



Lunch 3 gangen €48

Voor,- hoofd,- en nagerecht

Kaas i.p.v. nagerecht +€5

Lunch 2 gangen €38

Voor,- en hoofdgerecht

VOOR

Tataki tonijn, gebrande zilverui en pepersaus

HOOFD

Rode poon, wortel, sjalot en gember, millefeuille van aardappel,
beurre blanc met saffraan

of

Speenvarkenfilet, wortel, sjalot en gember, millefeuille van aardappel ,
saus BBQ style

NA

Kaasjes by Van Tricht, compote mango-kardemom-mosterdzaad
en/of

Gezouten karamelchocolade, banaan en boekweit ijs

Cousinas,

Casual fine dining no nonsense local cuisine,
wereldse invloeden zonder onze roots te vergeten.

Menu Cousinas

Een selectie gerechten doorheen heerlijke seizoensproducten

Sashimi van kingfish, komkommer, finger lime en sesam vinaigrette

Tortellini gevuld met kreeft, sugar snaps en saus van pinda*

Chistorra (verse chorizo) gerookte prei, ingelegde beukenzwam
en yoghurt

Wilde eend met Ibérico buikspek, geglaceerde spitskool, peer en
hoisin saus

Kaasjes by Van Tricht, compote mango-kardemom-mosterdzaad
en/of

Mojito cheesecake met braambessen, munt-limoen granité

Menu 4 gangen € 67

Menu 5 gangen * € 82

Kaas ipv dessert € 5

Kaas en dessert € 15

Menu te kiezen per tafel

S middags serveren we een 2 gangen lunch menu €38 met keuze

Alles is huis gemaakt. Heeft U een allergie?

Laat het ons weten en we passen het menu met plezier aan.

Bites om te delen, de perfecte manier om te proeven
en de smaken van Cousinas te ontdekken

Ostra Regal oester, sauce vierge en gepofte rijst (per stuk)	€ 6
Verse sardientjes, bladerdeeg, tapenade van olijf (2 stuks)	€ 14
Balfegó tonijn gemarineerd met olijfolie en limoen	€ 18
Culatello di Zibello, gerijpt topstuk uit de achterham regio Parma.	€ 24

A la carte

VOOR

Tortellini gevuld met kreeft, sugar snaps en saus van pinda	€ 26
---	------

Sashimi van kingfish, komkommer, finger lime en sesam vinaigrette	€ 24
---	------

Stracciatella di Bufala, salade van Cavaillon meloen, verbena en gremolata 	€ 19
--	------

Chistorra (verse chorizo) gerookte prei, ingelegde beukenzwam en yoghurt	€ 20
--	------

HOOFD

Gekorste Mowi zalm, tartare van langoustine, spinazie, ingelegde butternut en veloutésaus	€ 34
---	------

Gepocheerde zeeduivel, gestoofde venkel, aardappeltjes, kokkels en Nantua saus	€ 37
--	------

Runds dunne lende, snijbonen, girolles, puree aardappeltjes en vlees jus	€ 36
--	------

Wilde eend met Ibérico buikspek, geglaceerde spitskool, Nashi peer en hoisin saus	€ 38
---	------

NA

Mojito cheesecake met braambessen, munt-limoen granité	€ 15
--	------

Gezouten karamelchocolade, banaan en boekweit ijs	€ 15
---	------

Kaasjes by Van Tricht, compote mango-kardemom-mosterdzaad	€ 18
---	------

The choice is yours :-> maar om uw ervaring compleet te maken
raden wij twee gerechten per persoon aan