

## Les suggestions de fin d'année de Cape Cod

### **A l'apéritif**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Assortiment de 4 zakouskis froids  | 6  |
| Assortiment de 4 zakouskis chauds  | 6  |
| Assortiment de 4 zakouskis festifs | 12 |

### **A partager**

|   |    |
|---|----|
| Assortiment de nos tapenades et trempettes maison     | 15 |
| Tarte de boudin blanc-céleri rave-picalilly           | 12 |
| Tarte de boudin noir-jonagolden caramélisé            | 12 |
| Quiche au vieux fromage de chèvre-châtaigne-noix-miel | 12 |
| Quiche classique-poireaux-lardons                     | 12 |
| Les sushi 'Cape Cod' avec ses garnitures              | 20 |

**Terrines de foie d'oie gras** fait maison sont disponible dans le magasin.

### **Huîtres**

Nous prévoyons un bel assortiment d'huîtres creuses et plates, selon les arrivages. Demandez-nous plus d'information.

### **Caviar** ( sur commande )

"Royal Belgian Caviar" ( 30, 50 et 125gr),  
demandez-nous plus d'information.

### **Entrées froides**

|   |    |
|---|----|
| Carpaccio de "Blonde d'Aquitaine"-parmesan  | 10 |
| Carpaccio de "Blonde d'Aquitaine"-parmesan-truffes de Carpentras  | 14 |
| Saumon mariné à l'Orientale-salade au fenouil-algues-crème au citron vert                                       | 16 |
| Carpaccio de noix de Saint-Jacques-topinambour-chou-rave-huile aux truffes<br>(rapures de truffes fraîches +8€) | 18 |
| Cocktail de crabe de la mer du Nord "Cape Cod"  | 25 |

### **Soupes**

|   |      |
|---|------|
| Crème d'asperges                              | 5/l  |
| Crème de potiron-poivrons                     | 6/L  |
| Soupe de poisson de Nieuport-rouille-croutons | 10/l |
| Bisque de homard-batonnets de homard-Armagnac | 15/l |

### **Entrées chaudes**

|   |    |
|---|----|
| Demi douzaine de scampi-beurre de polders à l'ail et aux herbes | 13 |
| Demi douzaine de scampi-crème de poivrons-chorizo               | 14 |

|   |    |
|---|----|
| Demi douzaine d' huîtres d'Oléron-crème de champagne<br>et poireaux | 16 |
| Noix de Saint-Jacques dans leur coquille "Grand Mère"               | 16 |
| Blanc de turbot-crabe de la mer du Nord-fenouil-jus d'étrilles      | 20 |

#### **Homards** (700 à 800gr)

|  |    |
|--|----|
| Demi homard "Belle Vue"                                      | 25 |
| Demi homard-beurre des polders à l'ail et aux herbes-pâtes   | 25 |
| Demi homard-compote de tomates-tomates cerises-chorizo-pâtes | 25 |

#### **Poissons** (garnitures comprises)

|  |    |
|--|----|
| Cabillaud de Nieuport- crème de petits légumes                                     | 16 |
| Poivron farci-riz au légumes-chorizo-scampi  | 16 |
| Lasagne à l'aile de raie-crabe de la mer du Nord-poireaux-céleri-rave              | 18 |
| Blanc de barbue-crème de champignons de bois<br>( rapures de truffes fraîches +8€) | 20 |
| Filets de sole de Nieuport-crème de chablis-passe-pierre-crevettes                 | 23 |

#### **Viandes et gibiers** (garnitures comprises)

|  |    |
|--|----|
| Magret de canard de Chalans "A l'Orange"-garniture de fin d'année  | 14 |
| Duo de cailles-anis étoilé-citron confit-garniture de fin d'année  | 14 |
| Pot-au-feu de joues de pata negra-champignons de bois  | 15 |
| Civet de cerf-vin de Bourgogne-garniture de fin d'année  | 15 |
| Blanc de pintadeau de ferme "Fine Champagne"-garniture de fin d'année                                    | 17 |
| Couronne d'agneau au romarin- légumes du moment  | 20 |
| Entrecôte de veau (Peters Farm)- sauce aux truffes-légumes du moment<br>(rapures de truffes fraîches +8) | 21 |
| Filet de cerf-crème de champignons de bois-garniture de fin d'année                                      | 25 |

#### **Plats végétariens**

|   |    |
|---|----|
| Quiche au vieux fromage de chèvre-châtaigne-noix-miel       | 12 |
| Aubergine au four-harissa-tomates cerises-yaourt au grenade | 15 |

#### **Desserts**

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Riz a la rhubarbe-baie d'agousier | 3,5 |
| Mousse de chocolat noir           | 3,5 |
| Tiramisu au speculoos             | 3,5 |
| Moelleux au chocolat noir         | 4   |

**Notre Menu "Fruits de Mer"**

**(min 2 pers 50pp)**

Cocktail de crabe de la mer du Nord "Cape Cod"

Demi homard-beurre des polders à l'ail aux herbes

Dessert au choix

**Notre Menu de fêtes "Entre plage et polders"**

**(min 2 pers 50pp)**

Saumon mariné à l'Orientale-salade de fenouil-algues-crème au citron vert

Blanc de turbot-crabe de la mer du Nord-fenouil étuvé, jus d'étrilles

Blanc de pintadeau de ferme "Fine Champagne"-  
garniture de fin d'année

Dessert au choix

Pour plus d'informations, n'hésitez pas de passer dans le magasin ou de donnez un coup de fil via 058 23 39 19.

Commandes par email sont valides après une réponse de notre part.

**Nous prenons votre commande pour les fêtes de Noël au plus tard le dimanche 20/12.**

**Nous prenons les tout dernières commandes pour les fêtes de nouvel an, le dimanche 27/12. Après ces dates nous n'acceptons plus changements ni des annulations.**

**Nous vous donnerons l'heure que la commande sera prête, au moment de votre commande. Veuillez le respecter s'il vous plait, pour q'on puisse éviter des longues files, et respecter les mesures "Corona"**

**En cas de foules extrêmes et parceque nous voulons respecter les règles corona, il est possible q'on doit finir les commandes plus tôt. Commandez bien en avance s'il vous plait!**

**Els et Lieven, leur famille et tout l'équipage, vous souhaitent des excéllentes fêtes!**