



caracole

LA VIE ·
LA MER ·
LES RÊVES ·





KAVIAAR

*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 — 65⁰⁰

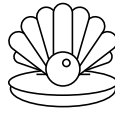
Deze eitjes zijn afkomstig van een kruising tussen een Russische en Siberische steur.
De eitjes zijn iets steviger met een ziltige, rijke romige smaak en hebben een olijfgroene tot diep donkergroene kleur. Je proeft een subtiele nootachtige smaak.

Kaviaar Osietra — met warme blini's en zure room

10 g — 33⁰⁰ 30 g — 75⁰⁰

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.





OESTERS



Oesterschat Caracole

— oester natuur, oester op Franse wijze,
oester op Oosterse wijze, oester met Champagne,
oester bloody mary, oester met gin en citroensorbet

per persoon — 29⁵⁰

ZEEUWSE CREUSES N0.2

		drie	zes	acht	tien
Natuur	— met citroen	13 ⁵⁰	23 ⁵⁰	29 ⁰⁰	35 ⁰⁰
Op Franse wijze	— met rode wijnazijn en sjalot	13 ⁵⁰	23 ⁵⁰	29 ⁰⁰	35 ⁰⁰
Op Oosterse wijze	— met milde chili en komkommer	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰
Bloody mary	— met tomatensap en vodka	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰
Met Champagne	— met Champagne afgetopt	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰
Met Hermit Gin	— met limoen- en citroensorbet	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰
Gegratineerd	— met schaaldierensausje en kaas	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰

FRANSE GILLARDEAU N0.3

Natuur	— met citroen	17 ⁵⁰	28 ⁵⁰	38 ⁰⁰	47 ⁵⁰
---------------	---------------	------------------	------------------	------------------	------------------

Frisse en vlezige smaak, delicaat met een licht nootachtige nasmaak. Heerlijk bij het aperitief.

PORTUGESE AQUANOSTRA N0.3

Natuur	— met citroen	14 ⁰⁰	24 ⁰⁰	32 ⁰⁰	39 ⁰⁰
---------------	---------------	------------------	------------------	------------------	------------------

Romige oester met een zachte zilte toets, gekenmerkt door zijn lichtblauwe glans





VOORGERECHTEN



 Huisgemaakte garnaalkroketter	— met huisgemaakte tartaar	<i>eentje</i> — 17 ⁰⁰ <i>twee</i> — 34 ⁰⁰
Huisgemaakte kaaskroketter	— met huisgemaakte tartaar	<i>eentje</i> — 10 ⁰⁰ <i>twee</i> — 20 ⁰⁰
Duo van garnaal en kaaskroketter	— met huisgemaakte tartaar	27 ⁰⁰
Karakollen	— in kruidenboter	<i>zes</i> — 14 ⁰⁰
Kikkerbillen	— met kruidenboter, look, peterselie en pijnboompitten	<i>vijf</i> — 25 ⁵⁰
Plateau l'Impérial	— 2 creuses, 2 koningsgarnalen, 1 wulk, 1 amandel, 4 mosselen, 1 langoustine, brood en boter	25 ⁰⁰





H O O F D G E R E C H T E N



Visgerecht van de dag	— vraag naar onze dagverse parel van de veiling	DAGPRIJS
------------------------------	---	-----------------

Gebakken sliptong meunière	— twee grote sliptongen van 250 g, frisse salade, met frieten of puree	DAGPRIJS
Bouillabaisse Maison	— rijkelijke kreeftenbisque met witte vis, schaal- en schelpdieren, baguette en rouille	39⁰⁰
Cassolette du Pêcheur	— visserspan met witte vis, zalm, schaaldieren, schelpdieren en puree, gratineerd met kaas	29⁵⁰
Kreeft belle vue	— hele kreeft (600g) gepocheerd, salade, frieten en cocktailsaus	59⁰⁰
Kreeft uit de oven	— hele kreeft (600g) met kruidenboter, jonge groenten en puree	59⁰⁰
Luxe vol-au-vent	— met krokant gebakken kalfszwezeriken, grijze gepelde garnalen, handgeslagen hollandaisesaus, frisse salade en verse frieten	45⁵⁰
Vol-au-vent	— op grootmoeders wijze met een frisse salade en verse frieten	32⁰⁰
Rundertournedos	— met vleesjus natuur, frisse salade met frieten	36⁰⁰





M O S S E L E N



*We serveren Zeeuwse bodemcultuur mosselen van juli tot en met maart
of zolang ze aan onze kwaliteitseisen voldoen.
Je krijgt ruim 1,2 kg mosselen met koude sauzen en frieten.*

Mosselen N	— natuur	32 ⁵⁰
Mosselen L	— met look	32 ⁵⁰
Mosselen L^R	— met lookroom	34 ⁵⁰
Mosselen W^w	— met witte wijn	34 ⁵⁰
Mosselen P	— Provençale	34 ⁵⁰
 Mosselen Caracole	— met venkel en pastis	34 ⁵⁰
Mosselen K	— met kokos en curry	34 ⁵⁰
Mosselen S^t	— met Sint-Hubertus Triple blond	36 ⁰⁰





N A G E R E C H T E N



Café glacé	— op basis van koffielikeur en vanille-ijs	14 ⁰⁰
Dame blanche	— vanille-ijs van Crème de la Crème met warme Belgische chocoladesaus en slagroom	15 ⁰⁰
Crème brûlée	— fijne vanillepudding met een krokant suikerlaagje	10 ⁰⁰
Crème caramel	— omgekeerde flan met caramelsaus	9 ⁰⁰
 Gauffre Caracole	— wafel met rood fruit, een bolletje vanille-ijs van Crème de la Crème en slagroom	15 ⁰⁰
Sabayon	— handgeslagen met Grand Marnier en vanille-ijs	16 ⁰⁰
Scropino	— op basis van limoen- en citroensorbet, prosecco en limoncello	14 ⁰⁰





FRUITS DE MER



Geniet van de parade -paardjes van Caracole: onze frisse fruits de mer-schotels zijn een feest voor het oog en de smaak! Graag een rijkelijk aperitief met Champagne, oesters en kaviaar erbij? Bestel dan het koude La Divinité-menu, verderop in deze kaart. Je kan oesters of kaviaar ook afzonderlijk bestellen bij onze fruits de mer schotels.

Fruits de mer Crustacés

K O U D

- 2 Creuses, 2 gillardeaus, 2 langoustines, 3 koningsgarnalen, 2 krabscharen, 4 scheermesjes, 3 amandelen, 3 wulken, grijze garnalen, mosselen (seizoen), kreukels, sauzen, baguette en boter. *per persoon — 60⁰⁰*

Fruits de mer Bretoense krab

K O U D

- Zie de fruits de mer crustacés-schotel hierboven, met daarbij een halve Bretoense krab per persoon. Beschikbaarheid afhankelijk van de dagaanvoer. Bestel dit gerecht bij voorkeur al bij je reservatie. *per persoon — 80⁰⁰*

Fruits de mer Kreeft

K O U D

- Zie de fruits de mer crustacés-schotel bovenaan, met daarbij een halve gekookte Canadese kreeft per persoon. *per persoon — 85⁰⁰*

Fruits de mer King krab

K O U D

- Zie de fruits de mer crustacés-schotel bovenaan, met daarbij een halve gekookte king krabpoot per persoon. *per persoon — 105⁰⁰*

Fruits de mer Royal

K O U D

- Zie de fruits de mer crustacés-schotel bovenaan, met daarbij een halve gekookte king krabpoot en een halve gekookte Canadese kreeft per persoon. *per persoon — 120⁰⁰*





W A R M E S C H O T E L S

vanaf 2 personen

We verwennen jullie met onze warme Fruits de mer schotels met betoverende smaken. Uiteraard ontbreekt de klassieker van de zee niet: de vissersschotel. Graag een rijkelijk aperitief met Champagne, oesters en kaviaar bij je fruits de mer-schotel? Bestel dan het warme La Divinité-menu, verderop in deze kaart. Je kan oesters of kaviaar ook afzonderlijk bestellen bij onze warme schotels.

Fruits de mer Noordzeekrab

W A R M

- Noordzeekrabscharen, scheermesjes, mosselen, schelpen, filet van witte vis, gegrilde reuzengamba, langoustines, sliptong, warme groenten, pasta en tartaar.

per persoon — 55⁰⁰

Fruits de mer Kreeft

W A R M

- Zie de fruits de mer-schotel hierboven, maar de Noordzeekrab wordt vervangen door een halve Canadese kreeft per persoon.

per persoon — 65⁰⁰

Fruits de mer Kingkrab

W A R M

- Zie de fruits de mer-schotel bovenaan, maar de Noordzeekrab wordt vervangen door een halve kingkrabpoot per persoon.

per persoon — 75⁰⁰

Fruits de mer Royal

W A R M

- Zie de fruits de mer-schotel bovenaan, maar de Noordzeekrab wordt vervangen door een halve king krabpoot en een halve gekookte Canadese kreeft per persoon.

per persoon — 95⁰⁰



Vissersschotel

- gebakken slibtong, zalmfilet, reuzengamba's, langoustine, gefruite inktvis, seizoenschelpen, aardappelen uit de oven, warme seizoensgroenten, tartaarsaus en witte wijnsaus

per persoon — 49⁰⁰

Vissersschotel met kreeft

- de vissersschotel hierboven met daarbij een halve Canadese kreeft per persoon

per persoon — 74⁰⁰





la Divinité

← EEN HEMELS MENU VAN GODDELIJKE SMAKEN

RIJKELIJK APERITIEF



1 fles Champagne

Veuve Clicquot
Yellow Label



Oesters

6 oesters natuur
of 6 oesters gegratineerd



1 portie kaviaar

Royal Belgian Caviar
Platinum 10g



Fruits de mer - koud

creuses, gillardeaus, langoustines,
koningsgarnalen, krabscharen, scheer-
mesjes, amandelen, wulken, grijze
garnalen, mosselen (in het seizoen),
kreukels, sauzen, baguette, boter

of



Fruits de mer - warm

hele Canadese kreeft uit de oven,
scheermesjes, mosselen (in het seizoen)
schelpen, filet van witte vis, gegrilde
reuzengamba, langoustines, sliptong,
warme groenten, pasta, tartaar

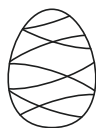
La Divinité-menu voor 2 personen — 220⁰⁰

[gerecht — 170⁰⁰ & drank — 50⁰⁰]

GODDELIJKE EXTRA'S

Hele Canadese kreeft	—	supplement per stuk	45 ⁰⁰
Hele kingkrabpoot	—	supplement per stuk	55 ⁰⁰
Hele Canadese kreeft en hele kingkrabpoot	—	supplement	85 ⁰⁰





SUGGESTIES



Kies à la carte of ga voor een voordelig 3-gangen seizoensmenu

Menu vis of vlees

— 65⁰⁰

Menu met kreeft

— 80⁰⁰

VOORGERECHTEN

Aspergevelouté	— huisgepekelde Noorse zalm met dille wafel	22 ⁵⁰
Makreelrilette	— zachte brioche en fijne tuinkruiden	22 ⁵⁰
Tartaar van rundsvlees	— subtiele toetsen van kappertjes, sjalot en mosterdzaad	24 ⁵⁰

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars poêlé	— Limburgse asperges met aardappelmousseline en kruidensaus	35 ⁵⁰
Lamskroon persillade	— lentegroenten en Limburgse asperges, thijmsaus en gratin	35 ⁵⁰
Kreeft risotto	— hele Canadese kreeft uit de oven, Limburgse asperges, doperwt en risotto	59 ⁰⁰

NAGERECHTEN

Witte chocomousse	— met passievrucht en frisse zuren	14 ⁰⁰
Coupe advocaat	— vanille-ijs met chocolade brownie en advocaat	14 ⁰⁰





RUBEN NOELS

Zuivelmarkt 16
3500 Hasselt
011 22 78 78
info@restaurant-caracole.be
www.restaurant-caracole.be
f @caracole
i @caracolehasselt
BE 0667 774 823