnen en bier.