



Saturdaynight Fever Menu

3-GANGENMENU – €72

STEL ZELF JE MENU SAMEN UIT DE VOLGENDE PAGINA'S
(VOORGERECHT – HOOFDGERECHT – DESSERT)

GELIEVE JE DESSERTKEUZE DOOR TE GEVEN
AAN HET BEGIN VAN DE AVOND. 😊

SMAKELIJK!

Voorgerechten

ASPERGEVELOUTÉ 
aspergeroomsoep

CARPACCIO BY EGLANTIER
Simmental rund • dry-aged op eigen wijze

ASIAN ZALM TATAKI (+5)
zalm red label • soba noedels • krokante groentjes

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE  (+5)

ASPERGES MET BUIKSPEK (+6)
traag gegaard gelakt buikspek Duroc d'Olive

HUISBEREIDE GANZENLEVER (+5)
aardbeienconfituur • rozijntoast

6 OESTERS  "FINES DE CLAIRE" (+7)
balsamico-sjalotvinaigrette

TRIO VAN GARNALEN  (+7)
kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnalen

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten

KABELJAUWHAASJE

geplette aardappel • gepocheerd eitje
handgepelde grijze garnalen • hollandaisesaus

HANDGESNEDEN STEAK TARTAAR

klassieke bereiding • cocktailsaus • slaatje

RAVIOLI 'AL TARTUFO' 🌱

zwarte truffel • ricotta • beukenzwam

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE 🌱 (+5)

krieltjes

ASPERGES MET ZALM (+7)

gerookte zalm • hollandaise • krieltjes

BLACK ANGUS (+7)

lerland • ossenhaas • frietjes • slaatje
peper-, béarnaise- of champignonsaus

SASHI HOLSTEIN (+7)

entrecôte (gemarbreerd, vetrand) • frietjes • slaatje
peper-, béarnaise- of champignonsaus

GRIETFILET (+10)

wortel-kardemom crème • erwt
baby prei • dragonsausje • pommes parisiennes

MAX. 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

DAME BLANCHE

bourbon vanille-ijs • chocoladesaus • verse slagroom

NOUGAT GLACÉ

"huis-recept sinds 1979" • rode vruchtencoulis

CHOCOMOUSSE

wit & fondant chocolade

LA COUPE BRÉSILIENNE

bourbon vanille-ijs • karamelsaus • nootjes

LA COUPE COLONEL (+3)

citroensorbet • Belvédère vodka

KAASPLANKJE MET ZUURDESEMBROOD (+5)

confituur volgens humeur van de chef • gedroogd fruit

IRISH COFFEE (+3)

Jameson whiskey • rietsuiker • verse slagroom

OF

KOFFIE

Americano • Espresso • Cappuccino • Latté Macchiato

OF

VIVA SARA THEE (verse thee's)

Oma's Garten • English Breakfast • Earl Grey • Citroen
Rozenbottel • Japan Bancha (groene thee) • Kamille
Muntthee • Linde • Verveine • Wintertime • Gember



Saturdaynight Fever Menu

MENU 3 SERVICES – 72€

COMPOSEZ VOTRE MENU À PARTIR DES PAGES SUIVANTES
(ENTRÉE – PLAT PRINCIPAL – DESSERT)

VEUILLEZ NOUS COMMUNIQUER VOTRE CHOIX DE
DESSERT EN DÉBUT DE SOIRÉE. 😊

BON APPÉTIT !

Les Entrées

VELOUTÉ D'ASPERGES 🌱

CARPACCIO "EGLANTIER"

bœuf Simmental • maturé à sec selon notre méthode

TATAKI DE SAUMON ASIATIQUE (+5)

saumon red label • nouilles soba • légumes croquants

ASPERGES À LA FLAMANDE 🌱 (+5)

ASPERGES À LA POITRINE DE PORC (+6)

Duroc d'Olive laquée • cuit 24h à basse température

FOIE GRAS MAISON (+5)

confiture de figues • toast aux raisins

6 HUÎTRES 🐚 "FINES DE CLAIRE" (+7)

vinaigrette balsamique et échalotes

TRIO DE CREVETTES 🍤 (+7)

croquette • bisque • tomate • crevettes grises pelés main

MAX. 4 DIFFERENTS ENTREES- & PLATS

Les Plats

DOS DE CABILLAUD

pomme de terre écrasée • oeuf poché
crevettes grises pelées main • sauce hollandaise

STEAK TARTARE COUPÉ À LA MAIN

préparation classique • sauce cocktail • salade

RAVIOLI 'AL TARTUFO'

truffe noire • ricotta • champignons du hêtre

ASPERGES À LA FLAMANDE (+5)

pommes grenailles

ASPERGES AU SAUMON (+7)

saumon fumé • hollandaise • pommes grenailles

BLACK ANGUS (IRLANDE) (+7)

filet pur, sans graisse • au Green Egg • frites • salade
sauce poivre, béarnaise ou champignon

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) (+7)

entrecôte, marbrée, avec bord de graisse • frites • salade
sauce poivre, béarnaise ou champignon

FILET DE BARBUE (+10)

crème de carotte à la cardamome • petit pois
jeune poireau • sauce à l'estragon • pommes parisiennes

MAX. 4 DIFFERENTS ENTREES- & PLATS

Dessert

DAME BLANCHE

glace vanille • sauce chocolat • chantilly fraîche

NOUGAT GLACÉ

recette "depuis 1979" • coulis de fruits rouges

MOUSSE AU CHOCOLAT

chocolat blanc & fondant

LA COUPE BRÉSILIENNE

glace vanille bourbon • sauce caramel • éclats de noix

LA COUPE COLONEL (+3)

sorbet de citron • vodka Belvédère

PLATEAU DE FROMAGES (+5)

avec pain au levain • confiture • fruits secs

IRISH COFFEE (+3)

Jameson whiskey • sucre de canne • chantilly fraîche

OU

CAFÉ

Americano • Espresso • Cappuccino • Latté Macchiato

OU

THÉ VIVA SARA (thé fraîche)

Oma's Garten • English Breakfast • Earl Grey • Citron
Églantine • Japan Banacha (thé vert) • Thé à la menthe
À la tilleul • Verveine • Wintertime • Gingembre • Camomille



Opening Hours

WEDNESDAY	12:00-16:00 18:00-23:00
THURSDAY	12:00-15:00 18:00-22:30
FRIDAY	12:00-15:00 18:00-23:00
SATURDAY	12:00-16:00 18:00-23:30
SUNDAY	12:00-16:00 ***

*** OPEN OP 5/04, 12/04, 10/5, 24/5
Vanaf juni zondagavond weer open!

DINSDAGAVOND OPEN TIJDENS DE VLAAMSE
SCHOOLVAKANTIES

 LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

 BREAKFAST 7/7 – 8:00-10:00 
(RESERVATION OBLIGATORY)

RESERVEER BIJ VOORKEUR ONLINE

ALLE GERECHTEN KUNNEN SPOREN BEVATTEN VAN GLUTEN, UI OF LOOK.
GELIEVE ALLERGIËN TE MELDEN OM EVENTUELE AANPASSINGEN TE DOEN.



Wist je dat je bij ons 7/7 een luxe ontbijtbuffet kunt verkrijgen?
Dit in onze gloednieuwe ontbijtzaal!
Boek online via dezelfde boekingsmodule als het restaurant.

Savez-vous? Nous avons un buffet de petit-déjeuner deluxe tous les jours 7 sur 7, et ceci servi dans notre nouvelle salle petit-déjeuner!
Vous pouvez le réserver désormais sur notre site.

