

DE KLUIVER

four hands

temporary concept

Om de eerste maanden van 2020 in te luiden...
Een four hands formule van 2 chefs die elk met een eigen visie deze kaart samen stellen.

Steffen (de Kluiver) & Laurent (Spetters*)

een unieke formule waar u het beste van twee werelden kunt proeven en combineren.

zwart "Steffen" Frans klassiek
of
blauw "Laurent" eens wat anders met een twist

Dé combinatie tussen de typische klassieke Franse keuken en "Gastro - Bistro"

Share, make memories and enjoy every minute !

Espinaler olijven "Ansjovis" Spaanse specialiteit	6	Cocktail oesters 3 stuks, fris, umami & spicy	13
Prosciutto di Parma zacht geurende ham uit Parma	7	Scheermesjes Marinara tomaat, knoflook, peterselie	8
Jamon Serrano Spaanse klassieker	7	Buikspek Miso lage t° gegaard, Japans afgelakt	8
Coppa vera Parma gedroogde varkensnek	7	Kippendij Yakitori BBQ gegrild, soya, mirin, bosui	8
Lardo di Colonnata wit spek, gerijpt tussen marmer	9	Crispy Nobashi garnalen krokant jasje en curry dip	9
Cecina de León gedroogd rundervlees	14	Sashimi Kingfish ponzu Dutch Yellowtail uit Zeeland	9
Iberico Bellota Pata Negra dé ham v/h Iberisch zwartpoot varken	19	Mini garnalen kroketjes curry dip	17
Assortiment vleeswaren assortiment charcuterie, 5 x 30 gr.	29	Calamari Fritti dé favoriet, aioli	11,5

vleeswaren per 40 gr. geserveerd

Om te starten of als extra om te delen

Garnalen cocktail	18
klassieker met grijze garnalen, cocktailsaus	
Garnalenkroketten	18
twee huis bereide garnalenkroketten, gefruite peterselie	
Escargots de Bourgogne	15 / 26
slakjes 6 of 12 stuks, kruidenboter	
Vissoep	22
rijk gevuld met Noordzee vis en schelpen, croutons, kaas, rouille	
Crispy Tuna & Sesam	17
krokante filo, gemar. tonijn, salade van wakame, sesam en wasabi	
Ceviche Kingfish	16
een frizure pittige bereiding van yellowtail kingfish uit Zeeland	
Thai Beef salad	16
Thaise salade met runderreepjes rode peper en bosui	
Langoustine harissa	16
gebakken langoustine met jus van langoustines opgewerkt met harissa	
 Salade Mozzarella	15
gepofte groene paprika, tomaatjes, pijnboompitten, balsamico	

Plateau en zo . . .

Peuzelbordje	30
kreukels, wullocks, garnalen, oester, langoustine	
Plateau Vistamare	41
langoustine, 3 oesters, garnalen, kreukels, wullocks, amandes	
Plateau Crustacé	54
½ kreeft, ½ krab, langoustines, garnalen	
Plateau Fruits de Mer	69
½ krab, langoustines, wullocks, garnalen, kreukels, 5 oesters, amandes, mosselen, clam, messen, kokkels, etc.	
Plateau Fruits de Mer Royal	89
½ kreeft, ½ krab, langoustines, wullocks, garnalen, kreukels, 5 oesters, amandes, mosselen, clam, messen, kokkels, etc.	
Canadese kreeft “ en Bellevue”	halve 29 hele 54
500 gr. a la minute gekookt, sla, sausjes	

Hoofdgerechten

Tomaat met garnalen frietjes, huisgemaakte mayonaise	29
Zeetong frietjes, tartaarsaus	29
Paling in ' t groen een klassieker geserveerd met frietjes	31
Steak Tartaar 200 gr. huis bereide filet américain	25
Filet Mignon 250 gr. biefstuk Ierse zijlende	27
Ribeye Ierse zesrib 350 gr. bearnaise, peper, archiduc of gebakken champignons 4,00	29
Filet Rossini filet mignon, terrine van ganzenlever en jus met madeira	35
Rubia, foie, avocado & truffel Burger top kwaliteit runderburger en ganzenlever op brioche, avocado en truffel mayonaise	18
Pasta Vongole linguine met vongole, witte wijn, knoflook en cherry tomaat	25
 Pasta Artisjok vlinderpasta, artisjok, Parmezaan, kappertjes, cherry tomaat, olijven, rucola	17

Specials

Kaviaar 50 gram Oscietra zure room & blinis, aanbevolen voor 2 personen	89
Kreeft Gratiné Canadese kreeft uit de Jospers houtskooloven, knoflook en groene kruiden	halve 29 hele 54
Bouillabaisse vissoep met halve Canadese kreeft, croutons, kaas, rouille	45
Zeebaars in zoutkorst per 2 pers. rucola & venkel salade, aardappelschijfjes (bereidingstijd min.30 min)	8,50/100gr
Tarbot Jospers BBQ, rucola & venkel salade, aardappelschijfjes	29
Piepkuiken Truffel jong haantje, paddestoelen, truffel jus & frietjes (bereidingstijd min.30 min)	27

Aperitieven

	glas	fles
Crémant d'Alsace Schaller Brut	8	40
Crémant d'Alsace Schaller Rosé		40
Champagne Vergnon	14	84
Kyr Royal	9	
Picon witte wijn	9	
Aperol Spritz	8,50	
Ricard	8	
Campari	6	
Martini	6	
Tio Pepe Sherry	6	
Gin		
Bombay Sapphire	7	
Hendricks	10	
Gin Mare	12	
Monkey 47	12	
Copperhead	13	
Fever Tree Indian Tonic	4	
Alcoholvrije cocktail	8,5	

Seafood

Kreukels	9
Garnalen	9
Crevettes Royal	9
Wullocks	9
Oesters creuses	18
Proeverij oesterman 5 x twee oesters	36

Heeft u een allergie? Meld het ons.
Onze wekelijkse suggesties treft u op het
krijtbord

Gelieve uw keuze te beperken.

Desserts

Vanille roomijs boerenroomijs, slagroom	7,5
Dame Blanche warme chocoladesaus, slagroom	9,5
Coupe Caramel caramel, slagroom	9,5
Limoensorbet heerlijk fris	11
Coupe Kolonel limoensorbet met vodka	13
Cafe Glace roomijs met koffie, slagroom	9,5
Creme Brûlée gekarameliseerde vanille creme, vanille ijs	9,5
American Pancakes "Suzette" dikke pannenkoekjes met sinaasappel	10
Selectie macarons 4 soorten	9
BBQ Ananas (bereidingstijd min. 15 min)	9
Madeleines Chantilly	6
Kazen per 30 gram	
St-Maure de Durbuy Geiten kaas uit de België	9
Manchego Schapenkaas uit La Mancha	9
Harde Oude Uit de regio	9
Munster Roodschimmel uit de Elzas	9
Chaource de Morene Witschimmel uit de Bourgogne	9
Kaasbordje 5 soorten Op punt geaffineerde kaas en garnituur	19