

# Kerstavondmenu / Menu du réveillon de Noël [24/12]

Carpaccio van zeebaars met Oosterse vinaigrette  
Carpaccio de bar de mer avec vinaigrette orientale

*of/ou*

St-Jacobsschelpen "à la nage" (met groentjes en lichte roomaus)  
Coquilles st-jacques "à la nage" (aux petits légumes et crème légère)

*of/ou*

Carpaccio van hert met crème van truffelpasta  
Carpaccio de chevreuil accompagné de crème de pâtes aux truffes

---

½ Kreeft Belle-View *of* à la nage [+ 22 €] \* / ½ Homard Belle-vue *ou* à la nage [+ 22 €] \*

---

Fazant gevuld met champignons, fine champagnesaus en knolselderpuree  
Faisan farcie avec champignons, sauce fine champagne et purée de céleri-rave

*of/ou*

Hazenrugfilet met poivradesaus en zijn wintergarnituur [+ 4 €]  
Râble de lièvre sauce poivrade servi avec des légumes d'hiver [+ 4 €]

*of/ou*

Tongfilets met grijze garnalen en St.-Jacobsnoten, chardonnaysaus en pureemousseline  
Filets de sole avec crevettes grises, coquilles St-Jacques, sauce chardonnay et purée mousseline

---

Mousse van hazelnootpraliné  
Mousse praliné noisette

*of/ou*


Tiramisu

50 €

## À la carte:

- amuses: - Tataki van tonijn / tataki de thon 5 €
  - Vitello tonato 5 €
  - 6 oesters (met citroen en oestersbrood) / 6 huitres (avec citron et pain à huitres) 20 €
  - Huisbereide ganzenlever met z'n garnituur / Foie gras fait maison avec sa garniture 22 €
  - Bisque van grijze garnalen (1 liter) / Bisque de crevettes grises (1 litre) 18 €
  - Kreeft / Homard "Belle-View" *of/ou* "à la nage" (650 gr.) dagprijs
- > (!) - De gerechten uit de menu kunnen ook afzonderlijk (à la carte) worden besteld  
(!) - Vous pouvez aussi commander les plats du menu à la carte

Bestellen tot en met **21 december**  
Commander jusque'au **21 décembre**

 050/600.664

# Oudejaarsavondmenu / Menu du réveillon [31/12]

6 Oesters / citroen / oestersbrood

6 huitres / citron / pain à huitres

*of/ou*

Huisbereide ganzenlever met z'n garnituur

Foie gras fait maison avec son garniture

---

½ Kreeft Belle-Vue *of* à la nage [+22 €] \* / ½ Homard Belle-vue *ou* à la nage [+22 €] \*

---

Tarbotfilet met grijze garnalen, champagnesaus, pasta bauletti porcini

Filet de turbotin avec crevettes grises, sauce au champagne et pâte bauletti aux cèpes

*of/ou*

Hertenfilet met truffelsaus, paddestoelen, witloof en gratin dauphinois

Filet de chevreuil sauce aux truffes avec champignons, chicons et gratin dauphinois

---

Chocolade - cremeux - amandel - crumble - banaan

Chocolat - crèmeux – amandes - crumble - banane

[zonder kreeft / sans homard] 55 €


\* [met kreeft / avec homard] 77 €

## À la carte:

- Amuses: - Tataki van tonijn / tataki de thon 5 €
- Vitello tonato 5 €
- Bisque van grijze garnalen (1 liter) / Bisque de crevettes grises (1 litre) 18 €
- Kreeft / Homard "Belle-Vue" *of/ou* "à la nage" (650 gr.) dagprijs
- > (!) - De gerechten uit de menu kunnen ook afzonderlijk (à la carte) worden besteld
- (!) - Vous pouvez aussi commander les plats du menu à la carte

Bestellen tot en met **29 december**

Commander jusqu'au **29 décembre**

 050/600.664

## Kindergerechten / Plats pour les enfants 24/12 & 31/12

- Tomatensoep met "balletjes" (1 liter) 8 €
- Soupe de tomates aux boulettes de viande (1 litre)
- Huisbereide garnaalkroketten [zelf af te bakken] 5 €
- Croquettes aux crevettes faites maison
- Vol-au-vent "classic" met ovenfrietten en krokantje 19 €
- Vol-au-vent "classique" avec frites au four
- Dessert: chocolademousse / mousse au chocolat 6 €