

Voorgerechten

Carpaccio de figues à la gelée d'Espelette, fromage de brébis Ossau Iraty fondu <i>Carpaccio van vijgen met gelei van Espelette peper, gesmolten schapenkaas van Ossau Iraty</i>	13,50
Crottin de chèvre au miel et piment d'Espelette sur toast aux céréales, salade aux noix <i>Geitenkaas met honing en Espelette peper op granentoast, sla met noten</i>	13,20
Tartare de saumon mariné, wasabi, gingembre et sauce soja, salade wakamé et daïkon <i>Tartaar van gemarineerde zalm, wasabi, gember en sojasaus, salade van wakamé en daïkon</i>	13,50
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues, brioche dorée <i>Halfgare eendenleverpastei met vijgenchutney, goudgele brioche toast</i>	18,50
Carpaccio de boeuf, huile d'olive et basilic, roquette et parmesan <i>Rundscarpaccio, olijfolie met basilicum, raketsla en Parmezaan kaas</i>	13,20
Raviolis de bœuf au jus de daube, parmesan <i>Ravioli met rund en vleesjus, Parmezaan</i>	12,80
Soupe de poisson, rouille et croûtons <i>Vissoep met rouille en croûtons</i>	8,90
Croquettes aux crevettes grises de Zeebrugge <i>Huisgemaakte garnalkroketten</i>	16,50
Poêlée de cèpes français aux croquants d'ail <i>Gebakken eekhoortjesbrood met krokant lookkoekje</i>	16,50

Salades – Pasta – Vegetarisch ✓

Penne aux tomates et aux pignons de pin, roquette et parmesan <i>Penne met tomaten en pijnboompitten, raketsla en Parmezaan kaas</i>	15,80
Tomate aux crevettes grises épluchées à la main <i>Tomaat gevuld met handgepelde garnalen</i>	18,50
Wok de légumes aux scampis parfumés au curry (shitaké, carottes, pousses de soja, brocoli, et chou chinois, riz blanc) <i>Wok van groenten met scampi's geparfumeerd met kerrie (shitaké, wortelen, sojascheuten, broccoli en Chinese kool, witte rijst)</i>	18,30
Salade CAFE THEATRE : pousses d'épinards, saumon fumé, scampis et vinaigrette au curry, oeuf de caille, crevettes grises <i>Salade CAFE THEATRE : jonge spinazie, gerookte zalm en scampi's, vinaigrette met kerrie, kwarteleitje en grijze garnalen</i>	19,60

Vis

Dos de cabillaud poché aux légumes en aioli provençal <i>Gepocheerde kabeljauw met groenten, Provençaalse aioli</i>	23,10
Noix de St.-Jacques panées au sésame, iringi et tofu a la plancha, purée de pommes de terre aux oignons confits <i>St.-Jacobsvruchten gepaneerd in sesamzaad, iringi paddenstoelen en tofu a la plancha, aardappelpuree met gekonfijte ui</i>	23,80
Sole du nord cuite "belle meunière" (2/1), pommes de terre nouvelles vapeur <i>Noordzeetong "Belle meunière" (2/1), natuur aardappelen</i>	32,50
Burger de daurade, sauce tartare : (galettes fines de pommes de terre, iceberg, tomate et oignons frits) <i>Burger van dorade met tartaarsaus: (aardappeltaartje, iceberg salade, gefrituurde ui en tomaat)</i>	20,50
Dos de cabillaud rôti aux crevettes grises, tagliatelle fraîches <i>Gebraden kabeljauw met grijze garnalen, verse tagliatelle</i>	24,70
Gambas a la plancha avec ail et persil, concassé de tomate, couscous à la coriandre <i>Gambas à la plancha met look en peterselie, fijngehakte tomaat, couscous met koriander</i>	21,90

Vlees

Knack   "Beste rundstartaar van Vlaanderen en Brussel!"	
Tartare de boeuf minute, pommes frites et salade <i>Rundstartaar bereid "à la minute", handgesneden frieten en sla</i>	19,80
Magret de canard de France aux pêches rôties, poivre de Séchouan, rösti de pomme de terre <i>Eendenborst met geroosterde perziken, Séchouanpeper, aardappeltaartje</i>	24,50
Filet de boeuf 'Charolais belge', sauce béarnaise ou poivre noir, haricots verts, gratin de pommes de terre <i>Ossehaas 'Belgische Charolais', met Béarnaise of zwarte pepersaus, groene boontjes, aardappelgratin</i>	25,20
Noix d'entrecôte "Angus" a la plancha, béarnaise, coeur de laitue, pommes frites à l'ancienne coupées main <i>Geroosterd Angus tussenribstuk, Béarnaisesaus, kropsla en handgesneden frieten op oude wijze</i>	22,50
Carré d'agneau rôti aux herbes, tian de légumes, gratin de pommes de terre <i>Gebraden lamscarré met kruiden, lasagne van groenten, aardappelgratin</i>	24,80
Ris de veau poêlé aux asperges blanches, croustillant aux girolles <i>Gebakken kalfszwezeriken met witte asperges, dooierzwammen in brickdeeg</i>	24,50

Desserts

Fromage Saint-Marcellin AOC, affinage crémier <i>Saint-Marcellinkaas AOC, affinage crémier</i>	7,40
Sablé aux fraises, crème chiboust <i>Zanddeegje met aardbeien, chiboust crème</i>	7,10
Moelleux au chocolat noir, sorbet aux fruits de la passion <i>Zacht en lauw chocoladegebak, sorbet van passievrucht</i>	8,90
Eventail des sorbets maison <i>Waaier van huisgemaakte sorbets</i>	7,80
Carpaccio d'ananas, sorbet citron vert <i>Carpaccio van ananas, limoen sorbet</i>	7,50
Mille-feuille de framboises, mascarpone, sorbet framboise <i>Mille-feuille van frambozen, mascarpone en frambozensorbet</i>	7,60
Mousse au chocolat, coulis d'oranges amères <i>Chocolademousse met sinaasappelcoulis</i>	7,10
Glace au bâton de vanille Bourbon, sauce chocolat chaud <i>Dame blanche met warme chocoladesaus</i>	7,90
Crème brûlée aux fruits de la passion <i>Crème brûlée met passievruchten aroma</i>	7,50

Lunch Daily Express

15,90

Potage Brésilien aux patates douces <i>Braziliaanse soep met zoete aardappelen</i>
Filet de cabillaud aux moules, pommes de terre écrasées, chou-fleur mimosa <i>Kabeljauwfilet met mosselen, geprakte aardappelen, bloemkool mimosa</i>
Café <i>Koffie</i>

Staff dressed by



CD Cafe Theatre Vol. 1 & 2



FOOD



BEVERAGE

32,00

Fotoboek UNDRESSED



26,00

Last order at 23.00
No cheques