

Nieuwe prijslijst vervangt vorige. 21 /11/07

KOUDE VOORGERECHTEN: (prijzen per persoon)

Carpaccio van vers gemarineerde Noorse zalm met tomaat – rode ui en koriander en limoen (specialiteit)	9,20 €
Carpaccio van vers gemarineerde zalm met dille en roze peper –dillesausje	9,20 €
Carpaccio van tonijn met pesto basilicum parmezaanshilfers	9,80 €
Carpaccio van rundvlees met pesto basilicum en parmezaanshilfers	9,20 €
Tian van Carpaccio van St-Jacobsvrucht op compote van tomaten, rode ui en koriander, vinaigrette van balsamico en olijfolie en roquettesla (koud)	12,50 €
Taartjes van mozzarella di buffala opgevuld met gegrilde courgette en gegrilde aubergine – tomaat en basilicum en roquettesla	4,40 €/st
Opgevulde tomaat met handgepelde Noordzeegarnaaltjes slagarnituur en Mayonaise.	9,80€
Vitello tonnato (flinterdun gesneden kalfsvlees met tonijnsaus) afgewerkt met kappertjes en augurkjes en roquettesla	9,20 €
Pastasalade met pesto, mengeling krokante groentjes en verse kruiden	6,80 €
Groene kruidensalade met peulvruchten, erwtjes boontjes en asperges, artisjokhart en kwarteleieren groene kruiden en dressing van huisbereide kruidenolie	11,80 €
Antipasta van ovengedroogde en zongedroogde tomaatjes, kort gebakken champignons en zoete uitjes en dressing van balsamico en mengeling van verse groene kruiden.	10,00 €

Oesters (Zeeuwse of Franse)	Dagprijs
½ Canadese kreeft “en Belle Vue” versneden met garnituur van roquettesla, tomaat, ei en cocktailsaus: (min 4 man en steeds even getal)	
½ Canadese kreeft 600gr	Dagprijs
½ Canadese kreeft 800 gr	Dagprijs
Gebakken scampi's (5 stuks) op torentje van fijne groentjes en zacht kerriesausje verfijnd met mangochutney (ook met pasta verkrijgbaar)	10,80 €
Idem maar als hoofdgerecht 8 stuks scampi	12,50 €
Gegrilde coquilles (3) met witte wijnsaus, afgewerkt met krokante groentjes en garnaaltjes (geserveerd in coquille schelp)	12,50 €

SOEPEN: prijs per liter

Dagsoep	5,00 €
Tomatenroomsoep met balletjes	5,50 €
Minestrone	5,00 €
Cressonvelouté	6,00 €
Kwartelvelouté met stukjes kwartel	8,00 €
Bisque van grijze garnalen	9,50 €
Bisque van kreeft	13,80 €

HOOFDGERECHTEN:

Pasta's: (prijzen per persoon)

Vegetarische lasagne met huisbereide pasta met tomaat,mozzarella, gegrilde aubergine en courgette, ricotta en pesto, coulis van tomaat	10,50 €
Caneloni opgevuld met mengsel van king crabvlees jonge prei en ricotta en groen mornay sausje op basis van roquette en parmezaankaas	13,50 €
Gevulde tortelonni met boschampignons en truffel en stukjes parelhoenfilet en gebakken champignons en truffelsausje	13,50 €
Gevulde tortelonni met zalm coulis van tomaat en op huid gebakken zalm met krokante groentjes	13,50 €

Visgerechten:

Op huid gebakken zeebaars op bedje van geroosterde paprika's en aardappelmousseline met bieslook en opgevuld tomaat.	15,00 €
Gebakken kabeljauwhaasje op bedje van tagliatelle met pesto en krokante groentjes, coulis van tomaat en ovengedroogde tomaat	16,50 €
Gepocheerde Noordzeetongrolletjes op bedje van krokante lentegroentjes pommes duchesse aardappel en Noilly Prat sausje	Dagprijs
Gebakken lotte medaillon op bedje van puree van belle de Fontenay aardappel met gestoofde savooi en venkel en zacht pastissausje	16,50 €
Gebakken zeewolf op bedje van gestoomde venkel en zeekraal en jonge prei en opgespoten aardappel en witte wijnsaus	16,00 €
Waterzooi van vis verfijnd met bisque van garnalen en krokante groetenstaafjes	16,00 €

“Nage” van kabeljauwhaasje met fijne en krokante groentestaafjes, opgespoten aardappel en nage-saus verfijnd met tuinkruiden 16,50 €

Vleesgerechten:

Coq au vin met gebakken spekjes, zilveruitjes en champignons 14,20 €

Geserveerd met gebraiseerd witloof en seizoensgroentjes en aardappel.

Gebraden haantje (coquelet) met truffelsaus. 15,00 €

Geserveerd met gebraiseerd witloof en seizoensgroentjes en aardappel.

Osso bucco van kalfsvlees met seizoensgroentjes en aardappelgarnituur 15,00 €

Gebakken eendenborstfilet met appelsiensaus gewokte groentjes 15,50 €

en gedraaide aardappel

Waterzooi van kip met krokante groentestaafjes en aardappelgarnituur 13,20 €

Wij werken enkel met dagverse producten, sommige bestanddelen kunnen lichtjes van prijs variëren naargelang de aanvoer van markt. Gelieve minimum **3 DAGEN** op voorhand te bestellen voor beste kwaliteit en zorgen te kunnen garanderen.

Al de gerechten dienen minstens voor **4 personen** besteld te worden. **Indien u andere wensen hebt, kom gerust langs om dit in detail te bespreken, alles is mogelijk.**

PAGE

PAGE 1

Patrick De Naeghel
Le Cuisinier d'Anvers Bredabaan 338 Brasschaat 2930
TEL/FAX: 03/295.69.39 GSM: 0478.25.39.08
BTW: 0863.950.393 KBC: 733-0191961-28

HYPERLINK "http://www.lecuisinierdanvers.be" www.lecuisinierdanvers.be
info@lecuisinierdanvers.be

Email: