

Suggestions de fin d'année

A l'apéritif

Assortiment de 4 zakouskis froids	6
Assortiment de 4 zakouskis chauds	6
Assortiment de 4 amuse-bouches festifs	11

A partager

Flat bread aux champignons de bois/lardons/comté	12
Flat bread aux tomates cerises/chorizo/fromage de chèvre	12
Quiche au jambon de Parme/cèpes/ truffes	15
Mini terrine de foie gras d'oie au Sauternes	30
Assiette 'Royale' de tapas	35

Nous prévoyons un assortiment d'huîtres de Zélande, Grevelingen, Normandie, Cancale, Oléron, Bélon, Colchester, Gillardeau, selon les arrivages.
'Royal Belgian Caviar' (30gr, 50gr et 125gr) sur commande.

Les entrées froides

Carpaccio de bœuf « Blonde d'Aquitaine »/parmesan /truffe de Carpentras	13
Saumon « Gravlax »/yaourt grec/aneth/légumes croquants	13
Anguille fumé/raves/noisettes/noix/châtaignes/coriandre	16
Rôti de thon frais/sauce "Tonato"/herbes hivernales	16
Cocktail de crabe/spaghettis de légumes/rosmarinos au safran	18
Terrine de foie gras d'oie au Sauternes/duo de confitures/brioche	16
Terrine de foie gras d'oie au Lodge Reserve / truffe de Carpentras /duo de confitures /brioche	18

Les potages

Crème d'asperges	5/1
Crème de potirons/lard fumé/champignons de hêtre	6/1
Soupe de poisson de Nieuport/rouille /croustons	9/1
Bisque de homard / dés de homard /Armagnac	14/1

Les entrées chaudes

Demi-douzaine de scampis/beurre d'ail aux herbes	13
Demi-douzaine d'huîtres Normandes /poireaux /crème au champagne	14
Noix de Saint-Jacques /crème de chicons plein terre/chips de lard fumé	14
Noix de Saint-Jacques dans leur coquille «Grand Mère»	14
Saumon à la vapeur/croûte aux herbes/crème au fenouil	14
Patate douce au four/foie gras d'oie/cappocollo/pistaches	

Les Crustacés (homard Canadien 700 à 800 gr)

Le Classique: demi-homard "Belle Vue"	22
Le demi-homard / beurre d'ail aux fines herbes / fettuccini	23
Le demi-homard / beurre des polders parfumé aux cèpes /chiitaké /fettuccini	23
Le demi-homard/ velouté aux potirons / patates douces	23

Les poissons (garniture comprise)

Cabillaud de Nieuport /petits légumes	16
Lasagne Royale d'aile de raie / aubergines / tomates/ comté	18
Blanc de loup de mer / crème aux poivrons doux / chorizo / romarin	20
Filets de sole de Nieuport / moules / crevettes	20
Velouté de potirons/ patates douces / turbot de Boulogne	23

Les viandes et gibiers (garniture comprise)

Blanquette de cuisses de faisan / jonagolden / Calvados	13
Blanc de pintadeau de ferme/compote de pommes (pour les 'jeunes')	13
Magret de canard de Challans / noisettes / navets / miel / coriandre	14
Bouché de feuilletage / Vol au vent « Royale » (poularde de ferme, ris de veau, champignons de bois)	15
Blanc de pintadeau de ferme « Fine Champagne » / garniture hivernale	16
Couronne d'agneau / aubergine au four / piperade de légumes	18
Tournedos de râble de lièvre / poivre noir / miel /garniture hivernale	20
Filet de cerf en croute de cèpes / garniture hivernale	23

Les plats végétariens

Quiche au poivrons fumés/tomates cerises	7
Aubergines au four/piperade de légumes	12
Risotto aux champignons de bois/parmesan/truffe	16

Les desserts

Tiramisu	3
Mousse au chocolat	3
Mousse de clémentines/ baie d'argousier / pistaches	3,5
Tarte aux pommes chaude	4
Moelleux au chocolat noir	4

Le Menu Classique (min 2 pers)

Saumon « Gravlax » / yaourt grêque / aneth / légumes croquants	28pp
Magret de canard de Challans / noisettes / navets / miel / coriandre	
Mousse au chocolat ou Tiramisu	

Menu "Festival des crustacés" (min 2 pers)

Cocktail de crabe / spaghettis de légumes / rosmarinos au safran	45pp
Bisque de homard/dés de homard/Armagnac	
Demi-homard / beurre des polders parfumés aux cèpes / chiitakés / fettuccini	
Dessert au choix	

Menu "Entre plage et Polders"

Anguille fumé / raves / châtaignes / noix / noisettes / coriandre	50pp
Patate douce au four / foie gras d'oie / cappocollo / pistaches	
Couronne d'agneau / aubergine au four / piperade de légumes	
Crêpe au fromage de chèvre frais / raisins / miel	
Dessert au choix	

N'hésiter pas de demander plus d'info dans notre magasin, par tel 058 23 39 19
ou via info@capecod.be.

Nous vous prions de commander bien à temps. Nous prenons les toutes dernières commandes le jeudi 20/12 pour la Noël. Pour les fêtes de nouvel an, nous prenons les toutes dernières commandes, le jeudi 27/12, après ces dates, nous n'acceptons plus de changements dans les commandes.

Le 24/12 et le 31/12 toutes les commandes seront prêtes à emporter entre 14h et 17h30.

Le 25/12 et le 1/1 toutes les commandes seront prêtes à emporter entre 9 et 11h.

Certains plats seront servis sur de la porcelaine de Cape Cod, une garantie vous sera demandée.

Els et Lieven ainsi que leur team vous souhaitent d'agréables fêtes de fin d'année !