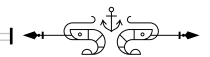




ca
ra
co
le

LA VIE ·
LA MER ·
LES RÊVES ·



CHAMPAGNE

Champagne MH en oesters

Fles Monopole Heidsieck - Silver Top
8 oesters (natuur of gegratineerd)

65⁰⁰

Champagne VC en oesters

Fles Veuve Clicquot - Yellow label
8 oesters (natuur of gegratineerd)

85⁰⁰



VOORGERECHTEN



Huisgemaakte garnaalkroketten	— met huisgemaakte tartaar	<i>eentje</i> — 17 ⁰⁰ <i>twee</i> — 34 ⁰⁰
Huisgemaakte kaaskroketten	— met huisgemaakte tartaar	<i>eentje</i> — 10 ⁰⁰ <i>twee</i> — 20 ⁰⁰
Duo van garnaal en kaaskroket	— met huisgemaakte tartaar	27 ⁰⁰
Karakollen	— in kruidenboter	<i>zes</i> — 14 ⁰⁰



HOOFDGERECHTEN



Bouillabaisse Maison	— rijkelijke kreeftenbisque met witte vis, schaal- en schelpdieren, baguette en rouille	39 ⁰⁰
Tomaat garnaal	— grijze gepelde garnalen met salade en frieten	39 ⁵⁰
Pasta vongolé	— met venusschelpen, witte wijn, knoflook, verse kruiden	32 ⁰⁰
Kreeft belle vue	— hele kreeft (600g) gepocheerd, salade, frieten en cocktailsaus	DAGPRIJS
Vol-au-vent	— op grootmoeders wijze met een frisse salade en verse frieten	32 ⁰⁰
Mosselen N / L	— natuur / met look	32 ⁵⁰
Mosselen L^R / W^w / P / K	— met lookroom / witte wijn / Provençale / kokos en curry	34 ⁵⁰
Mosselen Caracole	— met venkel en pastis	34 ⁵⁰




← | S C H O T E L S | →

- Fruits de mer Kreeft**
K O U D
- Halve gekookte Canadese kreeft per persoon, 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 — 85⁰⁰*
- Fruits de mer Kreeft**
W A R M
- Halve Canadese kreeft per persoon, Noordzeekrabscharen, scheermesjes, mosselen, schelpen, filet van witte vis, gegrilde reuzengamba, langoustines, sliptong, warme groenten, pasta en tartaar. *per persoon — 65⁰⁰*
- Vissersschotel**
- gebakken sliptong, zalmfilet, reuzengamba's, langoustine, gefruite inktvis, seizoensschelpen, aardappelen uit de oven, warme seizoensgroenten, tartaarsaus en witte wijnsaus *per persoon — 49⁰⁰*

← | O P D E B A R B E C U E | →


- Argentijnse gamba's** — met salsa verde *22⁵⁰*
- Surf & Turf** — doradefilet en speenvarken, rauwkost en chimichurri *35⁵⁰*
- Ananas & Sabayon** — gegrilde ananas met sabayon van Don Papa rum met vanille-ijs *16⁰⁰*




B A R B E C U E - M E N U

Argentijnse gamba's + Surf & Turf + Ananas & Sabayon

per persoon — 55⁰⁰







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 — 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

