

caracole

À LA MAISON

Afhaalmenu's met stijl



BUBBELS

We selecteerden Champagne en prosecco voor je die prima passen bij de aperitiefhapjes die je verderop in deze kaart vindt.

Prosecco Pronol - brut

MOOIE BUBBELS - VERFIJND - FLORAAL | Godega di Urbana - Italië | € 24⁰⁰

Champagne Monopole Heidsieck & Co - 'Silver Top' - Brut

FRUITIG - STABIEL - SAPPIG | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - Reims, Frankrijk | € 36⁰⁰

Champagne Veuve Clicquot 'Yellow Label'

FRUITIG - FIJNE PAREL - MOOI APERITIEF | Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk | € 47⁰⁰

Champagne Veuve Clicquot 'Rich'

ON THE ROCKS MET ZESTE VAN SINAASAPPEL | Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk | € 56⁰⁰

Champagne Veuve Clicquot 'Rosé'

FRISSE AANZET - ROOD FRUIT - ELEGANT | Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk | € 57⁰⁰

Champagne Veuve Clicquot - 'Extra Brut Extra Old'

FIJNE PAREL - EVENWICHTIG - SUBTIELE EIK | Pinot Noir, Chardonnay, Meunier - Reims, Frankrijk | € 80⁰⁰

Champagne Ruinart - 'Blanc de Blancs'

KLEUR - VERFIJND EN FRUITIG - MOOIE AFDRONK | Chardonnay - Reims, Frankrijk | € 58⁰⁰ | € 90⁰⁰

Champagne Ruinart 'Rosé'

ELEGANT - SUBTIEL EN FRIS - FRUITIG | Chardonnay, Pinot Noir - Montagne de Reims, Frankrijk | € 90⁰⁰

Champagne Veuve Clicquot 'La Grande Dame'

DELICAAT - GEDROOGD FRUIT - TOP CUVÉE | Pinot Noir, Chardonnay - Reims, Frankrijk | € 175⁰⁰

Champagne Dom Pérignon 'Vintage'

COMPLEX - BOTANISCH FRIS - HARMONIE | Pinot Noir, Chardonnay - Hautvillers, Épernay, Frankrijk | € 235⁰⁰





W I J N

Bestel de aangepaste wijn bij je fruits de mer-schotels en ons La mèr à la Maison-menu.

Witte huiswijn Caracole

FRUITIG - MOEDIE BALANS - ELEGANT | Sauvignon Blanc - Gascogne, Frankrijk | € 12⁵⁰

Picpoul De Pinet

SAPPIG - FRIS - ELEGANT | Picpoul Blanc - Languedoc, Frankrijk | € 14⁵⁰

Tenuta la Falcona

SPEELS - JEUGDIG - FRUITIG | Pinot Grigio delle Venezie - Marano di Valpolicello, Italië | € 15⁵⁰

Main Divide

LICHT HOUT - FIJN VAN SMAAK - ELEGANT | Chardonnay - Waipara Valley, Nieuw-Zeeland - 91/100 | € 17⁵⁰

I frati

VERFIJND - SAPPIG - FRIS | Turbiana - Gardameer, Italië | € 18⁵⁰

Vouvray

FRIVOOL - RIJK - VOL | Chenin Blanc - Vouvray, Frankrijk | € 19⁵⁰

Xion

FRIS - ZILTIG - CITRUSTOETSEN | Albariño - Galicië, Spanje | € 19⁵⁰

L'Excellence

GOUDKLEURIG - CITRUS - GEBALANCEERD | Rolle - Provence, Frankrijk | € 29⁵⁰

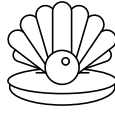
Cloudy Bay

FRUITIG - MOEDIE BALANS - FIJN VAN SMAAK | Sauvignon Blanc - Marlborough, Nieuw-Zeeland | € 29⁵⁰

Pouilly Fuissé 1° cru

JONG EN FRIS - TOPPER - STEENFRUIT | Chardonnay - Fouilly Fuissé, Frankrijk | € 42⁵⁰





← KAVIAAR & OESTERS →

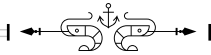
*Royal Belgian Caviar gebruikt voor de productie van kaviaar eigen kweek. Op-en-top Belgisch dus!
We serveren deze heerlijke kaviaar met verrukkelijke warme blini's.*

Kaviaar Platinum — met warme blini's en zure room 10 g — 28⁰⁰ 30 g — 55⁰⁰

Deze eitjes zijn afkomstig van een kruising tussen een Russische en Siberische steur.
De eitjes zijn iets steviger met een ziltige, rijke romige smaak en hebben een olijfgroene tot diep donkergroene kleur. Je proeft een subtiele nootachtige smaak.

Kaviaar Osietra — met warme blini's en zure room 10 g — 33⁰⁰ 30 g — 65⁰⁰

Deze steur is oorspronkelijk afkomstig uit de Kaspische zee. De eitjes hebben een aangenaam mondgevoel met ziltige en typische nootachtige smaak gevolgd door toetsen van mineraliteit. Variërend van olijfgroen tot donkergroen, soms zelfs amberkleurig.



Seafood Apéro Box — 4 oesters natuur, 4 koningsgarnalen, 2 krabbenpoten, per box — 42⁵⁰
voor 2 personen 4 scheermesjes, 2 langoustines, ongepelde grijze garnalen, koude sauzen, baguette

*De Zeeuwse Creuse N°2 is een frisse oester met een lichtfruitig en zilt accent uit de Oosterschelde.
Franse Gillardeau N°3 Fris en vlezig smaak, delicaat met een licht nootachtige nasmaak. Heerlijk puur bij het aperitief.
Onze oesters zijn door ons voor jou geopend en lekvrij verpakt.*

		6 stuks	12 stuks	24 stuks
Zeeuwse Creuse N°2	— natuur, met citroen	13 ⁵⁰	25 ⁰⁰	45 ⁰⁰
Franse Gillardeau N°3	— natuur, met citroen	20 ⁰⁰	35 ⁵⁰	65 ⁰⁰
Potje rode wijnazijn	— met sjalot			4 ⁰⁰





VOORGERECHTEN



Kaaskroketten	— met tartaar, citroen en gefrituurde peterselie	2 stuks — 12 ⁰⁰
Garnaalkroketten	— met tartaar, citroen en gefrituurde peterselie	2 stuks — 22 ⁰⁰
Kreeftenbisque	— schaaldierensoep	1 liter — 18 ⁰⁰
Kreeftenbisque garnituur	— schaaldierensoep met grijze garnaal en zure room als garnituur	1 liter — 27 ⁰⁰

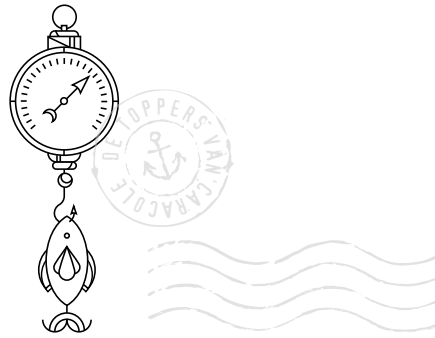


NAGERECHTEN



Macaron framboos	— met vanillecrème en verse framboos	9 ⁰⁰
Chocolade Dôme	— biscuit met chocolademousse	9 ⁰⁰
Dessertglasjes	— een kwartet van framboos, passievrucht, speculaas en chocolat mousse <i>1 kwartet is voor 1 persoon</i>	12 ⁵⁰





FRUITS DE MER

Geniet van de parade 🐚-paardjes van Caracole:
onze warme en koude fruits de mer-schotels zijn een feest voor het oog en de smaak!
Graag kaviaar of extra oesters vooraf of bij deze schotels?
Je vindt ons rijkelijk aanbod vooraan in deze kaart.

Fruits de mer Kreeft

K O U D

- een halve gekookte Canadese kreeft per persoon,
4 creuses N°2, 2 langoustines, 3 koningsgarnalen,
2 krabscharen, 4 scheermesjes, 3 amandelen, 3 wulken,
grijze garnalen, mosselen (seizoen), kreukels, sauzen,
baguette en boter.

per persoon — 65⁰⁰

Fruits de mer King krab

K O U D

- een halve gekookte king krabpoot per persoon,
4 creuses N°2, 2 langoustines, 3 koningsgarnalen,
2 krabscharen, 4 scheermesjes, 3 amandelen, 3 wulken,
grijze garnalen, mosselen (seizoen), kreukels, sauzen,
baguette en boter.

per persoon — 75⁰⁰

Fruits de mer Kreeft

W A R M

- een halve gekookte Canadese kreeft per persoon,
scheermesjes, mosselen, schelpen, filet van witte vis,
gegrilde reuzengamba, langoustines, sliptong,
warme groenten, pasta en tartaar.

per persoon — 55⁰⁰

Fruits de mer King krab

W A R M

- een halve gekookte king krabpoot per persoon,
scheermesjes, mosselen, schelpen, filet van witte vis,
gegrilde reuzengamba, langoustines, sliptong,
warme groenten, pasta en tartaar.

per persoon — 65⁰⁰





La Mer à la Maison

Caracole stelt je een gloednieuw afhaalmenu voor! Maak per gang je keuze.
Kies voor een hoofdgerecht met vis, vlees of met kreeft. Brood en boter worden erbij geleverd,
net zoals een handleiding om het thuis op te warmen en te dresseren 'à la Caracole'

Menu met vis of vlees als hoofdgerecht — 55⁰⁰

Menu met kreeft als hoofdgerecht — 75⁰⁰

VOORGERECHTEN

- Ravioli krab** — met kruidenbotersaus
- Garnaalkroket** — met huisgemaakte tartaar
- Kaaskroket** — met huisgemaakte tartaar

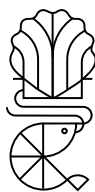
HOOFDGERECHTEN

- Zeebaars** — met warme seizoensgroenten, witte wijnsaus en puree
- Kreeft uit de oven** — met kruidenboter, seizoensgroenten en puree
- Parelhoenfillet** — met warme seizoensgroenten, gratin en vleessaus

NAGERECHTEN

- Macaron framboos** — met vanillecrème en verse framboos
- Chocolade Dôme** — biscuit met chocolademousse
- Dessertglasjes** — een kwartet van framboos, passievrucht, speculaas en chocolademousse
1 kwartet is voor 1 persoon





RUBEN NOELS

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

BE 0667 774 823



Het assortiment en de prijzen gelden vanaf 1 maart 2026.