



VOORGERECHTEN

Vegetarisch

Burrata di buffala, spies van rode druiven en basilicum
Paarse artisjok carpaccio, rucola en parmezaanse kaas
Aardappelpannenkoek met champignons

Van de zee

Scampi en appelsalade, curry vinaigrette
Zalm gravlax met biet, blinis en limoen chantilly
Carpaccio van Sint-Jakobsschelpen met passievrucht en Espelette peper
Gebakken inktvis met olijven en tomaten
Gebakken sardines met limoen, gepekelde aardappel,
salade met venkel, radijs en komkommer

Van het land

Vitello Tonnato
Warme geitenkaas salade met honing
Holstein rundsvlees carpaccio met truffel

GARNITUUR

(Alleen als bijgerecht)

Groene salade
Portie verse frietjes
Portie verse frietjes met truffel
Verse pasta met olijfolie



HOOFDGERECHTEN

Vegetarisch

Risotto met seizoenstruffel

Cheeseburger (Gepaneerd Halloumi met sesam, avocado, salade en tomaten)

Risotto met saffraan, mozzarella en courgette

Orecchiette met Crudaiola

Van de zee

Nicoise salade

Geroosterde zeebarbeel filet, artisjok, tomaten chutney, honingvinaigrette

Spaghetti met sardines, venkel en pijnboomspitten

Geroosterde zeeduivel met coppa, Venere rijst, mozzarella mousse

Gegrilde octopus, avocado creme, mangovinaigrette, citrus vruchten

Op de grill

Gegrilde zeebaars met groenten

Gegrilde gambas en risotto met Parmezaanse kaas (5 stuks)

Linguine met gegrilde kreeft (voor 2 personen)

Druivenbladeren met sardines, witloof en rucola salade

Gegrilde inktvis, tarama, salade, waffelaardappelen

Van het land

Cesar salade

Ossenhaas, artisjok chips, radijs, olijfpoeier, ansjovis crème

Handgesneden rundstartaar met artisjok en truffel,

verse frietjes en mesclun salade

Kalfsvlees filet mignon met champignons sauce, wafelaardappelen

Op de grill

Gegrilde rib van gematureerd (6 weken) Limousin rundsvlees,

bearnaisesaus, frieten en salade (voor 2 personen)

Gegrilde Aubrac tussenribstuk (300gr), frieten en salade

Lamspies, gegrilde zoete maïs

Gegrilde kalfsvlees rib, gebakken aardappelen en champignons

Spare ribs, frieten en salade



MENUS

Menu de Marollen

Artisjok carpaccio, rucola en parmezaanse kaas

Kabeljauw met curry en kokosmelk

Crème brulee met passievrucht en citroen sorbet

Menu Kunstberg

Knapperige gambas, julienne van prei, bisquesaus met curcuma

Gegrilde Aubrac tussenribstuk, Cafe de Paris saus, gestoofde witloof
aardappel pannekoek

Appeltaart, vanille ijs, Calvados chantilly

Menu Paris, Rue Marbeuf

Zeebaars tartaar, avocado, carpaccio van rode uien

lamsfilet gevuld met champignons, truffel saus

Chocolade fondant

Menu's voor de hele tafel of à la carte voor de hele tafel

