

A detailed steampunk illustration of a fish, possibly a goldfish, rendered in a mechanical style. The fish's body is covered in scales and integrated with various mechanical components. A large, round clock face with Roman numerals is prominently displayed on its side, connected to a complex system of gears and pistons. The fish has multiple sets of white, sail-like wings or fins along its back and tail. The background is a textured, golden-yellow surface. Several autumn leaves in shades of orange and yellow are scattered around the fish, some connected by thin, wire-like lines. In the bottom left corner, there is a circular stamp with the text "WELKOM HIER BEN JE THUIS SMAKELIJK" (Welcome here, you are home, delicious). The letter "e" is partially visible at the top center, likely from the word "steampunk".





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

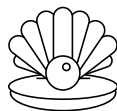
Deze eitjes zijn afkomstig van een kruising tussen een Russische en Siberische steur.
De eitjes zijn iets steviger met een ziltige, rijke romige smaak en hebben een olijfgroene tot diep donkergroene kleur. Je proeft een subtiele nootachtige smaak.

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.





O E S T E R S



Oesterschat Caracole

vanaf 2 personen

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

per persoon — 29⁵⁰

FRANSE FINE DE CLAIRE 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.



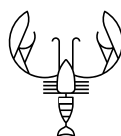


VOORGERECHTEN



🍷	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
	Escargots	— in kruidenboter	<i>zes</i> — 14 ⁰⁰
	Kikkerbillen	— met kruidenboter, look, peterselie en pijnboompitten	<i>vijf</i> — 25 ⁵⁰
	Carpaccio	— dungseden rundsvlees met kappertjes en parmezaan	24 ⁵⁰
	Plateau l'Impérial	— 2 creuses, 2 koningsgarnalen, 1 wulk, 1 amandel, 4 mosselen, 1 langoustine, brood en boter	29 ⁵⁰





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
------------------------------	---	-----------------

Sint-Jacobsvruchten	— met risotto, champignons en parmezaan	36 ⁵⁰
Surf & Turf <i>vanaf 2 personen</i>	— halve Canadese kreeft met steak saignant gebakken, salade, frieten en vers geslagen bearnaise	P.P. 69 ⁰⁰
Cocotte Caracole	— halve Canadese kreeft, langoustine, schaal- en schelpdieren in vissaus met citrus en pasta	45 ⁵⁰
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	39 ⁰⁰
Cassolette du Pêcheur	— visserspan met witte vis, zalm, schaaldieren, schelpdieren en puree, gratineerd met kaas	29 ⁵⁰
Kreeft belle vue	— hele kreeft (600g) gepocheerd, salade, frieten en cocktailsaus	DAGPRIJS
Kreeft uit de oven	— hele kreeft (600g) met kruidenboter, jonge groenten en puree	DAGPRIJS
Luxe vol-au-vent	— met krokant gebakken kalfszwezeriken, grijze gepelde garnalen, handgeslagen hollandaisesaus, frisse salade en verse frieten	45 ⁵⁰
Vol-au-vent	— op grootmoeders wijze met salade en verse frieten	32 ⁰⁰





M O S S E L E N



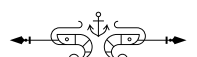
*We serveren Zeeuwse bodemcultuur mosselen van juli tot en met maart
of zolang ze aan onze kwaliteitseisen voldoen.
Je krijgt ruim 1,2 kg mosselen met koude sauzen en frieten.*

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

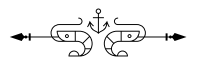


Nagerecht van het moment

— vraag naar de zoete inspiratie van de dag

DAGPRIJS

Verwenkoffie	— met vers gebakken wafel en bloedsuiker	8 ⁰⁰
Café glacé	— op basis van koffielikeur en vanille-ijs	14 ⁰⁰
Dame blanche	— vanille roomijs 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
Sabayon	— handgeslagen met Grand Marnier en vanille-ijs	16 ⁰⁰
Scropino	— op basis van limoen- en citroensorbet, prosecco en limoncello	14 ⁰⁰
Affogato espresso martini	— Vanille-ijs met premium Belvedere koffievodka	14 ⁰⁰



Huisbereide wafel

— met rood fruit, een bolletje vanille roomijs,
een toef slagroom en ahornsiroop

15⁰⁰





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 Kreeft

K O U D

- Zie de fruits de mer crustacés-schotel bovenaan, met daarbij een halve gekookte Canadese kreeft *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 — 115⁰⁰*

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 — 130⁰⁰*





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 — 85⁰⁰

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 — 105⁰⁰



Vissersschotel

vanaf 2 personen

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

per persoon — 49⁰⁰

Vissersschotel met kreeft

vanaf 2 personen

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

per persoon — 74⁰⁰

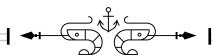




← VAN HET MOMENT →

SUGGESTIE VAN DE MAAND

*Caracole stelt je maandelijks een aantal (nieuwe) gerechten voor.
De chef laat zich inspireren door wat de natuur dit 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!*



Vraag onze medewerker naar het voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht van deze maand.





la Divinité

← EEN HEMELS MENU VAN GODDELIJKE SMAKEN

RIJKELIJK APERITIEF



1 fles Champagne

Monopole Heidsieck & Co



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



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

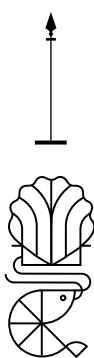
La Divinité-menu voor 2 personen — 220⁰⁰

[gerecht — 170⁰⁰ & drank — 50⁰⁰]

GODDELIJKE EXTRA'S

Hele Canadese kreeft	— supplement per stuk	45 ⁰⁰
Hele kingkrabpoot	— supplement per stuk	65 ⁰⁰
Hele Canadese kreeft en hele kingkrabpoot	— supplement	85 ⁰⁰
Fles Champagne Veuve Clicquot Yellow Label	— supplement, ipv Monopole Heidsieck & Co	10 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

