

BRUGGE DIE SCONE

GRIJZE GARNALEN UIT ZEEBRUGGE, "COEUR DE BOEUF" TOMAAT EN GEMARINEERDE SARDIENTJES,
CREME MET BOUTARGUE

CREVETTES GRISES DE ZEEBRUGGE, TOMATES « COEUR DE BOEUF » ET SARDINES MARINÉES,
CRÈME À LA BOUTARGUE

GREY SHRIMPS FROM ZEEBRUGGE, TOMATO "COEUR DE BOEUF",
MARINATED SARDINES, CREAM WITH BOUTARGUE

&&&&&&&&

KABELJAUW OP DE PLANCHA GEBAKKEN,
JUS VAN SCHELPIERTJES EN GROENE KRUIDEN, FLEUR DE COURGETTE EN DOOIERZWAM
PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI À LA PLANCHA,
JUS DE COQUES AU VERT, FLEUR DE COURGETTES ET GIROLLES
CODFISH ROASTED ON THE PLANCHA,
JUICE OF SHELLFISH WITH GREEN HERBS, MUSHROOMS

&&&&&&&&

NIEROOGKREEFTJE "ROYALE", GEBAKKEN PIJLINKTVIS, SAUS MET CITRUS EN BASILICUM, ARTISJOK
LANGOUSTINE « ROYALE » ET ENCORNET RÔTI À LA PLANCHA, JUS D'AGRUMES AU BASILIC, ARTICHAUTS « POIVRADE »
LANGOUSTINE "ROYALE", BAKED CUTTLEFISH, CITRUS FRUIT AND BASIL, ARTICHOKE

&&&&&&&&

GEBAKKEN GANZENLEVER, VERSE AMANDEL EN PERZIK, KARAMEL MET CITROENGERANIUM
ESCALOPE DE FOIE D'OIE POËLÉE, AMANDES FRAÎCHES ET PÊCHE, CARAMEL AU CITRON-GÉRANIUM
BAKED GOOSE LIVER, FRESH ALMONDS AND PEACH, CARAMEL WITH LEMON

&&&&&&&&

RUNDSVLEES "SIMMENTHAL" MET EEN KORST VAN ZWARTE PEPER, UI EN GROENE BOONTJES OP "LUIKSE" WIJZE,
BÉARNAISE MET AROMATEN, RUNDSSTAART –EN CARPACCIO MET VADOUVAN,
GESERVEERD ZOALS EEN "FONDUE CHINOIS"
MIGNON DE BOEUF « SIMMENTHAL » EN CROÛTE DE POIVRE NOIR,
OIGNONS ET HARICOTS VERTS « LIÉGEOISE », BÉARNAISE AUX CONDIMENTS,
QUEU DE BOEUF ET CARPACCIO AU VADOUVAN SERVIE COMME UN FONDUE CHINOIS
MIGNON OF "SIMMENTHAL" BEEF WITH A CRUST OF BLACK PEPPER,
ONIONS AND GREEN BEANS "LIÉGEOISE", BÉARNAISE WITH AROMATIC HERBS, TAIL AND CARPACCIO WITH VADOUVAN SERVED LIKE A "FONDUE CHINOIS"

&&&&&&&&

DE KAASWAGEN MET BOERENKAASJES, GROTE STUKKEN GEKONFIJT FRUIT IN BROODKORST
LE CHARIOT DE FROMAGES FERMERS, LES FRUITS CONFITS EN CROÛTE DE PAIN
THE CHEESE TROLLEY, CRYSTALLIZED FRUIT IN CRUST OF BREAD

&&&&&&&&

ENKELE LEKKERNIJEN MET FRUIT - LES DOUCEURS AUTOUR DES FRUITS - A FEW SWEETS WITH FRUITS

&&&&&&&&

DESSERT VAN CHOCOLADE - DESSERT AU CHOCOLAT - DESSERT WITH CHOCOLATE

MENU : 180.00 EURO

LAATSTE BESTELLINGEN: 13U15 EN 20U45 - DERNIÈRES COMMANDES: 13H15 EN 20H45 - LAST ORDERS: 13H15 EN 20H45

DE MENU'S WORDEN ENKEL PER TAFEL GESERVEERD - LES MENUS SONT UNIQUEMENT SERVIS PAR TABLE - THE MENUS ARE SERVED BY TABLE

DE KARMELIET
Ziel van Stecke

ZOMERMENU / MENU D'ÉTÉ / SUMMER MENU

GRIJZE GARNALEN UIT ZEEBRUGGE,
"COEUR DE BOEUF" TOMAAT EN GEMARINEERDE SARDIENTJES,
CREME MET BOUTARGUE
CREVETTES GRISES DE ZEEBRUGGE,
TOMATES « COEUR DE BOEUF » ET SARDINES MARINÉES,
CRÈME À LA BOUTARGUE
GREY SHRIMPS FROM ZEEBRUGGE, TOMATO "COEUR DE BOEUF",
MARINATED SARDINES, CREAM WITH BOUTARGUE

&&&&&&&&

GEBAKKEN GANZENLEVER, VERSE AMANDEL EN PERZIK,
KARAMEL MET CITROENGERANIUM
ESCALOPE DE FOIE D'OIE POËLÉE,
AMANDES FRAÎCHES ET PÊCHE, CARAMEL AU CITRON-GÉRANIUM
BAKED GOOSE LIVER,
FRESH ALMONDS AND PEACH, CARAMEL WITH LEMON

&&&&&&&&

STUK JONGE TARBOT OP GRAAT GEBAKKEN, DOOIERZWAMMETJES,
ASPERGES UIT DE PROVENCE EN GEKONFIJTE TOMAAT,
JUS VAN SCHELPDIERTJES MET GROENE KRUIDEN, BOUCHOT MOSSELEN
PAVÉ DE JEUNE TURBOT RÔTI SUR LES ARRÊTS, GIROLLES,
ASPERGES DE PROVENCE ET TOMATES CONFITES,
JUS DE COQUES ET MOULES DE BOUCHOTS AU VERT
YOUNG TURBOT ROASTED ON THE BONE, CHANTERELLE MUSHROOMS,
ASPARAGUS FROM THE PROVENCE AND PRESERVED TOMATO,
JUICE OF SHELLFISH WITH GREEN HERBS AND BOUCHOTS MUSSELS

&&&&&&&&

ENKELE LEKKERNIJEN MET FRUIT EN CHOCOLADE
LES DOUCEURS AUTOUR DES FRUITS ET CHOCOLATS
A FEW SWEETS WITH FRUITS AND CHOCOLATES

MENU : 120,00 EURO

HET MENU WIJNEN INBEGREPEN: 170,00 EURO

LE MENU VINS INCLUS: 170,00 EURO

WINES INCLUDED: 170,00 EURO

LES MENUS SONT UNIQUEMENT SERVIS PAR TABLE. DE MENU'S WORDEN ENKEL PER TAFEL GESERVEERD
THE MENUS ARE ONLY SERVED BY TABLE

DE KARMELIET
Zed van Stecke

LE PLAT PAYS HET VLAKKE LAND

LICHTJES GEROOKTE FILET VAN HOUTING UIT HET MEER VAN ANNECY, GEBAKKEN GANZENLEVER, VENKEL, SAUS MET GROENE KRUIDEN
FILET DE FÉRA DU LAC D'ANNECY LÉGÈREMENT FUMÉ, ESCALOPE DE FOIE D'OIE, FENOUIL, SAUCE AUX HERBES VERTES
LIGHT SMOKED FILLET OF WHITEFISH FROM ANNECY, BAKED GOOSE LIVER, FENNEL, JUICE WITH GREEN HERBS

Ou/Of/Or

GRIJZE GARNALEN UIT ZEEBRUGGE, «COEUR DE BOEUF» TOMAAT EN GEMARINEERDE SARDIENTJES, CREME MET BOUTARGUE
CREVETTES GRISSES DE ZEEBRUGGE, TOMATES « COEUR DE BOEUF » ET SARDINES MARINÉES, CRÈME À LA BOUTARGUE
GREY SHRIMPS FROM ZEEBRUGGE, CREAM OF BOUTARGUE, TOMATO «COEUR DE BOEUF » AND MARINATED SARDINES

Ou/Of/Or

MARBRÉ VAN ZUIDERSE GROENTJES EN MOZZARELLA, SALADE VAN COURGETTE, ZACHT HOEVE-EI EN CREME VAN PARMEZAAN
MARBRÉ DE LÉGUMES DU MIDI ET MOZZARELLA, SALADE DE COURGETTES, OEUF MOLLET, CRÈME DE PARMESAN
MARBLE OF SOUTHERN VEGETABLES AND MOZZARELLA, SALAD OF COURGETTE, SOFT FARM EGG, CREAM OF PARMESAN

&&&&&&&&

DUIF UIT DOMBES MET GELAKT BUIKSPEK « DUKE OF BERKSHIRE », BOSCHAMPIGNONS EN ERWTJES OP FRANSE WIJZE
SUPRÊME DE PIGEON DES DOMBES RÔTI ET VENTRÊCHE DE PORC LAQUÉE, CHAMPIGNONS DES BOIS ET PETITS POIS À LA FRANÇAISE
ROASTED DUCK FROM DOMBES AND GLAZED BACON «DUKE OF BEKSHIRE», WILD MUSHROOMS AND GARDEN PEAS « À LA FRANÇAISE »

Ou/Of/Or

STUK KABELJAUW OP VEL GEBAKKEN, INFUSIE VAN GARNAALTJES EN SCHELPIERTJES, ENKELE GROENTJES ZOALS EEN RATATOUILLE
DOS DE GROS CABILLAUD RÔTI SUR LA PEAU, INFUSION DE CREVETTES ET COQUES D'ÉTÉ, QUELQUES LÉGUMES COMME UNE RATATOUILLE
FILLET OF CODFISH BAKED ON HIS SKIN, INFUSION OF SHRIMPS WITH SHELLFISH, SOME VEGETABLES LIKE A RATATOUILLE

Ou/Of/Or

SPELT ZOALS EEN RISOTTO, KLEINE NIEROOGKREEFTJES, PIJLINKTVIS, EN SCHELPIERTJES OP DE PLANCHA GEBAKKEN
ÉPAUTRE COMME UN RISOTTO, PETITS LANGOUSTINES, CALAMAR, ENCORNET ET COQUES RÔTI À LA PLANCHA
GERMAN WHEAT LIKE A RISOTTO, SMALL LANGOUSTINES, CUTTLEFISH, SHELLFISH ON THE PLANCHA

&&&&&&&&

ENKELE LEKKERNIJEN MET FRUIT OF CHOCOLADE / LES DOUCEURS AUTOUR DES FRUITS OU CHOCOLATS / A FEW SWEETS WITH FRUIT OR CHOCOLATE

MENU : 80.00 EURO

DE MENU'S WORDEN ENKEL PER TAFEL GESERVEERD
LES MENUS SONT UNIQUEMENT SERVIS PAR TABLE
THE MENUS ARE ONLY SERVED BY TABLE

DIT MENU WORDT NIET GESERVEERD OP ZATERDAG OF FEESTDAGEN
THIS MENU IS NOT SERVED ON SATURDAY EVENINGS OR HOLIDAYS

DE KARMELIET
Ziel van Stecke

A LA CARTE

GRIJZE GARNALEN UIT ZEEBRUGGE, « COEUR DE BOEUF » TOMAAT, GEMARINEERDE SARDIENTJES,
SALADE VAN COURGETTE EN EEN CREME VAN BOUTARGUE
CREVETTES GRIS DE ZEEBRUGGE, TOMATES «COEUR DE BOEUF », SARDINES FRAÎCHES MARINÉES,
SALADE DE COURGETTE ET CRÈME À LA BOUTARGUE
GREY SHRIMPS FROM ZEEBRUGGE, TOMATO « COEUR DE BOEUF” AND MARINATED SARDINES,
CREAM WITH BOUTARGUE

50.00 EURO

&&&&&&&

ESCARGOTS « PETITS GRIS DE NAMUR » MET GROENE KRUIDEN, « CHARLOTTE » AARDAPPEL MET ESPELETTE PEPER,
KROKANT VARKENSVEL, SALADE
ESCARGOTS « PETITS GRIS DE NAMUR » AU VERT, POMME DE TERRE « CHARLOTTE » AU PIMENT D'ESPELETTE
ET GRATTONS DE PORC, SALADE CROQUANTE
ESCARGOTS « PETITS GRIS DE NAMUR »,
POTATO WITH ESPELETTE PEPPER, CRISPY SKIN OF PORK, SALAD

55.00 EURO

&&&&&&&

NIEROOGKREEFTJE EN PIJLINKTVIS OP DE PLANCHA GEBAKKEN, ARTISJOK POIVRADE, JUS VAN CITRUS MET BASILICUM
LANGOUSTINE « ROYALE » ET ENCORNET RÔTI À LA PLANCHA, ARTICHAUTS POIVRADE, JUS D'AGRUMES ET BASILIC
LANGOUSTINE « ROYALE » AND CUTTLIFISH ROASTED ON THE PLANCHA, ARTICHOKE, JUICE OF CITRUS FRUITS AND BASIL

80,00 EURO

&&&&&&&

MARBRÉ VAN ZUIDERSE GROENTEN EN MOZZARELLA, COURGETTE EN EEN ZACHT EITJE,
CREME VAN PARMEZAAN EN VERSE AMANDEL
MARBRÉ DE LÉGUMES DU MIDI ET MOZZARELLA, SALADE DE COURGETTES ET OEUF MOLLET,
CRÈME AU PARMESAN ET AMANDES FRAÎCHES
MARBLE OF SOUTHERN VEGETABLES AND MOZZARELLA,
COURGETTE AND SOFT EGG, CREAM OF PARMESAN AND FRESH ALMONDS

45.00 EURO

&&&&&&&

GEBAKKEN GANZENLEVER, PERZIK EN VERSE AMANDEL, KAMEL MET CITROEN GERANIUM
ESCALOPE DE FOIE D'OIE POËLÉE, PÊCHE ET AMANDES FRAÎCHES, SAUCE CAMEL À L'INFUSION DE CITRON-GÉRANIUM
BAKED GOOSE LIVER, PEACH AND FRESH ALMONDS, CAMEL WITH LEMON AND GERANIUM

60,00 EURO

&&&&&&&

STUK TARBOT OP VEL GEBAKKEN, QUINOA MET CHORIZO,
JUS VAN SCHELPDIEREN EN VENKEL
PAVÉ DE TURBOT RÔTI SUR LA PEAU,
QUINOA AU CHORIZO, JUS DE COQUES AU VERT ET FENOUIL
FILLET OF TURBOT ROASTED ON THE SKIN, QUINOA WITH CHORIZO,
SHELLFISH JUICE WITH GREEN HERBS AND FENNEL

85,00 EURO

DE KARMELIET
Zee Van Stecke

KALFSZWEZERIKEN IN EEN KROKANT KORSTJE VAN BROODKRUIM, GROENE ASPERGES EN ARTISJOK « PRINCESSE »,
LICHTE MOUSSELINE MET ZWARTE TRUFFEL
RIS DE VEAU POËLÉE EN CROÛTE DE PAIN, ASPERGES VERTES ET ARTICHAUTS « PRINCESSE »,
MOUSSELINE LÉGÈRE À LA TRUFFE NOIRE
SWEETBREADS IN A CRISPY CRUST OF BREADCRUMBS, GREEN ASPARGUS AND ARTICHOKE « PRINCESSE »,
LIGHT MOUSSELINE WITH BLACK TRUFFLE

75,00 EURO

&&&&&&&&

RUNDSHAASJE « SIMMENTHAL » MET EEN KORSTJE VAN ZWARTE PEPER,
UI EN GROENE BOONTJES OP LUIKSE WIJZE,
BÉARNAISE MET AROMATEN, RUNDSTAART EN CARPACCIO MET VADOUVAN GESERVEERD ZOALS EEN FONDUE CHINOIS
MIGNON DE BOEUF « SIMMENTHAL » EN CROÛTE DE POIVRE NOIR,
OIGNONS ET HARICOTS VERTS « LIÉGEOISE », BÉARNAISE AUX CONDIMENTS,
QUEU DE BOEUF ET CARPACCIO AU VADOUVAN SERVIE COMME UN FONDUE CHINOIS
MIGNON OF "SIMMENTHAL" BEEF WITH A CRUST OF BLACK PEPPER,
ONIONS AND GREEN BEANS "LIÉGEOISE", BÉARNAISE WITH AROMATIC HERBS, TAIL AND CARPACCIO WITH VADOUVAN
SERVED LIKE A "FONDUE CHINOIS"

70,00 EURO

&&&&&&&&

PARELHOEN UIT DOMBES, RISOTTO MET CHAMPIGNONS EN ZWARTE TRUFFEL UIT RICHERENCHE, DE GELAKTE BOUTJES
PINTADEAU DES DOMBES RÔTI, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE NOIRE DE RICHERENCHE, SUIVI DES CUISSES LAQUÉES
YOUNG GUINEA FOWL, RISOTTO WITH MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE FROM RICHERENCHE, THE GLAZED LEGS

(2 CTS) 75,00 EURO P.P.

&&&&&&&&

DUIFJE UIT DOMBES, LICHTGEROOKT BUIKSPEK, BOSCHAMPIGNONS EN JONGE ERWTJES OP FRANSE WIJZE
SUPRÊME DE PIGEON DES DOMBES RÔTI ET VENTRÊCHE DE PORC LÉGEREMENT FUMÉ, CHAMPIGNONS DES BOIS ET PETITS POIS À LA FRANÇAISE
PIGEON FROM DOMBES AND SLIGHTLY SMOKED BACON, WILD MUSHROOMS AND GARDEN PEAS « À LA FRANÇAISE »

65,00 EURO

&&&&&&&&

STUK KABELJAUW EN FIJNE AARDAPPEL, INFUSIE VAN GARNAALTJES, SCHELPIERTJES EN BOUCHOTS MOSSELEN,
ENKELE ZOMERGroentjes zoals een ratatouille
DOS DE GROS CABILLAUD RÔTI EN ÉCAILLE DE POMMES DE TERRE, INFUSION DE CREVETTES, COQUES ET MOULES DE BOUCHOTS,
QUELQUES LÉGUMES D'ÉTÉ COMME UNE RATATOUILLE
ROASTED CODFISH, THIN POTATO, INFUSION OF SHRIMPS, SHELLFISH AND BOUCHOTS MUSSEL

55,00 EURO

&&&&&&&&

TARBOT OP GRAAT GEBAKKEN, GEKONFIJTE AARDAPPEL, GRELOTS UI EN BOSCHAMPIGNONS, EEN JUS MET THYM EN CITROEN
TURBOT RÔTI SUR LES ARRÊTS, POMMES DE TERRE CONFITES, OIGNONS GRELOTS ET CHAMPIGNONS DES BOIS, UN JUS AU THYM-CITRON
TURBOT ROASTED ON THE BONE, PRESERVED POTATO, ONIONS AND WILD MUSHROOMS, JUICE WITH LEMON AND THYME

(2 CTS) 90,00 EURO P.P.

DE KARMELIET
Zed van Stecke

LICHT GEROOKTE FILET VAN HOUTING UIT HET MEER VAN ANNECY, GEKONFIJTE GANZENLEVER,
VENKEL EN EEN INFUSIE VAN GROENE KRUIDEN
FILET DE FÉRA DU LAC D'ANNECY FUMÉ, ESCALOPE DE FOIE D'OIE CONFITE, FENOUIL ET INFUSION AUX HERBES
FILLET OF WHITEFISH FROM THE LAKE OF ANNECY,
PRESERVED GOOSE LIVER, FENNEL AND INFUSION WITH GREEN HERBES

60,00 EURO

&&&&&&&&

GEFRUITE ZEETONG UIT ZEEBRUGGE « COLBERT », ENKELE GROENTJES, GEFRUITE GNOCCHIS, CHORON SAUS OP MIJN WIJZE
SOLE DE ZEEBRUGGE FRIT FAÇON «COLBERT », LÉGUMES VERTS, GNOCCHIS FRITS, SAUCE CHORON À MA FAÇON
SOLE FROM ZEEBRUGGE DEEP-FRIED, THE « COLBERT » WAY,
GREEN VEGETABLES, CHORON SAUCE MY WAY

70,00 EURO

&&&&&&&&

GEFRUIT HOEVE-EI GEWIKKELD IN BROODKRUIJ, MOUSSELINE VAN ERWTJES EN ZWARTE TRUFFEL UIT RICHERENCHE
OEUF FERMIER FRIT EN CROÛTE DE PAIN, MOUSSELINE DE PETITS POIS ET TRUFFE NOIRE DE RICHERENCHE
FRIED FARM EGG IN A CRUST OF BREADCRUMBS, MOUSSELINE OF GARDEN PEAS AND BLACK TRUFFLE FROM RICHERENCHE

95,00 EURO