

CHEZ JACQUES

PLATS // HOOFDGERECHTEN

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

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

AILE DE RAIE MEUNIÈRE AUX CAPRES, POMMES PUREE // ROGVLEUGEL MET KAPPERTJES EN AARDAPPELPUREE 25€

TRIO DE SOLETTES, FRITES ET SAUCE GRIBICHE // TRIO VAN ZEETONGETJES MET GRIBICHE SAUS 25€

DOS DE CABILLAUD ROYAL RÔTI, EPINARDS FRAIS, PUREE DE POMMES DE TERRE ET BEURRE BLANC A L'AVRUGA // GEGRADEN KONINKLIJKE KABELJAUWRUG, VERSE SPINAZIE, AARDAPPELPUREE EN GEKLAARDE BOTER MET AVRUGA 25€

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

MI-CUIT DE THON EN CROUTE DE SESAMES ET PAVOTS, SAUCE THAI ET WOK DE LEGUMES // TONIYN 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 30€

MENU 30€

ENTREES // VOORGERECHTEN

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

PLAT // HOOFDGERECHTEN

TACHE NOIRE DE BŒUF SAUCE POIVRE, CRESSONNETTES ET FRITES // RUNDSTACHE NOIRE MET PEPERSAUS, WATERKERS EN FRIETEN OU/OF

DUO DE SOLETTES MEUNIÈRES SAUCE GRIBICHE, FRITES ET SALADE // MEUNIÈRES DUO VAN ZEETONGETJES MET GRIBICHE SAUS, FRIETEN EN SALADE

DESSERTS // DESSERTEN

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

ENTREES FROIDES // KOUDE VOORGERECHTEN

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

SAUMON GRAVLAX, MIEL ET MOUTARDE A L'ANCIENNE // GRAVLAX ZALM, HONING EN MOSTER OP OUDE WIJZE 13€

PASTEQUE GRILLEE, EMIETTE DE FETA - ANGUILLE FUMEE // GEGRILDE WATERMELOEN, FETA - GEROOKTE PALING 13€

DECLINAISON AUTOUR DU PETIT POIS, RICOTTA PARFUME A LA TRUFFE, CRUMBLE DE PARMESAN // ERWTENFESTIYN, MET TRUFFEL GEPARFUMEERDE RICOTTA EN PARMEZAAN CRUMBLE 13€

TARTARE DE THON, POMME GRANNY SMITH, SESAME TORREFIE // TONIYN TARTAAR, GRANNY SMITH APPEL EN GEROOSTERDE SESAM 15€

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

TOMATE AUX CREVETTES GRISES DE LA MER DU NORD (1PC) // TOMAAT MET NOORDZEE GARNALEN (1ST) 16€

SARDINES DON REINALDO A L'HUILE D'OLIVE // DON REINALDO SARDIENEN MET OLIJFOLIE 18€

ENTREES CHAUDES // WARMES VOORGERECHTEN

CROQUETTE AUX FROMAGES // KAASKROKET 6€/PIECE-STUK

RAVIOLES DE LANGOUSTINES, BISQUE ARMORICAINE // RAVIOLI VAN RIVIERKREEFT EN BISQUE ARMORICAINE 7€/PIECE-STUK

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

POELEE DE CHIPIRONES, COULIS DE TOMATES ET BASILIC // CHIPIRONES PANNETJE, TOMATENS COULIS EN BASILICUM 15€

POLPE GRILLE AVEC SON CAVIAR D'AUBERGINES ET HUILE DE BASILIC // GEGRILDE INKTVIS MET AUBERGINEKAVIAAR ET BASILICUMOLIE 15€

GOUJONNETTES DE CABILLAUD SAUCE GRIBICHE // KABELJAUWREEPJES MET GRIBICHE SAUS 15€

SAINT-JACQUES POELES EN ROBE DE KADAIF, CREME DE CHOU-FLEUR BLANC ET CONDIMENT AUX HERBES // GEBAKKEN SINT-JACOBSVRUCHTEN IN EEN KADAIF JASJE, BLOEMKOOLOOM EN KRUIDEN 18€

MOULES // MOSSELEN GOLDEN

MARINIÈRE 25€

VIN BLANC // WITTE WIJN 27€

CREME & AIL // ROOM & LOOK 27€

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