LA CHICANE

DE ESSENTIALS

In de keuken...

Floriana denkt maar aan iets dingetje van haar kindsen aantrekt haar gaaten verwennen. Ontdekken, ook van de Italiaanse keuken. Ook dat brengen achter haar kookboeken, die deze geweetjeslust is in traditie en streekcultuur.

Streekproducten

Cosme / Eigen geraspaarsen
Kaasmakerij La Pis qui chante / Refrain

OM TE DELEN (OF NIET)!

Onze Plankjes naar keuze	
Eigen Hervorrainen	39€
Kaasen	21€
Gemengd	32€
Kroketjes van Iberische Ham	vb. 5€ / r9 8€ / r12 10€
Kroketje kip is met cajunkruiden, mayonaise met Espelettepeper	8€

VOORGERECHTEN VAN HET SEIZOEN

Rundercarpaccio 70 g ±1, basilicum en Grana Padano	15€
Gravlax van zalm, groenteslade met kruiden	12€
Kippenreepjes, mayonaise met mosterd en kruiden	6€
Burrata, tomaten en walnotenpesto	14€

SMAKELIJKE HOOFDGERECHTEN

Rundercarpaccio 140 g ±1, basilicum en Grana Padano	21€
Zalmcarpaccio, limoen, basilicum en Espelettepeper	18€
Zalm à la plancha, heerlijke extra vierge olijfolie	24€
Burrata, tomaten, vernamoham en walnotenpesto	21€
Burrata, tomaten, gravlax van zalm en walnotenpesto	24€
Salade Brasserie Maison krokante kip met cajuntoppen, tijbengla, tomaten, venkel, hardgekookt ei en Grana Padano	21€
Gegrilde halve kip met tijm, mayonaise met Espelettepeper	24€
Runderbrochet 180 g à la plancha, op Brasserie Maison-wijze	23€
Burger Brasserie Maison runderbeurger 150 g,cheddar, spek, uien, tomaat en rucola	21€
Chanelas runderfartsar 180 g ±1	21€

Een bijgerecht aaaal keuze

Frietjes, Aardappelpuree met olijven, Groene salade, Penne met room, Seizoensgroenten
Extra bijgerecht: +4 euro

**Niet geldig voor vernoemde gerechten*

Ontdek

de prachtige plaat

Heerlijke recepten die tradities herwitvinden

Ontdek grootmoeder, moeder en vader in onze smakelijke creaties. Bereid met seizoensgebonden producten.

Wat als we de verhaaltjes van vroeger? Onze vernieuwde gerechten hebben een culinair geniet! Deze heerlijke en verkwisting makende gerechten worden vergezeld door een seizoensgroenten, frietjes of aardappelpuree. Of nu gaat kijken wat is lekker!

Laat u verrassen door onze gerechten!

Courgette- en tomatenvarcarpaccio, basilicum, gluacamole en rucola *+Bijgerecht: Seizoensham*	12€
Gegratineerde courgettes, aardappelpuree met olijven extra vierge olijfolie *+ Bijgerecht: Zalm à la plancha*	16€ *+5€*
Penne, verse kruiden, champignons en Grana Padano *+Bijgerecht: Seizoensham*	16€ *+3€*

ZOETE LEKKERNIJEN

Carpaccio van aardbeien en ananas, basilicum, citroenverbena-vanillesnoep	12€
De soepjes van Fred	11€
Verse salade van seizoensvruchten, steenjasjoenop	8€
Een Italiaanse sorbet naar keuze	*+3€*
Panna met rode vruchten	11€
Ijsbekers:	10€
Aardbei mélba // **Dame blanche**	
Koffie of Thee met lekkernijen	12€

LUNCHMENU

Voorgerecht / Daggerecht
Of Daggerecht / Dessert

20€

Alleen 's middags verkrijgbaar

KINDERMENU

13€

Inclusief drankje, voor kinderen tot 12 jaar (limonade, diabolo, fruitsnoik of vruchtensap)

HOOFDGERECHT NAAR KEUZE
Runderhamburger 90 g ±1
of Zalmfilet of Panne met tomaat

Bijgerecht naar keuze
Frietjes ±1 Penne met room
of Seizoensgroenten
of Aardappelpuree met olijven

DESSERT NAAR KEUZE
Half soepje van Fred
of Ijsbeer (ijs/sorbet (2 bollertjes)
of Salade van seizoensvruchten, steenjasjoenop

Ontdek het receptenboekje van onze chef-koks

In dit boekje geven onze chef-koks geuzenin de hoofdrol in plaats van een bijgerecht. Eenvoudige, gewoeuze recepten om seizoensgroenten te laten schitteren.

Te kooop in uw restaurant

Voor nonnenvoor gold een vaste toeslag van € 8. Gratis kaaf of glas water op aanvraag. Alle prijzen zijn in euro's inclusief btw. Allergeenvolle op aanvraag beschikbaar. Voor de kinderen tot 12 jaar. Voor gezelschappen van minimale vaargeschiff is onze kaart beperkt en kan afwijken van + 10%.