

CHEZ JACQUES

PLATS // HOOFDGERECHTEN

AMERICAIN FRITES SALADE // AMERICAIN
MET FRIETEN EN SLA 19€

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

SAUMON POEELE, SAUCE BEARNAISE ET
LEGUMES DU MOMENT // GEBAKKEN ZALM MET
BEARNAISESAUS EN MARKTGROETEN 24€

AILE DE RAIE MEUNIERE AUX CAPRES,
CRESSONNETTE ET POMMES PUREE //
ROGVLEUGEL MET KAPPERTJES, WATERKERS
EN AARDAPPELPUREE 27€

TRIO DE SOLETTES, CRESSONNETTE, FRITES
ET SAUCE GRIBICHE // TRIO VAN
ZEETONGETJES, WATERKERS, FRIETEN EN
GRIBICHE SAUS 27€

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

FILET DE BAR SAUVAGE, POMMES DE
TERRE ROTIES AU ROMARIN, LEGUMES EN
RATATOUILLE ET HUILE D'OLIVE
PARFUMEE AU FENOUIL // WILDE
ZEEBAARS MET GEBAKKEN AARDAPPELEN EN
ROSEMARIJN, GROENTEN IN RATATOUILLE
ET MET VENKEL GEPARFUMEERDE
OLIJSFOLIE 28€

DOS DE CABILLAUD ROYAL ROTI,
ASPERGES BLANCHES DE BELGIQUE,
BEURRE BLANC, CIBOULETTE ET POMMES
PUREE // GEBRADEN KABELJAUW HAASJE
MET BELGISCHE WITTE ASPERGES,
GEKLAARDE BOTER, BIESLOOK EN PUREE
28€

MENU 32€

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'S TACHE
NOIRE MET PEPELSAUS, WATERKERS EN
FRIETEN OU/OF
DUO DE SOLETTES MEUNIERES,
CRESSONNETTE, FRITES ET SAUCE GRIBICHE
// DUO VAN ZEETONGETJES MEUNIERES,
WATERKERS, FRIETEN EN GRIBICHE SAUS

DESSERTS // DESSERTEN

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET SA CREME
ENGLAISE // ZWARTE CHOCOLADEMOSSE 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

COUPE DE CHAMPAGNE ET DEUX HUITRES // CHAMPAGNE COUPE MET
TWEË OESTERS 14€

GRAVLAX DE BŒUF, TARTARE DE TOMATES ET OLIVES NOIRES SUR
TOAST, HUILE DE ROMARIN // RUND'SGRAVLAX, TOMATENTARTAAR
EN ZARTE OLIJVEN OP TOAST EN ROZEMARIJN OLIE 15€

TARTARE DE THON AUX AGRUMES A LA CORIANDRE, VINAIGRETTE
AU SESAME // TONIEN TARTAAR MET CITRUSVRUCHTEN EN
KORIANDER, VINAIGRETTE EN SESAM 16€

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES CHANTILLY TARTARE DE CELERI-
RAVE ET AMANDES, CHANTILLY A LA TRUFFE // CHANTILLY SINT-
JACOB'SVRUCHTEN CARPACCIO, KNOLSELDERTARTAAR EN AMANDELEN,
TRUFFELROOM 17€

CIVICHE DE DAURADE, CORIANDRE, OIGNONDS ROUGE, CITRON
VERT ET GUACAMOLE // CIVICHE VAN DORADE, KORIANDER, RODE
UIEN, LIMOEN EN GUACAMOLE 17€

ASPERGES BLANCHES DE BELGIQUE A LA VINAIGRETTE //
BELGISCHE WITTE ASPERGES MET VINAIGRETTE 17€

ENTREES CHAUDES // WARME VOORGERECHTEN

CROQUETTE AUX FROMAGES ET SA GARNITURE // KAASKROKET
MET GARNITUUR 7€/PIECE-STUK - 2PCS/2TUKS 13€

CROQUETTE AUX CREVETTES ET SA GARNITURE //
GARNAALKROKET MET GARNITUUR 8,5€/PIECE-STUK -
2PCS/2STUKS 16€

MIXTE DE CROQUETTES // KROKETTEN 15€

POULPE SNACKE PARFUME AU PAPRIKA FUME, DUO DE
SPAGHETTIS DE COURGETTES, COULIS DE PIQUILLOS //
GEBAKKEN INKTVIS MET PAPRIKA GEPARFUMEERD, DUO VAN
COURGETTE SPAGHETTI'S ENSAUS VAN PIQUILLOS 16€

NOIX DE SAINT-JACQUES POEELES, CREMEUX DE CHOU-FLEUR
RÔTI AU CURRY, SAUCE AU CRESSON // GEBAKKEN SINT-
JACOB'SNOOTJES GEBAKKEN BLOEMKOOL CREME MET CURRY EN
WATERKERS SAUS 19€

FOIE GRAS POELE, BOUILLON DE LEGUMES SAVEUR D'ASIE,
LEGUMES CROQUANTS // GEBAKKEN EENDENLEVER, BOUILLON
VAN AZIATISCHE GROENTEN EN KROKANTE GROETEN 18€

ASPERGES BLANCHES DE BELGIQUE A LA FLAMANDE //
BELGISCHE WITTE ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE 19€

4 GROSSES GAMBAS RÔTIËS AU BEURRE A L'AIL ET HERBES
FRAICHES // 4 GROTE GEBRADEN GAMBA'S MET LOOKBOTER EN
VERSE KRUIDEN 21€

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