



ENTRÉES

- Croquettes au fromage maison, persil frit€ 16,20
- Croquettes de crevettes maison (pelées à la main), persil frit...€ 18,60
- Croquettes Breydelham maison, persil frit€ 18,90
- 6 ou 9 huîtres 'Fines de Claires'€ 18,50 € / 26,50
- Salade de chèvre chaud 'crottin de chavignol'€ 18,80
- Carpaccio de boeuf 'classique'€ 19,80
- Bouillabaisse de Mer du Nord, aïoli, toast et rouille.....€ 22,10
- Bisque de homard fait maison.....€ 18,20

VÉGÉTARIEN

Renseignez-vous sur notre offre de jour végétarien

[Demander les allergènes](#)



PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

- Tartare de steak du filet pir irlandais sculpté à la main, salade, frites€ 28,90
- Filet pur de boeuf irlandais (200g.) € 32,00 ou (300g.) + € 5,00
sauce de votre choix (poivre, archiduc, béarnaise et roquefort),
frites coupées à la main, légumes chaud d'hiver
- Vol-au-vent "Classique" de poulets fermiers, frites coupées à la main...€ 25,90
- Vol-au-vent "Royal", avec des ris de veau et des frites coupées à la main...€ 32,90
- Ragout de joues de porc 'Rodenbach', butternut,
frites coupées à la main.....€ 23,90

POISSON (livraison fraîche quotidienne)

- Sole (500g.) "meunière", épinards, purée ou frites coupées à la main € 38,40
- Filet Barbue, spaghetti du salsifis, purée, sauce morille.....€ 28,40
- Cabillaud, moules, palourdes, stoemp, sauce nantua.....€ 26,90

Homard (600g.) À la carte € 43,80

- "Belle vue", salade fraîche
- tomate au basilic (pâtes ou pomme de terre)
- gratiné au beurre aux herbes (pâtes ou pomme de terre)
- à la nage (pâtes ou pomme de terre)

[Demander les allergènes](#)

MENU D'HOMARD (600g.)



KorenleiTwee
RESTAURANT

€ 58,00

Amuse

&

1/2 homard "belle vue"

Bisque de homard fait maison + 11,90 €

&

sorbet

&

1/2 homard de votre choix

- a la nage
- gratiné au beurre d'herbes
- tomate au basilic

et des pâtes ou des pommes de terre

&

Dessert Korenlei Twee ou fromages
ou café irlandais

Menu par table

[Demander les allergènes](#)

MENU DU MARCHÉ

€ 47,50



KorenleiTwee
RESTAURANT

Amuse

&

Lasagne à la mangue, fruit de la passion, homard,
coquille St.-Jacques, crabe royal avec vinaigrette fraîche

OU

Foie d'oie, pommes confites, Calvados,
confiture de chicorée, croustillant

&

sorbet

&

Chevreuil, jeunes légumes,
gratin dauphinois, sauce aux morilles

OU

Turbot sur un lit de julienne, poireaux croquants,
pommes de terre, nantuasaus

&

Dessert Korenlei Twee ou fromages ou Irish coffee

Demandez nos vins assortis au verre

Menu par table

[Demander les allergènes](#)



KorenleiTwee
RESTAURANT

PLATEAU 'FRUITS DE MER ROYAL'

Plateau fruits de mer avec demi homard bébé,
Kingcrab, crevettes grises, pattes de crabe,
langouste, plis, buco, huîtres

Avec bouteille de cava Masia d'Or

€ 145,00 (2pers.)

Fruit de mer = sur commande

[Demander les allergenes](#)

Entrées

Croquettes de crevettes maison € 9.30

Fromage maison croquette € 7.50

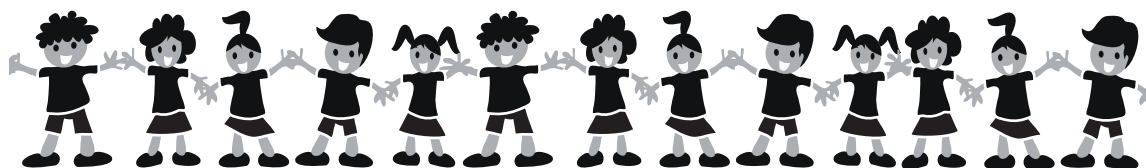
Savoureux fête

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

&

Minestrone avec sole farcie à la mousse de saumon

OU

Carpaccio légèrement cuit de veau 'vitello tonato'
avec ruccola et parmesan

&

Canard laqué, chicorée glacée, haricots du Kenya
avec lardons, röstis et sauce porto

OU

Cabillaud, moules, palourdes, pommes purée au brocoli
et sauce nantua

&

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.

SUGGESTIONS

- Canard laqué, chicorée glacée,
haricots du Kenya aux lardons,
röstis et sauce porto.....€ 27,30
- Rib-eye Holsteiner “à la texane”,
pomme de terre, tomates au four
avec croûte aux herbes, sauce BBQ.....€ 27,90
- Filet pur de boeuf irlandais “Rossini”,
foie d'oie frit, pleurotes, gratin dauphinois,
sauce aux truffes.....€ 35,70
- Côte à l'os 1,2 kg, sauce au choix,
frites (2 pers.).....€ 68,00

[Demander les allergènes](#)