

MENU

VUVERHOF *rest'eau*

Verfrissend veelzijdig.

MENU REST'EAU

€55.00

VOORGERECHT

Toast met rilette van eend

Peer en noten

*Suggestiewijn: Charles Joguet Chinon "Les Petits Roches"

of

Noordzeekrab met dragonmayonaise

Brioche en remouladesaus

*Suggestiewijn: Daniel Chotard Sancerre - Chenin Blanc

HOOFDGERECHT

Hertenkalf met amandelkroket

Gebraiseerde witloof, veenbessen, aardpeer en pastinaak

*Suggestiewijn: Barrel Burner Double Oak - Cabernet Sauvignon

of

Kabeljauwhaasje

Beurre blanc, garnalen, gefruite prei, geprakte aardappel met prei

*Suggestiewijn: Barrel Burner Double Oak - Chardonnay

NAGERECHT

Crêpe Suzette

of

Dame blanche

*Menu met aangepaste wijnen: + €15.00

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Toast met rilette van eend €17.00

Peer en noten

-

Gebakken ganzenlever €21.00

Jonagold appeltje, Luikse siroop en balsamico

-

Noordzeekrab met dragonmayonaise €23.00

Brioche en remouladesaus

-

6 oesters "Fine de Claires" natuur €21.00

-

Rundscarpaccio €19.00

Rucola, parmezaan en truffelmayonaise

-

Eendenlever €23.00

Brioche en vijgen

-

Tomaat garnaal €24.00

Avocado en basilicumolie

OP DE GRILL

Canadese kreeft €26.00

Tomatenboter, zuiderse pasta, parmezaan en waterkers

HOOFDGERECHT

Spaghetti Carbonara €21.00

-

Steak Tartaar €25.00

Klassiek bereid

Supplement: truffel €10.00

-

Vol au vent €29.00

Bladerdeeg, champignons, kalfszwezeriken, grijze garnalen en hollandaisesaus

-

Wildstoverij €26.00

Zilverui, spek, boschampignons,, schuim van cèpes

-

Hertenkalf met amandelkroket €32.00

Gebraseerde witloof, veenbessen, aardpeer en pastinaak

-

Kabeljauwhaasje €27.00

Beurre blanc, garnalen, gefruite prei, geprakte aardappel met prei

-

Tomaat garnaal €32.00

Kropsla, hoeve-ei en remouladesaus

-

Bouillabaisse met rouille en toast €34.00

Zalm, langoustine, zeebaars, kokkels en mosselen

Supplement: halve kreeft €20.00

OP DE GRILL

Filet pur Black Angus met saus naar keuze **€34.00**

-

Côte à l'os Limousin met saus naar keuze (2 pers.) **€68.00**

-

Canadese kreeft met tomatenboter, zuidse pasta, parmezaan en waterkers. **€46.00**

SALADES

Original Ceasar Salade **€20.00**

Supplement: kip €4.00

KIDS

Kindersteak met frietjes **€15.00**

-

Gepaneerde visreep **€14.00**

-

Kipnuggets met appelmoes en frietjes **€14.00**

-

Gehaktballetjes in tomatensaus **€15.00**

-

Spaghetti bolognaise **€15.00**

DESSERTS

Dame blanche **€10.00**

-

Chocolademousse **€8.00**

-

Brownie met gezouten caramel **€10.00**

-

Crème brûlée **€9.00**

-

Crêpe Suzette **€14.00**

-

Sorbet Colonel Grey Goose **€15.00**

MENU REST'EAU

€55.00

ENTRÉE

Toast avec rilette de canard

Poire et noix

*Suggestion de vin: Charles Joguet Chinon "Les Petits Roches"

ou

Crabe de la mer du Nord avec mayonnaise à l'estragon

Brioche et sauce rémoulade

*Suggestion de vin: Daniel Chotard Sancerre - Chenin Blanc

PLAT PRINCIPAL

Cerf avec croquette aux amandes

Endive braisé, canneberges, topinambour et panais

*Suggestion de vin: Barrel Burner Double Oak - Cabernet Sauvignon

ou

Filet de morue

Beurre blanc, poireaux frit, purée de pomme de terre au poireaux

*Suggestion de vin: Barrel Burner Double Oak - Chardonnay

DESSERT

Crêpe Suzette

ou

Dame blanche

*Menu avec vins sélectionnés: + €15.00

À LA CARTE

ENTRÉE

Toast avec rilette de canard €17.00

Poire et noix

-

Foie gras poêlé €21.00

Pomme Jonagold, sirop de Liège et vinaigre de balsamique

-

Crabe de la mer du Nord avec mayonnaise à l'estragon €23.00

Brioche et sauce rémoulade

-

6 huîtres "Fine de Claires" nature €21.00

-

Carpaccio de bœuf €19.00

Roquette, parmesan et mayonnaise de truffe

-

Foie de canard €23.00

Brioche et figue

-

Tomate crevettes €24.00

Avocat et huile basilic

SUR GRILL

Homard Canadien €26.00

Beurre de tomate, pâtes du sud, parmesan et cresson.

PLAT PRINCIPAL

Spaghettis à la carbonara €21.00

-

Steak Tartare €25.00

Classique

Supplément: truffe €10.00

-

Vol au vent €29.00

Bouchée à la reine, champignons, ris de veau, crevettes grises et sauce hollandaise

-

Ragoût de gibier €26.00

Oignon argenté, lard, champignons sauvages, mousse de cèpes

-

Cerf avec croquette aux amandes €32.00

Endive braisé, canneberges, topinambour et panais

-

Filet de morue €27.00

Beurre blanc, poireaux frit, purée de pomme de terre au poireaux

-

Tomate crevette €32.00

Laitue, œuf de ferme et sauce rémoulade

-

Bouillabaisse avec rouille et toast €34.00

Saumon, langoustine, bar, palourdes et moules

Supplément: demi homard €20.00

SUR GRILL

Filet pur Black Angus avec sauce au choix **€34.00**

-

Côte à l'os Limousin avec sauces au choix (2 pers.) **€68.00**

-

Homard Canadien avec beurre de tomate, pâtes du sud, parmesan et cresson **€46.00**

SALADES

Original Salade César **€20.00**

Supplément: poulet €4.00

KIDS

Steak enfant avec frites **€15.00**

-

Poisson pané **€14.00**

-

Nuggets de poulet avec compote et frites **€14.00**

-

Boulettes de viande à la sauce tomate **€15.00**

-

Spaghetti bolognaise **€15.00**

DESSERTS

Dame blanche **€10.00**

-

Mousse au chocolat **€8.00**

-

Brownie avec caramel salé **€10.00**

-

Crème brûlée **€9.00**

-

Crêpe Suzette **€14.00**

-

Sorbet Colonel Grey Goose **€15.00**