

# “Saint Valentine”

## Dinsdag 14 februari 2023

Verwelkoming tussen 19u00 & 19u30

### 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

Moeulleux  
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” <b>ZONDER</b> dranken.	€ 59,00/p.p.
“Les Dimanches” <b>MET</b> 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.