

L'ARTDOISE

BRASSERIE MAISON



In the kitchen...

Geïnspireerd door de vrouwen die hem hebben grootgebracht. Clément deelt zijn kookkunsten graag via zijn creativiteit en passie.

Regional products

Case à Pain : Brood met zuurdesem

Maison Person : Café

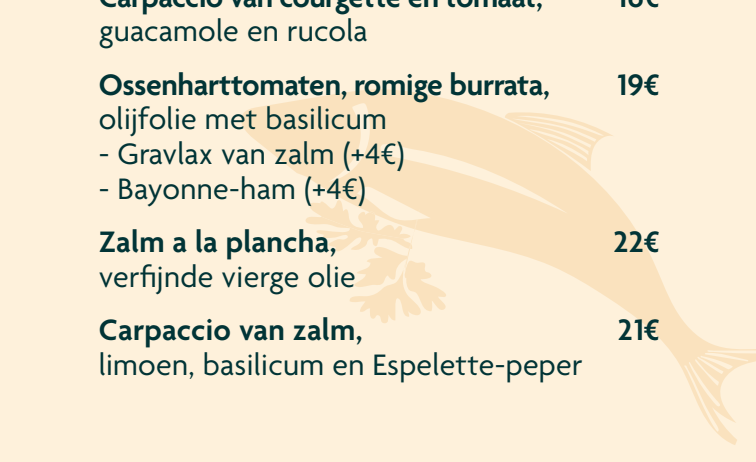
OM TE DELEN (OF NIET)!

Krokante kip  met cajunkruiden	9€
Huisgemaakte Brasserieterrine naar keuze  (Quercynoise [met eenden-/ganzenlever] of Campagne [boerenterrine] met Espelette-peper)	6€
Calamaris met persillade	9€
Onze Plankjes naar keuze	
Gemengd	22€
Fijne vleeswaren	21€
Kazen 	21€



VOORGERECHTEN VAN HET SEIZOEN

Ossenharttomaten , romige burrata en olijfolie met basilicum	11€
Meloen met munt	7€
Meloen / Bayonne-ham	11€
Rundercarpaccio 75 g  pesto, Grana Padano	13€
Kippeneieren , mayonaise met fijne kruiden	6€
Gravlax van zalm , avocadotartaar met citroen	13€



SMAKELIJKE HOOFDGERECHTEN

Runderlonghaas in reepjes 180 g , gekonfijte uien	25€
Huisgemaakte Brasserieburger gehakte runderbiefstuk 150 g  cheddar, spek, uien, ijsbergsla	21€
Rundercarpaccio 150 g  pesto & Grana Padano	25€
Halve gebraden kip met tijm 	19€
Huisgemaakte Brasseriesalade krokante kip  met cajunkruiden, ijsbergsla, tomaat, hardgekookt ei en Grana Padano	20€
Carpaccio van courgette en tomaat , guacamole en rucola	16€
Ossenharttomaten, romige burrata , olijfolie met basilicum - Gravlax van zalm (+4€) - Bayonne-ham (+4€)	19€
Zalm a la plancha , verfijnde vierge olie	22€
Carpaccio van zalm , limoen, basilicum en Espelette-peper	21€

En bijgerecht naar keuze*

Frietjes, aardappelpuree, gebakken seizoensgroenten, linguine met roomsaus, tomatensalade, groene salade

Extra bijgerecht: +4 €

*Met uitzondering van Ossenharttomaten, romige burrata; Huisgemaakte Brasseriesalade en Maaltijdsalades



Ontdek

de prachtige plaat



Heerlijke recepten die tradities heruitvinden

Ontdek groenten op een andere manier in onze smakelijke creaties, bereid met seizoensproducten.

Wat als we de verhoudingen omkeren? Onze verrassende gerechten herdefinieren culinair genot! Deze heerlijke en verbazingwekkende gerechten worden zorgvuldig bereid met seizoensgroenten. Als u wenst, kan vlees of vis apart bijbesteld worden..

Laat u verrassen door onze groenten!

 Linguine met seizoensgroenten	16€
tomatencoulis, basilicum, Grana Padano	
+ <i>Bijgerecht bij Zalm a la plancha</i>	+5€
 Gegrilde courgette, aardappelpuree,	16€
vierge olijfolie en tomaat	
+ <i>Bijgerecht bij Krokante kip</i> 	+5€

VEGETARISCH



ZOETE LEKKERNIEN

Carpaccio van aardbeien en ananas , basilicum en vanillesiroop	12€
Amandelgebakje met appel	8€
Onze ijscoupes naar keuze :	10€
- Aardbeien of Pêche Melba	
- Dame Blanche	
De soesjes van Fred	11€
Potje ijs met smaak naar keuze  :	7€
vanille of gezouten boterkaramel of aardbei of mango	
Koffie of Thee met lekkernijen	12€



MENU'S LUNCH*

Voorgerecht / Daggerecht of Daggerecht / Dessert

20€

Het dagmenu 15,50€

*Op de krijtbordkaart. Drinkjes niet inbegrepen. Alleen 's middags.

KINDERMENU

13,50€

Inclusief drankje, voor kinderen tot 12 jaar (limonade, diabol, frisdrank of vruchtensap)

HOOFDGERECHT NAAR KEUZE

Gehakte runderbiefstuk 150 g

of Krokante kipfilet

of Zalmfilet a la plancha

of Linguine met tomatencoulis

Bijgerecht naar keuze :

frietjes of aardappelpuree

of gebakken seizoensgroenten

of tomatensalade

DESSERT NAAR KEUZE

Half soesje van Fred

of Potje ijs met smaak naar keuze :

vanille of gezouten boterkaramel of aardbei of mango

Ontdek het receptenboekje van onze chef-koks

In dit boekje geven onze chef-koks groenten de hoofdrol in plaats van een bijrol. Eenvoudige, genieuze recepten om seizoensgroenten te laten schitteren.

Te koop in ons restaurant.

Voor roomservice geldt een vaste toeslag van € 8. Gratis karaf of glas water op aanvraag. Alle prijzen zijn in euro's, inclusief btw. Allergenenlijst op aanvraag beschikbaar. Vegetarisch gerecht. Herkomst: Frankrijk. Het vermelde vleesgewicht is bruto vóór bereiding en kan afwijken met +/-10%.