

BISTRO
Café
Passé

Aperitiefhapjes

secreto 07 de laet & van haver (100gr)	20.00
loempia's 6 st zoetzure dip	12.00
inkvisringen in panko met tartaarsaus	14.00
patatas bravas	8.00
breugel plank	28.00

3 gangen keuzemenu

tomaat garnaal gekonfijte kleurrijke tomaatjes/ mascarpone of frisse zalmartaar avocado/groene appel/lente-ui ***
zeebaars parelcouscous/geroosterde zomergroentjes mosseljus/kruidentolie of entrecote wit-blauw (bearnaise, champignon en peper) sla, tomaat/ verse friet ***
gegratineerde sabayon met zomerfruit

€ 50.00

Het menu serveren wij telkens voor het volledige gezelschap van uw tafel. Wijzigingen in het menu zijn niet mogelijk.

Gelieve aan de kaart max. 6 verschillende hoofdgerechten te kiezen per tafel

Om 23u ronden wij graag af, zodat we de volgende dag onze gasten fris kunnen dienen.

Voorgerechten

tomaat garnaal gepekeldde kleurrijke kerstomaatjes,mascarpone	19.00
vitello tonnato / kalfsvlees/ ansjovis/tonijndressing/ kappertjes	21.00
pan con cristal tomaat /straciatella/pata negra	19.00
frisse zalmartaar avocado en groene appel, lente-ui	21.00
gamba's met lookboter in de oven	21.00
garnaalkroketten (2 stuks)-(3stuks)	19.00/27.00

Hoofdgerechten

zeebaars parelcouscous/geroosterde zomergroentjes/mosseljus/kruidentolie	29.00
kabeljauwhaas carpaccio tomaat/aardappelpuree/vierge saus	34.00
gamba's met lookboter in de oven	33.00
zeetong in hoeveboter sla/tomaat	35.00
americain à la minute bereid	26.50
vegetarisch pad thai	24.00
spaghetti bolognaise	21.00
salade geitenkaas spek/appel/honing	24.00
Caesar salade kip/croutons/parmesaan/ansjovis/olijven/tomaat	26.00
vol-au-vent 'klassiek'	26.50
vlaamse stoverij van varkenswangen	27.00
paardenkraai met rode wijnsaus en sjalotjes	28.00
rundstournedos 'wit-blauw' met saus naar keuze	28.00
entrecôte 'wit-blauw' 300gr	31.00
côte à los 'wit-blauw (1,2kg) voor 2p. met saus naar keuze (bearnaise, champignon, peper) sla, tomaat/verse friet	70.00

Kindergerechten

garnaalkroketten 1st/2st	10.00/19.00
frikandel 2st	12.00
spaghetti bolognaise	14.00
kipfilet	18.00
vlaamse stoverij	18.00
mals biefstuk	19.00
bijzet bordje	4.00

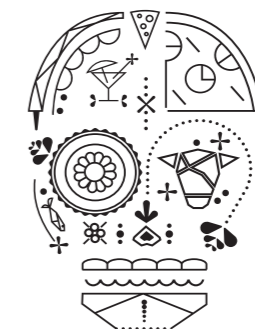
- Deze gerechten worden met frieten geserveerd en appelmoes

Dessert

dame blanche	9.00
chocolademousse	8.50
gegratineerde koude sabayon met zomerfruit	10.00
verse aardbeien met romige vanille hangop	10.00
meringue, zeste van limoen	
trio van sorbet	9.50
moelleux van chocolade	10.00
kinderijsje	5.00

vraag om de allergieënlijst aan de zaalmedewerkers

€ 21.00 lunch woensdag-,donderdag-en vrijdagmiddag



CALAVERA
CAUGHT BETWEEN FOOD AND FUN