

# CHEZ JACQUES

## PLATS // HOOFDGERECHTEN

CÔTE A L'OS HOLSTEIN (2CVTS) +/- 1,2 KG FRITES, SALADE ET 2 SAUCES // CÔTE A L'OS HOLSTEIN (2PERS) +/- 1,2 KG MET FRIETEN, SLA EN 2 SAUZEN 60€

AMERICAIN FRITES SALADE // AMERICAIN MET FRIETEN EN SLA 18€

SAUMON POELE, SAUCE BEARNAISE, LEGUMES DU JOUR, POMMES DE TERRE PERSILLEES // GEBAKKEN ZALM, BEARNAISESAUS, GROENTENBOEKET, GEPERSILLEERDE AARDAPPELEN 23€

AILE DE RATE MEUNIÈRE AUX CAPRES, CRESSONNETTE ET POMMES PUREE // ROGVLEUGEL MET KAPPERTJES, WATERKERS EN AARDAPPELPUREE 25€

TRIO DE SOLETTES, CRESSONNETTE, FRITES ET SAUCE GRIBICHE // TRIO VAN ZEETONGETJES, WATERKERS, FRIETEN EN GRIBICHE SAUS 25€

CABILLAUD ROYAL RÔTI, FENOUIL POELE, RISOTTO ET SAUCE NANTUA // GEBRADEN KONINKLIJKE KABELJAUW, GEBAKKEN VENKEL, RISOTTO ET NANTUA SAUS 25€

MI-CUIT DE THON EN CROUTE DE SESAMES ET PAVOTS, SAUCE THAÏ ET WOK DE LEGUMES // TONIÏN MI-CUIT MET EEN SESAMEKORST, PAPAVER, THAISESAUS EN GROENTENWOK 27€

FILET PUR CHAROLAIS, SAUCE POIVRE OU BEARNAISE, FRITES ET SALADE // FILET PUR CHAROLAIS, PEPER OF BEARNAISESAUS, FRIETEN EN SALADE 32€

### MENU 30€

#### ENTREES // VOORGERECHTEN

CASSOLETTE DE MOULES DE ZELANDE // ZEELANDSE MOSSELEN CASSOLETTE OU/OF TARTARE DE SAUMON, VINAIGRETTE AU MIEL, ANETH ET BAIES ROSES // ZALMTARTAAR, HONINGVINAIGRETTE, DILLE EN ROZE BESSEN

#### PLAT // HOOFDGERECHTEN

TACHE NOIRE DE BŒUF SAUCE POIVRE, CRESSONNETTES ET FRITES // RUND TACHE NOIRE MET PEPEUSAUS, WATERKERS EN FRIETEN OU/OF DUO DE SOLETTES MEUNIÈRES, CRESSONNETTE, FRITES ET SAUCE GRIBICHE // DUO VAN ZEETONGETJES MEUNIÈRES, WATERKERS, FRIETEN EN GRIBICHE SAUS

#### DESSERTS // DESSERTEN

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET SA CREME ANGLAISE // ZWARTE CHOCOLADEMOUSSE MET ENGELSESAUS OU/OF PANNA COTTA AU SPECULOOS // PANNA COTTA MET SPECULAAS

## ENTREES FROIDES // KOUDE VOORGERECHTEN

HUITRES // OESTERS MARITIMES CHARENTES SPECIALES GEAY 3€/PIECE-STUK

COUPE DE CHAMPAGNE ET DEUX HUITRES // CHAMPAGNE COUPE MET TWEË OESTERS 12€

SAUMON FUME ET SES GARNITURES // GEROOKTE ZALM EN GARNITUUR 15€

TARTARE DE THON, HUILE D'OLIVE ET CORIANDRE, BRUNOISE DE POMMES GRANNY SMITH // TONIÏNTARTAAR, OLIJFOLIE EN KORIANDER, MET EEN BRUNOISE VAN GRANNY SMITH APPELEN 15€

BŒUF MARINE A LA THAÏ ET SES LEGUMES CROQUANTS // GEMARINEERD RUND MET KROKANTE GROENTEN 15€

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES A L'HUILE D'OLIVE CITRONNEE, NOISETTE TORREFIEES ET CITRON CAVIAR // SINT-JACOBSVRUCHTEN CARPACCIO, OLIJFOLIE MET CITROEN, GEROOSTERDE NOOTJES EN CITROEN KAVIAAR 16€

## ENTREES CHAUDES // WARME VOORGERECHTEN

CROQUETTE AUX FROMAGES ET SA GARNITURE // KAASKROKET MET GARNITUUR 6€/PIECE-STUK

CROQUETTE AUX CREVETTES ET SA GARNITURE // GARNAALKROKET MET GARNITUUR 8€/PIECE-STUK

SOUPE DE POISSONS AVEC SES CROUTONS ET ROUILLE // VISSOEP MET CROUTONS EN ROUILLE 15€

ŒUF PARFAIT, POELEE DE CHAMPIGNONS DU MOMENT ET CREME DE CHAMPIGNONS // ŒUF PARFAIT MET SEIZOENS CHAMPIGNONS EN CHAMPIGNONROOMSAUS 15€

POULPE LAQUE, CREME DE SALSIFIS, CONDIMENT AUX HERBES ET CITRONNELLE // GELAKTE INKTVIS, SCHORSENEREN CREME, KRUIDEN EN CITROENMELISSE-SAUSJE 16€

SAINT-JACQUES POELEES AUX CHICONS CARAMELISES ET AGRUMES // GEBAKKEN SINT-JACOBSNOOTJES MET GEKARMELISEERD WITLOOF EN CITRUSVRUCHTEN 18€

## MOULES // MOSSELEN GOLDEN

MARINIÈRE 25€

VIN BLANC // WITTE WIJN 27€

CREME & AIL // ROOM & LOOK 27€

AVEC FRITES ET MAYONNAISE // MET FRIETEN EN MAYONNAISE

Délicieux avec vos moules // Heerlijk met mosselen

PINOT BLANC TRIMBACH 35€

Veuillez prévenir si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires // Gelieve te verwittigen als u voedingsallergieën of intoleraties heeft

Une seule addition par table / Slechts één afrekening per tafel