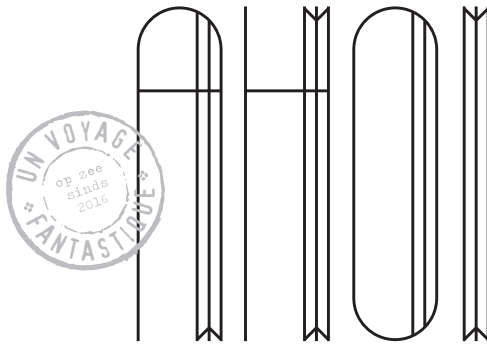


de smaak van de  
WINTER



ca  
ra  
co  
le





*We heten je graag welkom bij Caracole.  
Mogen we je meenemen op een zeereis  
vol culinaire verwennerij?*



Fijn dat je bent aangemeerd bij  
het gezelligste visrestaurant van Hasselt.  
Onze chef tovert in de kombuis heerlijkheden uit de zee en de weide op je bord. Heerlijk authentiek, ambachtelijk en dagvers. Laat je verrassen door onze kaart. Ontdek gerechten waarvan het water je in de mond zal lopen. In de uitgebreide wijnkaart vind je ons aanbod van zorgvuldig uitgekozen wijnen - uit alle hoeken van de wereld, omdat elk gerecht nóg beter smaakt met bijpassende wijn.



WI-FI wachtwoord (hoofdlettergevoelig) : Mosselpoti

@CARACOLE   @CARACOLEHASSELT



## BUBBELS

	<b>Champagne Paul Dangin - Brut</b> SAPPIG - SUBTIEL - BRUISEND   Pinot Noir, Chardonnay - Celles-Sur-Ource, Frankrijk	T 75 <sup>00</sup>	
	<b>Champagne Veuve Clicquot 'Yellow Label'</b> FRUITIG - FIJNE PAREL - MOOI APERITIEF   Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk	M 175 <sup>00</sup>   T 85 <sup>00</sup>	
	<b>Champagne Veuve Clicquot 'Rich'</b> ON THE ROCKS MET ZESTE VAN SINAASAPPEL   Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk	T 85 <sup>00</sup>	
	<b>Champagne Veuve Clicquot 'Rich' - Rosé</b> FRIS EN FRUITIG ON THE ROCKS   Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk	T 85 <sup>00</sup>	
	<b>Champagne Ruinart - Blanc de Blancs'</b> KLEUR - VERFIJND EN FRUITIG - MOOIE AFDRONK   Chardonnay - Reims, Frankrijk	T 125 <sup>00</sup>	



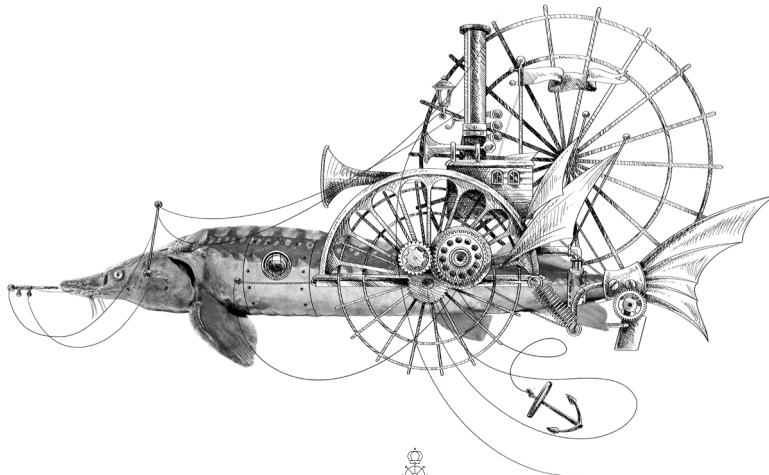
## CARACOLE CHAMPAGNE EN OESTERS



Geniet met je gezelschap van 8 oesters natuur en een fles Veuve Clicquot Yellow Label



8 oesters met 1 fles Champagne — 90<sup>00</sup>



## 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

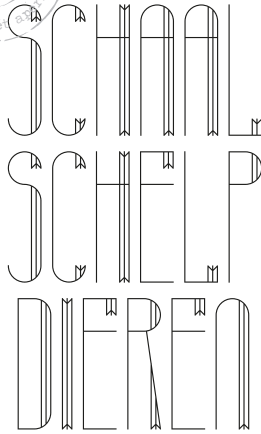
Deze eitjes zijn afkomstig van een kruising tussen een Russische en Siberische steur. De eitjes zijn iets steviger met een ziltige, rijke romige smaak en hebben een olijfgroene tot diep donkergroene kleur. Je proeft een subtiele nootachtige smaak.

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

### Kaviaar Osietra

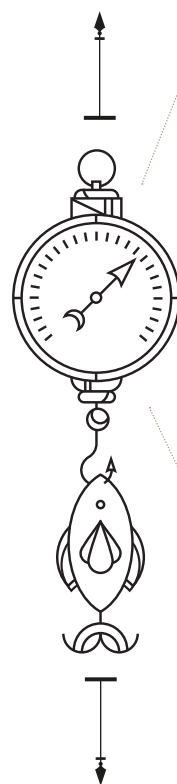
Deze steur is oorspronkelijk afkomstig uit de Kaspische zee. De eitjes hebben een aangenaam mondgevoel met ziltige en typische nootachtige smaak gevolgd door toetsen van mineraliteit. Variërend van olijfgroen tot donkergroen, soms zelfs amberkleurig.

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



Ons advies hierbij:  
één gerecht per persoon  
in het gezelschap.

VAN DE  
WEEG-  
SCHAAL



### Scheermesjes

160 g, met kruidenolie

12<sup>00</sup>

### Koningsgarnalen

220 g, met cocktailsaus

11<sup>00</sup>

### Gekookte langoustines

230 g, met cocktailsaus

22<sup>00</sup>

### Grijze garnalen

200 g, om zelf te pellen

14<sup>00</sup>

### Wulken

240 g, met aioli

12<sup>00</sup>

### Krabbenscharen

320 g, met cocktailsaus

24<sup>00</sup>



Kaviaar Platinum 10g  
6 oesters natuur  
2 glazen Veuve Clicquot  
Yellow Label

per plateau — 65<sup>00</sup>

Kaviaar Osietra 10g  
6 oesters natuur  
2 glazen Veuve Clicquot  
Yellow Label

per plateau — 75<sup>00</sup>

## OESTERS - ZEEUWSE CREUSES N° 2

*De Zeeuwse Creuse is een frisse oester met een lichtfruitig en zilt accent uit de Oosterschelde.*

		drie	zes	acht	tien
<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>

## OESTERS - FRANSE GILLARDEAU N° 3

*Fris en vlezige smaak, delicaat met een licht nootachtige nasmaak. Heerlijk puur bij het aperitief.*



		drie	zes	acht	tien
<b>Natuur</b>	— met citroen	17 <sup>50</sup>	28 <sup>50</sup>	38 <sup>00</sup>	47 <sup>50</sup>

*vanaf 2 personen*



CARACOLE  
OESTER-  
SCHAT



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

per persoon — 28<sup>50</sup>

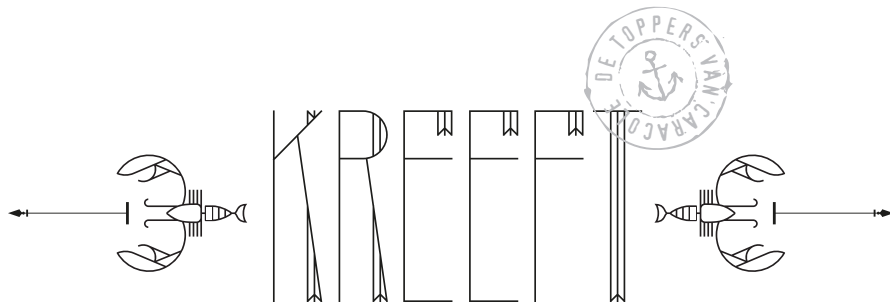
# VISSERSCHOTEL

vanaf 2 personen



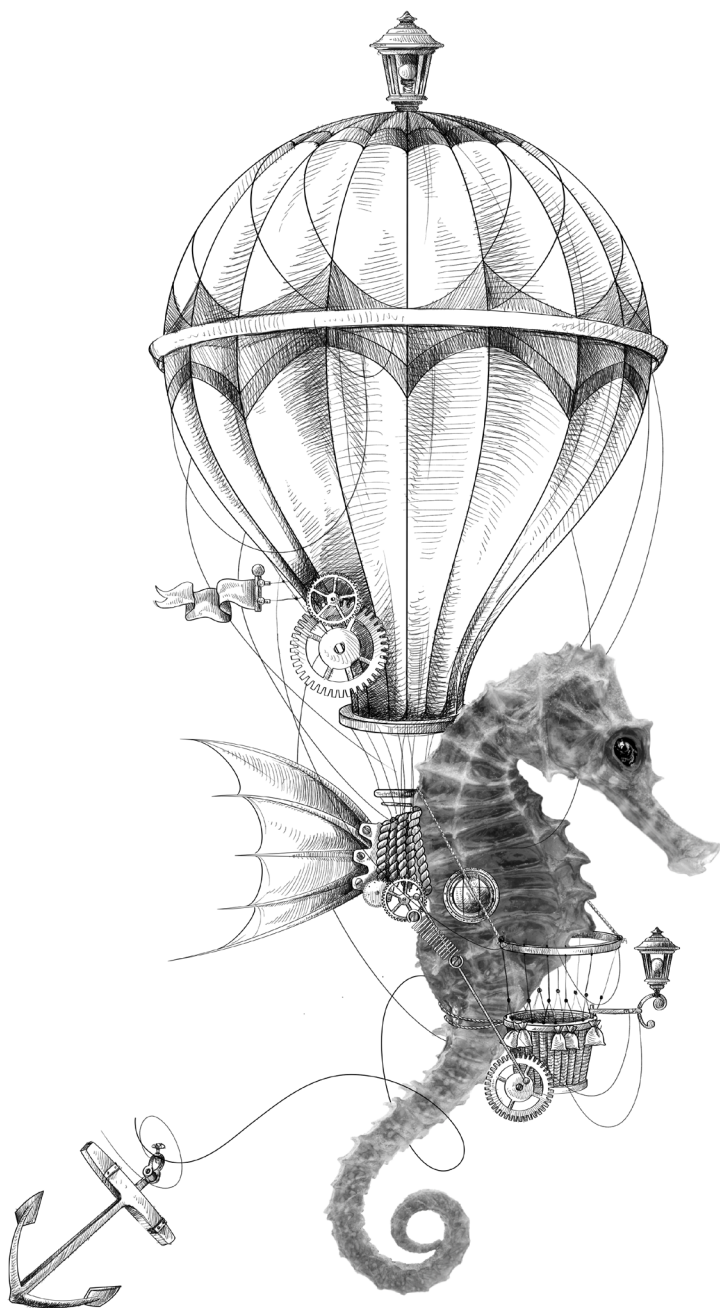
per persoon — 49<sup>00</sup>

aardappelen uit de oven, gebakken sliptong, zalmfilet, assortiment schelpen, mosselen (in het seizoen), reuzengamba's, gefruite inktvis, langoustine, warme groenten, sauzen.



## CANADESE KREEFT 600 g


<b>Kreeft belle vue</b>	— hele kreeft gepocheerd, salade, frieten en cocktailsaus	59 <sup>00</sup>
<b>Kreeft uit de oven</b>	— hele kreeft met kruidenboter, jonge groenten en puree	59 <sup>00</sup>
<b>Kreeft Thermidor</b>	— hele kreeft met spinazie en puree gratineerd in de oven	59 <sup>00</sup>
<b>Kreeft l'Armoricaïne</b>	— hele kreeft met puree en schaaldierensaus, jonge groenten, gratineerd	59 <sup>00</sup>
<b>Kreeft met risotto</b>	— hele kreeft uit de oven met risotto en champignons	59 <sup>00</sup>
<b>Kreeft bouillabaisse</b>	— halve kreeft, kreeftenbisque, meerdere vissoorten, schelpen, toast en rouille	59 <sup>00</sup>



FRUITS

DE MER

## SHARE A DISH

Geniet samen van de parade -paardjes van Caracole: deze schotels om te delen zijn een feest voor het oog en de smaak!

Maak je keuze uit een warme of koude schotel en kies voor kreeft, kingkrab of enkel schaal- en schelpdieren.

Wat zal het smaken!

Caracole serveert op deze schotels mosselen enkel tijdens het seizoen van juli t.e.m. maart, en zolang de mosselen aan onze kwaliteitseisen voldoen.



# WARM



*vanaf 2 personen*

## WARM FRUITS DE MER

### NOORDZEEKRAB



*per persoon — 55<sup>00</sup>*

Noordzeekrabbenscharen  
scheermesjes  
mosselen  
diverse schelpen  
filet van witte vis  
gegrilde reuzengamba  
langoustines  
sliptong  
warme groenten  
pasta en tartaar



Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label  
en 6 oesters natuur of gegratineerd toe.

*supplement bij deze schotel — 38<sup>00</sup>*



*vanaf 2 personen*

## WARM FRUITS DE MER

### KREEFT



*per persoon — 65<sup>00</sup>*

halve Canadese kreeft uit de oven  
scheermesjes  
mosselen  
diverse schelpen  
filet van witte vis  
gegrilde reuzengamba  
langoustines  
sliptong  
warme groenten  
pasta en tartaar



Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label  
en 6 oesters natuur of gegratineerd toe.

*supplement bij deze schotel — 38<sup>00</sup>*



# WARM



*vanaf 2 personen*

## WARM FRUITS DE MER KINGKRAB



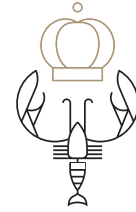
*per persoon — 75<sup>00</sup>*

halve kingkrabpoot uit de oven  
scheermesjes  
mosselen  
diverse schelpen  
filet van witte vis  
gegrilde reuzengamba  
langoustines  
sliptong  
warme groenten  
pasta en tartaar



Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label  
en 6 oesters natuur of gegratineerd toe.

*supplement bij deze schotel — 38<sup>00</sup>*



*vanaf 2 personen*

## WARM FRUITS DE MER ROYAL



*per persoon — 95<sup>00</sup>*

Noordzeekrabbenscharen  
Halve Canadese kreeft  
halve kingkrabpoot  
scheermesjes, mosselen  
diverse schelpen  
filet van witte vis  
gegrilde reuzengamba  
langoustines, sliptong  
warme groenten  
pasta en tartaar

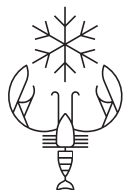


Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label  
en 6 oesters natuur of gegratineerd toe.

*supplement bij deze schotel — 38<sup>00</sup>*

Vermijd wachten en geef bij je reservatie al door welke van onze 4 koude fruits de mer-schotels je wenst.

KOUD



*ook voor 1 persoon*

KOUDE  
FRUITS  
DE MER  
**CRUSTACÉS**



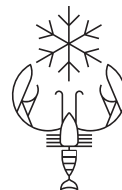
*per persoon — 59<sup>00</sup>*

4 creuses  
2 langoustines  
portie grijze garnalen  
4 koningsgarnalen  
2 krabbenscharen  
4 scheermesjes  
3 amandelen  
3 wulken  
portie mosselen  
portie kreukels  
koude sauzen en baguette



Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label  
en 10 gram Kaviaar Platinum toe.

*supplement bij deze schotel — 50<sup>00</sup>*



*ook voor 1 persoon*

KOUDE  
FRUITS  
DE MER  
**KREEFT**



*per persoon — 85<sup>00</sup>*

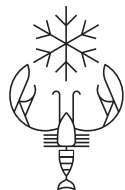
halve Canadese kreeft  
2 creuses  
2 Gillardeaus  
2 langoustines  
portie grijze garnalen  
3 koningsgarnalen  
2 krabbenscharen  
4 scheermesjes  
3 amandelen  
3 wulken  
portie mosselen en portie kreukels  
koude sauzen en baguette



Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label  
en 10 gram Kaviaar Platinum toe.

*supplement bij deze schotel — 50<sup>00</sup>*

# KOUDE



*ook voor 1 persoon*

## KOUDE FRUITS DE MER KINGKRAB



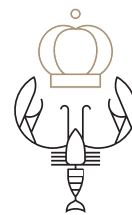
*per persoon — 95<sup>00</sup>*

een halve kingkrabpoot  
3 Creuses  
2 Gillardeaus  
2 langoustines  
portie grijze garnalen  
3 koningsgarnalen  
2 krabbenscharen  
4 scheermesjes  
3 amandelen  
3 wulken  
portie mosselen en portie kreukels  
koude sauzen en baguette



Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label  
en 10 gram Kaviaar Platinum toe.

*supplement bij deze schotel — 50<sup>00</sup>*



*ook voor 1 persoon*

## KOUDE FRUITS DE MER ROYAL



*per persoon — 115<sup>00</sup>*

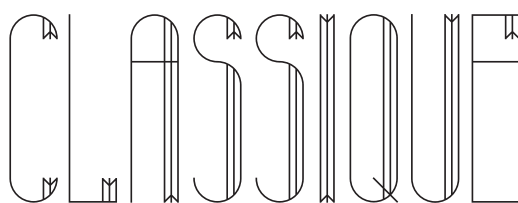
een halve kingkrabpoot  
een halve kreeft  
2 Creuses en 2 Gillardeaus  
2 langoustines  
portie grijze garnalen  
3 koningsgarnalen  
2 krabbenscharen  
4 scheermesjes  
3 amandelen en 3 wulken  
portie mosselen en portie kreukels  
koude sauzen en baguette



Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label  
en 10 gram Kaviaar Platinum toe.


*supplement bij deze schotel — 50<sup>00</sup>*

# caracole




← LA VIE · LA MER · LES RÊVES →

## VOORGERECHTEN

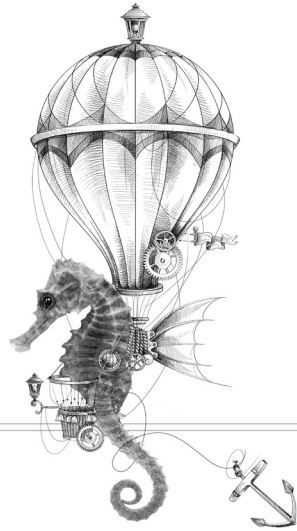
 <b>Huisgemaakte garnaalkroketten</b>	— met huisgemaakte tartaar	eentje — 17 <sup>00</sup> twee — 34 <sup>00</sup>
<b>Huisgemaakte kaaskroketten</b>	— met huisgemaakte tartaar	eentje — 10 <sup>00</sup> twee — 20 <sup>00</sup>
<b>Noordzeekrab kroket</b>	— met huisgemaakte tartaar	eentje — 13 <sup>00</sup> twee — 26 <sup>00</sup>
<b>Duo van garnaal en kaaskroket*</b>	— met huisgemaakte tartaar	27 <sup>00</sup>
<b>Karakollen</b>	— in kruidenboter	16 <sup>00</sup>
<b>Kikkerbilen</b>	— met kruidenboter, look, peterselie en pijnboompitten	24 <sup>50</sup>
<b>Bisque</b>	— met schaal- en schelpdieren, rouille en baguette	18 <sup>00</sup>
<b>Bisque Royal</b>	— met halve Canadese kreeft, rouille en baguette	29 <sup>00</sup>
<b>Carpaccio van rund</b>	— Black Angus, parmezaan, kappertjes, pijnboompitten, tomaat en truffelmayo	22 <sup>50</sup>

## MOSSLEN *We serveren ruim 1,2 kg Zeeuwse mosselen met koude sauzen en frieten.*

*Verkrijgbaar van juli tot en met maart, zolang de kwaliteit aan de eisen van Caracole beantwoordt.*

<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 C</b>	— Caracole, 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>






LA CHANCE  
**VIS &  
 VLEES  
 VAN  
 DE DAG**




Chance! Onze chef bereidt voor jou het lekkerste dat de zee en de weide vandaag te bieden hebben. Kijk welke boodschap er in de fles zit, grijp je kans en laat het smaken!

*zolang de voorraad strekt* — **DAGPRIJS**


## VIS

 <b>Bouillabaisse Maison</b>	— rijkelijke kreeftenbisque met witte vis, schaal- en schelpdieren, baguette en rouille	39 <sup>00</sup>
<b>Gebakken sliptong meunière</b>	— twee grote sliptongen van 250 g, frisse salade, met frieten of puree	46 <sup>00</sup>
<b>Tomaat garnaal</b>	— grijze gepelde Noordzeegarnalen met cocktailsaus, salade en frieten	42 <sup>50</sup>
<b>Sint-Jacobsvruchten</b>	— met risotto en seizoensgroenten	36 <sup>50</sup>
<b>Visserspan</b>	— catch of the day fish, schaal- en schelpdieren, puree, gegratineerd met kaas	29 <sup>00</sup>
<b>King Krab</b> <small>BEPERKTE AANVOER</small>	— met jonge groentjes, puree en tijmoter	69 <sup>00</sup>

## VLEES

 <b>Luxe vol-au-vent</b>	— met krokant gebakken kalfszwezeriken, grijze gepelde garnalen, hollandaisesaus, frisse salade en verse frieten	45 <sup>50</sup>
<b>Vol-au-vent</b>	— op grootmoeders wijze met een frisse salade en verse frieten	32 <sup>00</sup>

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

<b>Espresso Martini</b>	— koude koffie-cocktail (ook mogelijk met decafeïne koffie)	14 <sup>00</sup>
<b>Crème brûlée</b>	— fijne vanillepudding met een krokant suikerlaagje	14 <sup>00</sup>
<b>Café glacé</b>	— met koffielikeur en vanilleijs	14 <sup>00</sup>
<b>Soezen met vanilleijs</b>	— met warme Belgische chocolade	14 <sup>00</sup>
<b>Moelleux</b>	— met vanilleijs	14 <sup>00</sup>
 <b>Rijstepap</b>	— met kokosmelk en bruine suiker	14 <sup>00</sup>



<b>Coupe vanille</b>	— vanilleijs van Crème de la Crème	9 <sup>00</sup>
<b>Coupe dame blanche</b>	— vanilleijs van Crème de la Crème met warme Belgische chocoladesaus	14 <sup>00</sup>
<b>Supplement slagroom</b>	— opgeslagen room, lekkerder dan gewone room	1 <sup>00</sup>
<b>Scropino</b>	— limoen- en citroensorbet met prosecco en limoncello	14 <sup>00</sup>
<b>Sorbet limoen-citroen</b>	— verfrissende sorbet van limoen- en citroensap	12 <sup>00</sup>



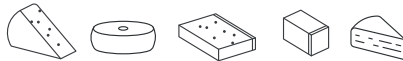
*Bijzonder lekker in combinatie met onze artisanale pareltjes*

### KAASPLANK CARACOLE



per persoon — 22<sup>00</sup>

Keiems Bloempje (witschimmel), Saint-Maure de Touraine (geitenkaas), Chaumes (zacht), Comté (hard), Pas de blue (blauwschimmel) en brood/garnituur



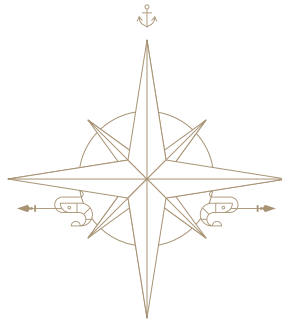
### GRAND MARNIER SABAYON

Onze heerlijke sabayon met Grand Marnier en vanilleijs wordt voor u handgeslagen. Dat vraagt mogelijk een iets langere wachttijd, maar wat zal het smaken! ⌚



16<sup>00</sup>





SCHENK EEN  
**CARACOLE**  
**CADEAUBON**



*Compas Caracole*

Onze feestelijke cadeaubonnen zijn helemaal ondergedompeld in de sfeer van 'La vie. La mer. Les rêves.' De waarde die je schenkt kan je zelf bepalen. Wie stuur jij met het 'Compas Caracole'\* op ontdekking bij Caracole?



\* Compas-verpakking 5<sup>00</sup> Cadeaubon in envelop 0<sup>00</sup>



**RUBEN NOELS**  
**GEERT VANDEREYCKEN**

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  
i @caracolehasselt  
BE 0667 774 823