

DÎNER & SOUPER



KorenleiTwee
RESTAURANT

ENTRÉES

- Croquettes de crevettes maison (pelées à la main)
avec du persil frit.....€ 20,60
- 6 ou 9 huîtres 'Fines de Claires'€ 19,60 € / 27,70
- Carpaccio de boeuf, mayonnaise à la truffe,
pignons de pin, huile aux herbes€ 21,70
- Fruits St-Jacobs cuits au four, risotto
au chou-fleur & broccoli€ 23,90
- Moules gratinées€ 16,90
- Trio de thon 'yellowfin 'à la Tokyo€ 22,90
- Foie d'oie frit aux cerises€ 23,80

- Demander la suggestion de la semaine

Les entrées ne peuvent pas être prises comme plat principal

Demander les allergènes



PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

(Bœuf irlandais fermier).

- Steak tartare de filet irlandais coupé à la main, frites coupées à la main€ 29,90
- Filet pur irlandais (250g.) Frites coupées à la main et sauce au choix (poivre, archiduc, béarnaise)€ 34,00
- Tournedos «Rossini», foie gras, chicorée caramélisée, pleurotes, pommes de terre gratinées, sauce à la truffe€ 36,90
- Vol-au-vent «Classique» de poulet fermier à pattes noires, en liberté, frites coupées à la main€ 27,90
- Vol-au-vent «Royale» au ris de veau croustillant€ 33,90
- Ragoût de joues de porc "Rodenbach", frites coupées à la main€ 24,90
- Ris de veau croustillant cuit au four, champignons des bois, pommes château, sauce moutarde Tierenteyn€ 30,90
- Couronne d'agneau de Nouvelle-Zélande, couscous ratatouille du sud roulé à la main, sauce romarin€30,60
- Canard à l'orange, légumes wok, mini croquettes€ 28,70

POISSON (livraison fraîche quotidienne)

- Sole meunière de la mer du Nord, jeunes épinards, purée ou frites..€ 39,90
- Duo de crevettes tomates et crabe royal, salade fraîche, frites.....€ 27,80
- Moules nature ou vin blanc ou "Ricard", frites fraîches.....€ 26,80
- Homard Canadien "quart"€ 45,60
"Belle Vue", gratiné & pâtes grecques, à la nage
- Filet de lotte, sauce julienne de légumes, flambée au pastis, pommes de terre château€ 30,60
- Raie classique, câpres, beurre noisette€ 27,90
- Cabillaud à la Ostende, purée de babeurre, jeunes épinards et crevettes grises€ 28,30

[Demander les allergènes](#)

MENU DU MARCHÉ

€ 48,50

Amuse

&

Trio de thon 'yellowfin 'à la Tokyo

OU

Foie d'oie frit aux cerises

&

Sorbet

&

Rouget, spaghettis de courgettes,
sauce légère de coco et vadouvan

OU

Filet de veau et ris de veau frits,
mélange de champignons, röstis maison, sauce de veau

&

Korenlei Twee dessert ou fromages ou Irish coffee

Avec ½ bouteille de vin maison € 60,00

Menu par table

[Demander les allergènes](#)



KorenleiTwee
RESTAURANT

PLATEAU 'FRUITS DE MER ROYAL'

Plateau de fruits de mer avec demi homard bébé,
avocat avec Kingcrab, tomate avec des crevettes
grises, pattes de crabe, langouste, huîtres

Avec bouteille de cava Masia d'Or

€ 145,00 (2p.)

Fruit de mer = sur commande

Préparations d' homard (650g.) € 45,60

homard "Belle vue"

homard à la nage

homard gratinée

[Demander les allergenes](#)

Entrées

Croquettes de crevettes maison € 9.30

Fromage maison croquette € 7.50

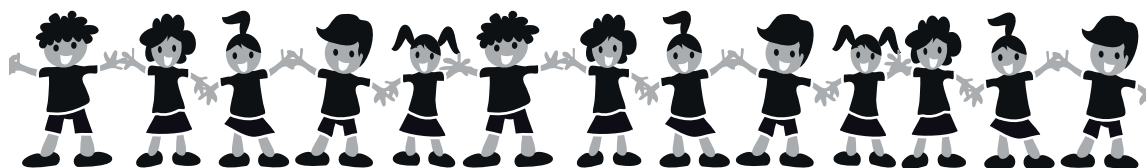
Savoureux fête

Vol au vent, frites. € 15.50

Ragoût de Gand, frites. € 14,50

Steak, compote de pommes, frites. € 18.00

[Demander les allergènes](#)



MENU DE GROUPE



KorenleiTwee
RESTAURANT

A partir de 15 personnes

€ 35,-

Amuse

Cannelloni aux légumes grillés,
grondin rouge, sauce aux herbes vertes

OU

Carpaccio de boeuf classique, mayonnaise aux truffes

Ragoût d'agneau fait maison, haricots du Kenya,
gratin de pommes de terre

OU

Waterzooi raffiné de poisson de la mer du Nord

Dessert Korenlei Twee

Tout en formule avec:
Verre de cava, eau plate et pétillante,
1/2 bouteille de vin et café. + € 20,00

A COMMANDER DEUX JOUR EN AVANCE S'IL VOUS PLAÎT.