

### **Koude Voorgerechten**

Oester Marennes Oléron Geay familie 3 € /stuk

Glas champagne met twee oesters 14€

Ceviche van zeebaars met koriander, sinaasappelvinaigrette en kastanje honing 18€

Tonijntartaar met citrusvruchten, koriander, sesamdressing 18€

Tomaat met Noordzeegarnalen (1 stuk) 19 €

Gravlax van zeebaars, koolsla, rijstazijn 19€

Vitello Tonnato op de wijze van "Chez Jacques" 19€

**Om te delen** : Don Reinaldo - Sardientjes in olijfolie 21 €

### **Warme Voorgerechten**

Kaaskrokot, gebakken peterselie en citroen 8 €/ stuk

Krokot met Noordzeegarnalen, gebakken peterselie en citroen 9 €/stuk

Gemengde kroketten (met kaas en garnalen), gebakken peterselie en citroen 17€

Gebakken venusschelpen, witte wijn en steranijsboter 17€

Gamba's "Black Tiger" met knoflook 21 €

Gegrilde octopus met zijn kaponata 21€

### **Vlees**

Americain frietjes, sla, mayonaise 22€

Charolais-filet pur, pepersaus of béarnaisesaus, frietjes en sla 32€

Côte à l'Os Black Angus (Aberdeen-Schotland), frietjes, sla en twee sausen (voor 2) 70€

### **Vis**

Gebakken zalm, béarnaisesaus en groenten van het moment, aardappeltjes 25€

Roggeveugel met kappertjes, waterkers en aardappelpuree 29€

Trio van meunière sliptongetjes, waterkers, frietjes en gribichesaus 29€

Tonijn mi-cuit in een korstje van maan- en sesamzaadjes, Thaise saus en groentenwok 29€

Zeebaarsfilet, risotto van Sardijnse fregola en volle vleessap 29€

Kabeljauwfilet, aardappelpuree, verse spinazie, beurre blanc en bieslookolie 30 €

Tomaten met Noordzeegarnalen, frietjes en mayonaise (2 stuks) 32 €

Zetong « Meunière » frietjes, slaatje en gribichesaus 45 €

### **Zeelandse Mosselen**

Marinière 26 €

Witte wijn 28 €

Knoflook of knoflookroom 28 €

Mosselen « Jacques » 28 €

### **Menu**

**36 €**

#### ***Voorgerechten***

Cassolette van Zeelandse mosselen

**of**

zalmtartaar, honingvinaigrette, dille en roze bessen

#### ***Hoofdgerechten***

Runds tache noire met pepersaus, waterkers en frieten

**of**

Duo van zeetonggetjes meunières, waterkers, frieten en gribiche saus

#### ***Desserten***

Zwarte chocolademousse met engelsesaus **of** Panna Cotta van de dag

### **Lunch**

**Voor- en**

**Hoofdgerecht**

Elke middag

(behalve op

zaterdag)

**24 €**

**ENGLISH  
VERSION  
SCAN ME**



Gelieve te verwittigen als u voedingsallergieën of intoleranties heeft.

Slechts één afrekening per tafel

Tafel van 10 personen: het menu of à la carte met keuze van maximaal 4 voorgerechten en 4 hoofdgerechten

**CHEZ JACQUES**