

Déjeuner

Du 7/12 au 10/12

€ 35,00

Croquette de crevettes 'Royale', mini bisque

OU

Bowl avec wrap rempli
de filet de boeuf diamant style Singapour

OU

5 huîtres + 5,00 €

Filet de porc rôti suédois, gratin de légumes,
sauce moutarde Tierenteyn

OU

Filet de morue, panais & purée de Gandaham

Café ou dessert du jour

Carte déjeuner et dîner

Apéritif

Croquettes artisanales

- de crevettes de la mer du Nord € 22,60
- de fromage, salade fraîche 19,90 €
- de scampi, coulis de paprika, croustillant € 21,90
- de jambon de Ganda, salade de papaye € 21,80
- de gibier, endive, crème de légumes oubliés 23,10 €

- 6 ou 9 huîtres Fines de Claires € 22,60/ € 29,70
- Carpaccio de cerf, garniture d'hiver, mayonnaise à la truffe € 23,80
- Scampi's à la thaïlandaise € 21,80
- Micuit de coquilles Saint-Jacques, crème de chou-fleur & brocoli, crème de petit pois & menthe € 24,70

Plats végétariens apéritif

- Salade de chèvre « crottin de Chavignol », pomme Granny Smith, baby leaf, vinaigrette au miel € 21,20
- Toast aux champignons des bois, œuf fermier poché, salade d'herbes € 24,80

**Les entrées ne peuvent pas être servies comme plat unique ou plat principal,
sauf indication contraire**

Renseignez-vous sur les allergènes

Carte déjeuner et dîner

Plats principaux

Plats de poisson (livraison quotidienne de poisson frais)

- Waterzooi gantois « Royale » de poisson de la mer du Nord, julienne de légumes, pommes de terre château, € 29,90
- Sole meunière, salade fraîche, frites fraîches € prix du jour
- Dos de cabillaud de Norvège, pomme de terre fenouil-thym, asperges vertes, sauce à l'orange € 32,90
- Homard Canadien (+650g.) Belle vue ou gratinée € 48,60

Plats de viande

- Poitrine de porc 'Westmalle', crème de chou-fleur et crème de patate douce, frites coupées à la main € 29,90
- Vol-au-vent « Royale », riz de veaux, frites coupées à la main € 33,50
- Filet irlandais (250g.), quenelles de légumes, frites coupées à la main et une sauce au choix (poivre, archiduc, béarnaise) € 36,50
- Steak tartare de filet pur irlandais, salade fraîche, frites € 31,90

Suggestions

- Ris de veau frits croustillants, champignons des bois, pommes de terre au four, sauce moutarde Tierenteyn € 35,60

Plats de gibier

- Ragoût de veau de chevreuil, poire aux airelles, croquettes de patates douces € 34,80
- Filet de sanglier, purée de pommes de terre aux choux de Bruxelles, sauce moutarde Tierenteyn € 29,90
- Dos de lièvre, garniture d'hiver € 32,90
- Faisan à la Brabançonne, endives, croquettes (pour 2 personnes, four 45 min.) € 52,40

Renseignez-vous sur les allergènes

€ 78,00

Menu homards

(1+1/2 homard canadien)

Amuse-bouche

&

Demi-homard à la thaïlandaise

&

Sorbet

&

Homard canadien avec choix de

* Belle vue avec salade fraîche

* Gratiné de pâtes fraîches

* à la nage avec julienne de légumes et pommes château

&

Dessert Korenlei Twee ou café irlandais

Menu par table !!

Renseignez-vous sur les allergènes



PLATEAU « FRUITS DE MER ROYAL »

Avec tout le meilleur de la mer
et du bébé homard entier

Salade, sauces, pain

Peut parfois changer en fonction de l'approvisionnement en coquillages frais

€ 140,00 pour 2 personnes

Livraison quotidienne de poisson frais

[Renseignez-vous sur les allergènes](#)

MENU GROUPE

(à partir de 12 personnes minimum)

€ 50,00
p/p

Croquette de jambon Ganda, salade de papaye
brièvement marinée, vinaigrette miel-melon

OU

Noix de Saint-Jacques au four, crème de petits pois,
risotto de chou-fleur

OU

Croquette de chèvre, salade fraîche,
quenelle de dattes fraîches & mélange de noix

Cannellonis de coucou de Malines farcis au jambon Ganda,
pousses d'épinards et mozzarella, rosti, sauce aux truffes

OU

Haddock frit, chou pointu, pommes de terre au four,
sauce bordelaise

OU

Toast aux champignons des bois, œuf fermier,
salade d'herbes

Korenlei Twee desserts

Formule « all-in » avec verre de cava, eau plate et pétillante, 1/2.
Bouteille de vin, café ou thé = 25,00 € p.p.

Veillez envoyer les choix de plats par e-mail 2 jours à l'avance

Menu gibier

€ 55,00

Amuse

&

Jambon de sanglier fumé,
confiture de potiron, salade d'automne,
vinaigrette légère à la truffe

&

consommé de queue de boeuf

&

Faisan "Fine de Champagne", champignons
des bois, endive, mini croquettes

OU

Filet de grondin rouge cuit,
risotto, tomate cerise

&

Dessert Korenlei Twee ou Irish coffee

Menu par table !!

Renseignez-vous sur les allergènes