

VOORGERECHTEN – LES ENTRÉES

Toast met Parijse paddenstoelen	12
<i>Le toast aux champignons à la parisienne</i>	
Tartaar van Schotse zalm "Label Rouge" met knolselder, * dille en roze peper	18
<i>Le tartare de saumon d'Ecosse « Label rouge » au céleri-rave, aneth et poivre rose</i>	
Lauwe salade met Caprino kaas en honing met truffel	13,50
<i>La salade tiède au fromage Caprino et miel à la truffe</i>	
Groenten gegrild in onze houtskooloven,* gerookte burrata en olijfolie extra vierge	14
<i>Les légumes grillés au feu de bois, burrata fumée et huile d'olive extra vierge</i>	
Oven gegrilde mergpijp, fleur de sel en gegrild brood	13
<i>L'os à moelle grillé au four, fleur de sel et pain grillé</i>	
Kaaskroketten van parmesan, gefrituurde kruiden* 	1st/pc 7,5
(Parmigiano Reggiano 24 maanden gerijpt, geraspt "à la minute")	2st/pcs 14
<i>Nos fondus au parmesan (Parmigiano Reggiano 24 mois, râpé frais à la minute) friture d'herbes</i>	
Kalfshersenen, Gribiche saus met toast	12,50
<i>La cervelle de veau, sauce gribiche, tartine grillée</i>	
Risotto met verse morieljes uit China	18,50
Bellota ham en Parmezaanse kaas	
<i>Risotto aux morilles fraîches de Chine, jambon Bellota et parmesan</i>	

* Service non-stop

Onze houtskooloven - Notre four au charbon de bois

Het vlees wordt gegrild in een houtskooloven en geserveerd met verse frieten.
Toutes nos viandes sont grillées au four au charbon de bois. Elles sont servies avec des pommes frites fraîches.


***Simmental tussenribstuk** **21**
La noix d'entrecôte Simmental

***Ossenhaas uit Limousin** **28**
Le filet pur limousin

***Kalfskotelet uit Lozère** **28**
La côte de veau fermière de Lozère

Selectie van Ierse rund « John Stone » (21 dagen gerijpt)
La sélection de bœuf irlandais « John Stone » (maturée à 21 jours)

***Iers tussenribstuk met been** **38**
La côte à l'os irlandaise

***Lendestuk van rund**  **29**
Le contre-filet de bœuf

SAUZEN - LES SAUCES

Béarnaise, choron, archiduc, Stilton, 4 pepers **3.50**
Béarnaise, choron, archiduc, Stilton ou poivre crème aux 4 baies



facebook/restaurationnouvelrestaurant



#restaurationnouvelle

HOOFDGERECHTEN – LES PLATS

Dagschotel (enkel 's middags in de week)	14
<i>Le plat du jour (uniquement le midi en semaine)</i>	
« Filet américain préparé » met Dallas saus, frieten*	19
<i>Le filet américain préparé à la minute, sauce « Dallas », pommes frites</i>	
Caesar burger met gemarineerde kip met kerrie, bacon, cheddar, tomaten, romeinse sla, parmezaan en Caesar saus	16
<i>Caesar burger au poulet mariné au curry, bacon, cheddar, tomates, salade romaine, copeaux de parmesan et sauce « Caesar »</i>	
Stoverij van varkenswangetjes met Triple Westmalle	18
<i>Carbonnade de joues de bœuf à la Triple Westmalle</i>	
Cassoulet uit Toulouse 	22
<i>Le cassoulet toulousain</i>	
Vol-au-vent van hoender en kalfszwezeriken	24
<i>Le vol-au-vent de poularde et ris de veau, pommes frites</i>	
Couscous met groenten, kip uit Gers, merguez en lamskoteletten	23,50
<i>Le couscous de légumes à notre façon, volaille de Gers, merguez et côtes d'agneau</i>	
Gebakken kalfszwezeriken met béarnaisesaus met frieten	28
<i>La poêlée de ris de veau, sauce béarnaise et pommes frites</i>	
Gebakken kabeljauw met kruidenkorst, mosterd, 	25
verse tomaten en basilicum	
<i>Le cabillaud rôti en croûte d'herbes, moutarde, tomates fraîches et basilic</i>	
Zeetong meunière met natuuraardappelen	29.50
<i>La sole meunière, pommes persillées</i>	

KINDERMENU – MENU ENFANTS

Hoofdgerecht, nagerecht en drankje

15

Plat, dessert et boisson

Vraag naar ons kindermenu – *Demandez notre carte enfants*