

CANTINE

DE CARON

3-gangen €48

VOORGERECHT

63 °c EI

op brioche met cantharel, koningsboleet, roodlof
en saus van paddenstoelen

SOEP CANTALOUPE

koude geserveerde meloensoep met basilicum, limoen en
stracciatella

HARDERTARTAAR

met Sambai-vinaigrette, harderkuit en citroenmelisse

HOOFDGERECHT

MAITAKE

millefeuille van topinamboer, beurre blanc van wei en gekonfijte
knoflook

VIS VAN DE DAG

met een bisque van Noordzeekrab, zeekraal,
garnaal en zoetzure tomaat

POUSSIN

gelakt met appelstroop en
geserveerd met spinazie, kippenjus en frites

RIBEYE (2 pers)

à point gebakken met rode wijn-mosterdjus en Romaine sla
supplement €17 p.p.

ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade en risotto
supplement €12 p.p.NAGERECHT

ESPRESSO MARTINI

ANANAS

gemarineerd in vanille en kardemom met een kardemom-
kletskep en een saus van mandarijn

MOUSSE AU CHOCOLAT

met zoethout, olijfolie en zeezout

DE BAR

SPECIALE DE CLAIRE oester	ps	4
IRISH MOR oester	ps	5,5
4GARNALENKROKETTEN met mayonaise		12,5
STRACCIATELLA met toast, pistache en olijfolie		9,5
PARMAHAM met cornichons		9
ZUURDESEM met gepofte knoflook boter		6,5
OLIJVEN en ARTISJOKKEN in olijfolie		8

LUNCH (tot 15:30)

BAGUETTE STRACCIATELLA

met tomatencompote en pistache 13

BAGUETTE RIBEYE

met rode wijn-mosterdjus en little gem 18

BAGUETTE GARNALENKROKETTEN

met peterselie, citroenmayonaise en mosterd 13,5

BAGUETTE GEROOKTE ZALM

met mierikswortelcrème en ingelegde komkommer 11,5

VOORGERECHT

63 °c EI

op brioche met cantharel, koningsboleet, roodlof 14

en saus van paddenstoelen

SOEP CANTALOUPE

koude geserveerde meloensoep met basilicum, limoen en 13

stracciatella

HARDERTARTAAR

met Sambai-vinaigrette, harderkuit en citroenmelisse 14

TERRINE

van kippenlever, eendenborst en lardo met barbecuebrood en jus
van amarena-kersenHOOFDGERECHT

MAITAKE

millefeuille van topinamboer, beurre blanc van wei en gekonfijte
knoflook 26

VIS VAN DE DAG

met een bisque van Noordzeekrab, zeekraal, garnaal en zoetzure
tomaat 26

ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade en risotto 72

POUSSIN

met appelstroop en geserveerd met spinazie, kippenjus en frites 27,5

RIB-EYE (2 pers)

à point gebakken met rode wijn-mosterdjus en Romaine sla 82

BIJGERECHT

FRITES met mayonaise

ROMAINE SLA met ansjovisvinaigrette 4,5

NAGERECHT

BOLLETJE IJS per bol 3,5

mango-kokos, citroen, vanille-rozemarijn, rodewijn-aardbei

ANANAS 13

gemarineerd in vanille en kardemom met een kardemom-
kletskep en een saus van mandarijn

RIZ AU LAIT

met honing geroosterde vijgen, vanille ijs, walnoten, oranje bloesem, 11,5

rozemarijn en hangop van geitenyoghurt

MOUSSE AU CHOCOLAT 11,5

met zoethout, olijfolie en zeezout

COUPE COLONEL

wodka en citroensorbet 9,5

KAAS

ESPRESSO MARTINI 12,5

ESPRESSO MARTINI 12,5

CANTINE

DE CARON

3-course €48

STARTER

63 °c EGG

on brioche with chanterelles, king bolete, radicchio, and mushroom
sauce

CANTALOUPE SOUP

cold cantaloupe soup with basil, lime and stracciatella

GREY MULLET TARTARE

with Sambai vinaigrette, grey mullet roe and lemon balm

MAIN COURSE

MAITAKE

millefeuille of Jerusalem artichoke, beurre blanc of whey and confit
garlic

FISH OF THE DAY

with North Sea crab bisque, samphire, shrimp and pickled tomato

POUSSIN

lacquered with apple syrup and served with
spinach, jus de poulet and fries

RIBEYE (2 pers)

grilled à point with red wine-mustard jus, fries and Romaine salad
supplement €17 p.p.

SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto
supplement €12 p.p.

DESSERT

ESPRESSO MARTINI

PINEAPPLE

marinated in vanilla and cardamom with a cardamom-“kletsop”
and mandarin sauce

CHOCOLATE MOUSSE

with licorice, olive oil and sea salt

LE BAR

SPECIALE DE CLAIRE oyster	ps	4
IRISH MOR oyster	ps	5,5
4 SHRIMPCROQUETTES with mayonaise		12,5
STRACCIATELLA with toast, pistachio and olive oil		9,5
PARMAHAM with cornichons		9
SOURDOUGH with baked garlic butter		6,5
OLIVES and ARTICHOKEs in olive oil		8

LUNCH (till 15:30)

BAGUETTE STRACCIATELLA

with tomato compote en pistachio 13

BAGUETTE RIBEYE

with with red wine-mustard jus and little gem 18

BAGUETTE SHRIMP CROQUETTES

with fried parsley, lemonmayonaise and mustard 13,5

BAGUETTE SMOKED SALMON

met horseradishcrème and pickled cucumber 11,5

STARTER

63 °c EGG

14

on brioche with chanterelles, king bolete, chicory, and mushroom
sauce

CANTALOUPE SOUP

13

cold cantaloupe soup with basil, lime and stracciatella

GREY MULLET TARTARE

14

with Sambai vinaigrette, grey mullet roe and lemon balm

TERRINE

14

from chickenliver, duckbreast, lardo

with barbecuebread and maraschino cherries

MAIN COURSE

MAITAKE

26

millefeuille of Jerusalem artichoke, beurre blanc of whey and confit
garlic

FISH OF THE DAY

26

with North Sea crab bisque, samphire, shrimp and
pickled tomato

SEABASS (2 pers)

72

with sauce verte, fennel salad and risotto

POUSSIN

27,5

lacquered with apple syrup and served with
spinach, jus de poulet and fries

RIB-EYE (2 pers)

82

grilled à point with red wine-mustard jus, fries and
Romaine salad

SIDE DISHES

FRITES with mayonaise

5

ROMAINE SALAD with anchovies vinaigrette

4,5

DESSERT

SCOOP OF ICE CREAM per serve 3,5

mango-coconut, lemon, vanilla-rosemary, red wine-strawberry

PINEAPPLE

13

marinated in vanilla and cardamom with a cardamom-“kletsop”
and mandarin sauce

RIZ AU LAIT

11,5

honey roasted fig, vanilla rice, walnuts, orange blossom, goat
yoghurt and rosemary

CHOCOLAT MOUSSE

11,5

with licorice, olive oil and sea salt

COUPE COLONEL

9,5

CHEESE

12,5

ESPRESSO MARTINI

12,5