

Starters

Huis gemaakte ganzenlever	15 €/100gr
Gerookte Schotse Zalm *	15 €
Boudin de Noël au raisins	2,50 €/100gr
Bisque van kreeft <i>(met vleeskreeft)</i>	22 €/L
Oesters Tia Maraa of Gillardeau <i>(afhankelijk van aankomsten)</i> *	6p./18 €
1/2 Kreeft « Bellevue » *	22 €
Bouché met witloof met gerookte Schotse zalm	18 €/23 €
Scampis potje met room & roze peperkorrels	15 €
Cajot oesters Tia Maraa 000	24p./61 €

* Op een bord opgezet.

Mains

Hinde médaillons « Grand Veneur saus & winter groentjes	30 €
Parelhoen met witloof & gratin dauphinois	22 €
Kalfszwezeriken Meunière « Fine Champagne »	30 €
1/2 Kreeft Pot-au-Feu & krielaardappelen	25 €
Zeevruchten plateau <i>(1/2 kreeft, 4 Tia Maraa oesters, 2 gambas, 2 langoustines, handvol kreukels en on gepelde grijze garnalen, citroen, maionese, cocktail saus)</i>	59 €

Desserts

Panna Cotta met Kokos en Ananas	8 €
Gegratineerde sabayon met peren en amandelen	8 €
Duo van chocolademousses	7 €
« Douceur » van koffie	7 €

Bestellingen alleen via de telefoon n° 055313800

Bestellingen: Kerst voor 18/12, Oudejaarsavond avant le 27/12
Afhalen: 24/12 en 31/12 tussen 16h en 18h

Af te rekenen bij afhaling + waarborg: 20€ pp (Cash)
 Terugbrengen materiaal en waarborg terug: le 30/12 et le 7/1 entre 12h et 15h

Alexquise maakt uw leven gemakkelijker tijdens de festen
 Maak je maaltijd compleet, zoek een cadeau op het laatste moment
(Rood, rosé, witte wijn, cava, citroen netjes, decoratieve suikers...)
Bij ons is alles mogelijk! Informeer U!

