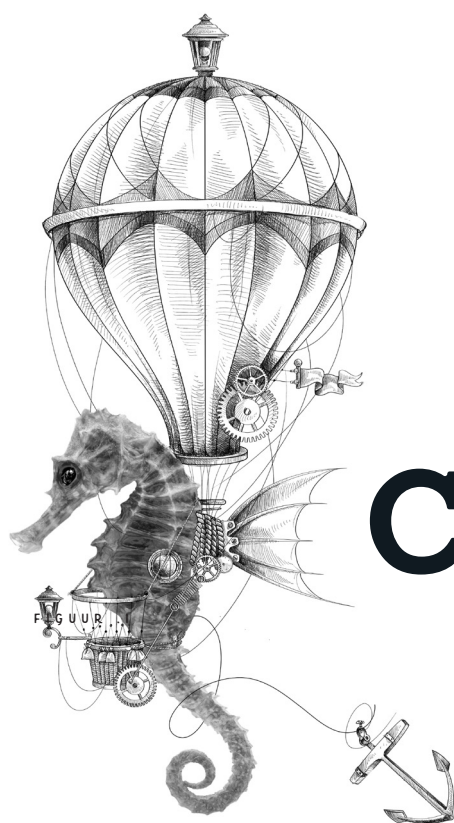


CARACOLE BIJ JE THUIS

Afhaalgerechten met stijl



ca
ra
co
le



LA VIE ·
LA MER ·
LES RÊVES ·



CHAMPAGNE



Champagne Veuve Clicquot 'Yellow Label'

FRUITIG - FIJNE PAREL - MOOI APERITIEF

| Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk

| M 110⁰⁰ | T 49⁰⁰



Champagne Paul Danguin - Brut

SAPPIG - SUBTIEL - BRUISEND

| Pinot Noir, Chardonnay - Celles-Sur-Ource, Frankrijk

| T 39⁰⁰

VOORGERECHTEN

| | | | |
|--------------------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Huisgemaakte garnalkroketten | — met huisgemaakte tartaar | eentje — 9 ⁵⁰ | twee — 19 ⁰⁰ |
| Huisgemaakte kaaskroketten | — met huisgemaakte tartaar | eentje — 6 ⁰⁰ | twee — 12 ⁰⁰ |
| Duo van garnaal en kaaskrokot | — met huisgemaakte tartaar | | 15 ⁵⁰ |
| Mosselkrokot | — met mosselsaus | eentje — 8 ⁰⁰ | twee — 16 ⁰⁰ |
| Kreeftenkrokot | — met cocktailsaus | eentje — 12 ⁰⁰ | twee — 24 ⁰⁰ |
| Kreeftenbisque | — schaaldierensoep | | 1 liter — 14 ⁰⁰ |
| Coquille Saint-Jacques | — gratineerd uit de oven | | 14 ⁰⁰ |

KAVIAAR *met heerlijke hartige blini's*

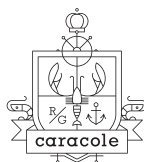
| | | |
|-------------------------|---|-------------------------|
| Kaviaar Platinum | — heerlijk ziltig met een rijke, romige smaak | 10 g — 25 ⁰⁰ |
| Kaviaar Osietra | — typische nootachtige smaak en mineraliteit | 10 g — 29 ⁰⁰ |

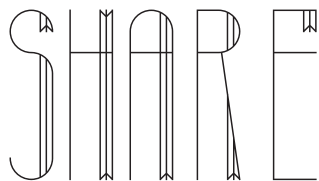
OESTERS *reeds voor je geopend en afzonderlijk verpakt*

| | | | |
|---------------------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Natuur | zes — 19 ⁰⁰ | acht — 25 ⁰⁰ | tien — 30 ⁰⁰ |
| Rode wijnazijn en sjalot | zes — 20 ⁰⁰ | acht — 26 ⁰⁰ | tien — 31 ⁰⁰ |
| Op Oosterse wijze | zes — 24 ⁰⁰ | acht — 28 ⁰⁰ | tien — 32 ⁰⁰ |
| Bloody mary | zes — 24 ⁰⁰ | acht — 28 ⁰⁰ | tien — 32 ⁰⁰ |
| Gratiné met schaaldierensausje | zes — 25 ⁰⁰ | acht — 29 ⁰⁰ | tien — 32 ⁰⁰ |

BELEVING

| | | |
|------------------------|--|----------------------------|
| Parelmoer lepel | — om kaviaar optimaal te degusteren | per stuk — 5 ⁵⁰ |
| Kaviaarsleutel | — om kaviaarpotjes vlot te openen | per stuk — 5 ⁵⁰ |
| Belevingsset | — presentatieborden, statief, kreeftenvorken voor 2 personen | borg — 75 ⁰⁰ |





Bij elk menu voorzien we een gemakkelijke en overzichtelijke handleiding om de schotels optimaal op te warmen en oogstrelend te serveren 'à la Caracole'.

A DISH



vanaf 2 personen

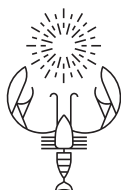
KOUDE FRUITS DE MER



per persoon — 59⁰⁰



halve Canadese kreeft
ongepelde grijze garnalen
gerookte vissoorten
venusschelpen
scheermesjes
langoustines
gamba's
wulken
oesters
sausjes
toast



vanaf 2 personen

WARME FRUITS DE MER



per persoon — 49⁰⁰



halve Canadese kreeft [oven]
assortiment schelpen
filet van witte vis
gegrilde gamba's
warme groenten
langoustines
sliptong
pasta
tartaar



ONS KREEFTEN-MENU



per persoon — 69⁰⁰




hapje
KREEFTENBISQUE
voorgerecht
KREEFT BELLE VUE
Halve Canadese kreeft met cocktailsaus
hoofdgerecht
THAI LOBSTER
Hele Canadese kreeft met groene curry, champignons en noedels
OF
GEGRILDE KREEFT UIT DE OVEN
Hele Canadese kreeft met kruidenpuree
nagerecht
CHOCOLADEMUSSE
Duo van donker en wit met rood fruit
OF
SEIZOENSBAVAROIS
Met verse vruchten



• LA TOUCHE ROYALE voor je fruits de mer-schotel •

Vervang de kreeft door een uitmuntende kingkrabpoot.  supplement per persoon — 29⁰⁰

Of voeg een kingkrabpoot extra toe aan je bestelling  supplement één hele poot — 49⁰⁰



vanaf 2 personen

per twee personen schenkt Caracole je een fles rosé

BBQ ZEEBAARS



per persoon — 59⁰⁰

BBQ SURF & TURF



per persoon — 69⁰⁰



HAPJE

Gazpacho

fris zomers groentesoepje

VOORGERECHT

Schaal- en schelpdieren op Oosterse wijze

in papillot, met kokos en currysaus

HOOPDGERECHT

Surf & Turf

Canadese kreeft & steak
aardappel met kruidenboter
gegrilde zomergroenten
en chimichurri

OF

Zeebaars

Gevuld met kruiden
aardappel met kruidenboter
en gegrilde zomergroenten

NAGERECHT

Donutpies

met caramel

Gelieve per twee/drie personen hetzelfde menu te kiezen.

BESTEL VIA MAIL...

Maak je keuze en bestel via mail. Stuur je bestelling naar info@restaurant-caracole.be. Doe dat best twee dagen op voorhand, zo kunnen we je excellente zeeverse producten aanbieden.

EN HAAL AF IN HET RESTAURANT.

Afhalen kan tijdens de openingsuren in het restaurant. Een bestelling waarvan je zondag wilt genieten kan je op zaterdag afhalen. Betaal bij het afhalen. Je kunt hiervoor ook de Caracole-cadeaubon gebruiken.

Heb je een statief gereserveerd bij je bestelling? Houd er dan rekening mee dat je dat statief enkel contant kan betalen. De borg wordt ook contant terugbetaald. Het ontleende materiaal moet uiterlijk de week erna teruggebracht worden na afspraak. Bij laattijdig inlevering betaal je de huur van 5⁰⁰ per week.



RUBEN NOELS
GEERT VANDEREYCKEN

Zuivelmarkt 16
3500 Hasselt
011 22 78 78
info@restaurant-caracole.be
www.restaurant-caracole.be

BE 0667 774 823

