

ca  
ra  
co  
le

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 — 28<sup>00</sup> 30 g — 65<sup>00</sup>

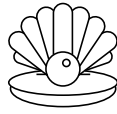
Deze eitjes zijn afkomstig van een kruising tussen een Russische en Siberische steur.  
De eitjes zijn iets steviger met een ziltige, rijke romige smaak en hebben een olijfgroene tot diep donkergroene kleur. Je proeft een subtiele nootachtige smaak.

**Kaviaar Osietra** — met warme blini's en zure room

10 g — 33<sup>00</sup> 30 g — 75<sup>00</sup>

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 — 29<sup>50</sup>

## ZEEUWSE CREUSES N0.2

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

## FRANSE GILLARDEAU N0.3

<b>Natuur</b>	— met citroen	17 <sup>50</sup>	28 <sup>50</sup>	38 <sup>00</sup>	47 <sup>50</sup>
---------------	---------------	------------------	------------------	------------------	------------------

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

## PORTUGESE AQUANOSTRA N0.3

<b>Natuur</b>	— met citroen	14 <sup>00</sup>	24 <sup>00</sup>	32 <sup>00</sup>	39 <sup>00</sup>
---------------	---------------	------------------	------------------	------------------	------------------

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



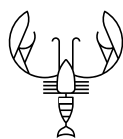


## VOORGERECHTEN



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





# HOOFDGERECHTEN



<b>Visgerecht van de dag</b>	— vraag naar onze dagverse parel van de veiling	<b>DAGPRIJS</b>
------------------------------	---	-----------------

<b>Gebakken sliptong meunière</b>	— twee grote sliptongen van 250 g, frisse salade, met frieten of puree	<b>DAGPRIJS</b>
<b>Bouillabaisse Maison</b>	— rijkelijke kreeftenbisque met witte vis, schaal- en schelpdieren, baguette en rouille	<b>39<sup>00</sup></b>
<b>Cassolette du Pêcheur</b>	— visserspan met witte vis, zalm, schaaldieren, schelpdieren en puree, gratineerd met kaas	<b>29<sup>50</sup></b>
<b>Kreeft belle vue</b>	— hele kreeft (600g) gepocheerd, salade, frieten en cocktailsaus	<b>59<sup>00</sup></b>
<b>Kreeft uit de oven</b>	— hele kreeft (600g) met kruidenboter, jonge groenten en puree	<b>59<sup>00</sup></b>
<b>Luxe vol-au-vent</b>	— met krokant gebakken kalfszwezeriken, grijze gepelde garnalen, handgeslagen hollandaisesaus, frisse salade en verse frieten	<b>45<sup>50</sup></b>
<b>Vol-au-vent</b>	— op grootmoeders wijze met een frisse salade en verse frieten	<b>32<sup>00</sup></b>
<b>Rundertournedos</b>	— met vleesjus natuur, frisse salade met frieten	<b>36<sup>00</sup></b>





# MOSSELEN



*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.*

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



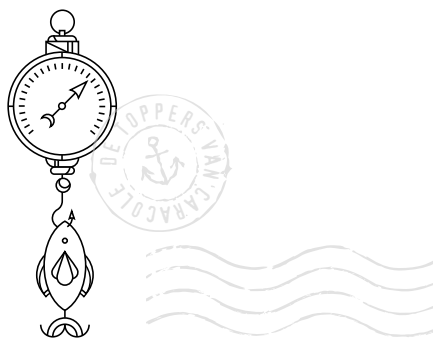


# N A G E R E C H T E N



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





# 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 kaviaar of extra oesters vooraf of bij deze schotels?  
Je vindt ons rijkelijk aanbod vooraan in deze kaart.

## 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 — 60<sup>00</sup>

## 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 — 80<sup>00</sup>

## 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 — 85<sup>00</sup>

## 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 — 105<sup>00</sup>

## 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 — 120<sup>00</sup>





# 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 ook de klassieker van de zee niet: de vissersschotel.

## 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 — 55<sup>00</sup>

## 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 — 65<sup>00</sup>

## 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 — 75<sup>00</sup>

## 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 — 95<sup>00</sup>



## Vissersschotel

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

per persoon — 49<sup>00</sup>

## Vissersschotel met kreeft

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

per persoon — 74<sup>00</sup>





# la Divinité

← EEN HEMELS MENU VAN GODDELIJKE SMAKEN

## RIJKELIJK APERITIEF



### 1 fles Champagne

Veuve Clicquot  
Yellow Label



### Oesters

6 oesters natuur  
of 6 oesters gratineerd



### 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 — 220<sup>00</sup>  
[gerecht — 170<sup>00</sup> & drank — 50<sup>00</sup>]

## GODDELIJKE EXTRA'S

<b>Hele Canadese kreeft</b>	—	supplement per stuk	45 <sup>00</sup>
<b>Hele kingkrabpoot</b>	—	supplement per stuk	55 <sup>00</sup>
<b>Hele Canadese kreeft en hele kingkrabpoot</b>	—	supplement	85 <sup>00</sup>





# SUGGESTIES



## MAANDELIJKS VARIËREND AANBOD

*Caracole stelt je maandelijks een aantal (nieuwe) gerechten voor.  
De chef laat zich inspireren door wat de natuur dat seizoen te bieden heeft.  
Ook heerlijkheden gebaseerd op het actuele aanbod van de (vis)veiling  
vind je terug bij de suggesties.  
Altijd verrassend, altijd smakelijk!*





## RUBEN NOELS

Zuivelmarkt 16  
3500 Hasselt  
011 22 78 78  
[info@restaurant-caracole.be](mailto:info@restaurant-caracole.be)  
[www.restaurant-caracole.be](http://www.restaurant-caracole.be)  
f@caracole  
@caracolehasselt  
BE 0667 774 823