



VOORGERECHT

- ◆ Pallet Franse creusen ‘fines claires’.
- ◆ Carpaccio van tonijn met pesto basilicum parmezaanschilfers en mango en fris roquettesalade.
- ◆ Carpaccio van rundvlees met pesto en lekker frisse salade van gemarineerde knolselder en waterkers en roquette, afgewerkt met basilicum, parmezaan en balsamico-olie.
- ◆ Duo van tartaar van verse zalm en tonijn met groene kruiden en mierikswortelroomsausje.
- ◆ Millefeuille van lekker fris slaatje met pata negra ham, foie gras, gebakken scampi en truffelvinaigrette.
- ◆ Millefeuille van carpaccio van zalm en foie gras en kleurrijk slaatje met truffeldressing.
- ◆ Millefeuille opgevuld met rucollasla met gebakken coquilles st. Jacques balsamicosiroop en basilicumolie en ovengedroogde tomaatjes.
- ◆ Millefeuille opgevuld met rucollasla met krokant gebakken zwezeriken en balsamicosiroop.
- ◆ Onder druk gemarineerde zalm met dille met dillesausje en roquettesla.
- ◆ Gemarineerde zalm met tomaat ui en koriander en roquettesla.
- ◆ Tian van carpaccio van coquilles St-Jacques met compote van tomaat ui en koriander en zachte balsamicovinaigrette met roquettesla.
- ◆ Halve Canadese kreeft en “belle Vue” met klassiek garnituur.
- ◆ Gebakken paling op bedje van gestoomde venkel en jonge spinazie en zacht pastissausje.

Patrick De Naeghel
Le Cuisinier d’Anvers Bredabaan 338 Brasschaat 2930
Tel winkel 03:295.69.39 TEL: 0478.25.39.08

BTW: 863.950.393 KBC: 733-0191961-28

www.lecuisinierdanvers.be

Email: info@lecuisinierdanvers.be

- ◆ Krokant gebakken kalfszwezeriken met portosaus op bedje van wilde boschampignons.
- ◆ Salade met krokant gebakken kalfszwezeriken verfijnd met truffelsiroop
- ◆ Koude truffelsalade van krokante groentjes (mange tous, haricots, gegrilde courgette,..) met truffeldressing en gerookte eendenborst afgewerkt met roquettesalade.
- ◆ Terrine van ganzenlever
- ◆ Vers gebakken foie gras d'oie op torentje van gekonfijt witloof met appeltjes en afgewerkt met balsamico- en truffelsiroop.
- ◆ Parmaham met meloen en porto

BIJGERECHT

- Kwartelvelouté
- Bisque van grijze garnalen met cognac en garnaaltjes en zure room
- Bisque van kreeft.
- Witloofroomsoep met grijze garnaaltjes
- Consommé

HOOFDGERECHT

- ◆ Rosé gebakken eendenfilet uit de 'Landes' met geïsoleerde groenten en pommes duchesse en sauce orange.
- ◆ Coq au vin met speklardons champignons en zilveruitjes in een rode wijnsaus en garnituur.
- ◆ Kwartel met jeneverbessensaus of dragonsaus met groentejardinière en gratin dauphinois.

Patrick De Naeghel
Le Cuisinier d'Anvers Bredabaan 338 Brasschaat 2930

- ◆ Waterzooi van vis verfijnd met bisque van garnalen en fijne groentjes en diverse vissoorten. (met halve kreeft)
- ◆ Gepocheerde Noordzeetongfilets op bedje van krokante lentegroentjes en pommes duchesse vergezeld met een champagnesausje
- ◆ Op de huid gebakken zeebaars op een bedje van geroosterde paprika's met opgevuld tomaatje met aardappelmousseline en bieslook
- ◆ Op huid gebakken kabeljauwhaasje bedekt met gekonfijte tomaat, op een torentje van stoemp van jonge prei en babyspinazie, afgewerkt met mosselen, garnaltjes en beurre blanc saus.
- ◆ Gepocheerde of gebakken tarbot op bedje van gestoofde bladspinazie en pommes chateau aardappel en mousselinesausje.
- ◆ Gebakken tarbot op bedje van bladspinazie, zeekraal en jonge prei en aardappelknikkertjes met bieslook en sausje van Noilly prat of beurre blanc saus.
- ◆ Gebakken zeeduivel met waterkerssausje op bedje van belle de Fontenay aardappel en prei.
- ◆ Gebakken lotte-medailles op bedje van smeùige puree met roquette, gestoofde savooi en venkel en zacht pastis sausje met mosseltjes of schelpjes met ovengedroogde tomaatjes.
- ◆ Gebakken kabeljauwhaasje op bedje van tagliatelle en fijne groentjes met pesto en tomaatcoulis met basilicumolie.
- ◆ In de oven puur natuur gegaard kabeljauwhaasje op bedje van krokante seizoensgroentjes en aardappelknikkertjes met bieslook en een zacht Noilly prat sausje of beurre blanc.
- ◆ Lamskroon met vers huisbereide honing-tijmsaus en waaier van verse seizoensgroenten

- ◆ Flinterdunne rosé schijfjes filet pure op een torentje van truffelaardappeltjes en krokante groentjes en champignons, afgewerkt met zijn jus verfijnd met balsamico en gedroogde gandaham

Patrick De Naeghel

Le Cuisinier d'Anvers Bredabaan 338 Brasschaat 2930

Tel winkel 03:295.69.39 TEL: 0478.25.39.08

BTW: 863.950.393 KBC: 733-0191961-28

www.lecuisinierdanvers.be

Email: info@lecuisinierdanvers.be

DESSERT

- ◆ Assortiment ijsroom met coulis en vers fruit of met chocoladesaus
- ◆ Sabayon met rood fruit en bolletje ijs.
- ◆ A la minute gedraaid Baileys roomijs met rood fruit en coulis
- ◆ Crème brûlée
- ◆ Rijstpap met de 'gouden lepel'
- ◆ Bavarois met coulis en vers fruit
- ◆ Huisbereide chocolademousse
- ◆ Tulpje gevuld met vanille-ijs en rood fruit en coulis van rood fruit.
- ◆ Assortiment kazen met garnituur
- ◆ Diverse soorten soireekes (3 kleine mignardises met fruit en coulis)
- ◆ Trio van dessert!!!!
- ◆ Individueel ijstaartje met coulis
- ◆ Individueel bavarois gebakje met coulis
- ◆ Tarte tatin met bolletje ijs

Le Cuisinier d'Anvers

U w g a r a n t i e o p

succes....

MENU home cooking

Patrick De Naeghel
Le Cuisinier d'Anvers Bredabaan 338 Brasschaat 2930
Tel winkel 03:295.69.39 TEL: 0478.25.39.08
BTW: 863.950.393 KBC: 733-0191961-28
www.lecuisinierdanvers.be Email: info@lecuisinierdanvers.be