



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

### A l'apéritif

Assortiment de 4 amuses bouche froids	6
Assortiment de 4 amuses bouche chauds	6
Assortiment de 4 amuse bouche festifs	12

### A partager

Assiette Royale de tapenades, tapas, trempettes, apéros,...	35
Quiche au vieux fromage de chèvre-châtaignes-noix-miel (VG)	12
Quiche classique-poireaux-lardons	12
Tarte de boudin noir-jonagolden caramélisés	12
Tarte aux jonagolden-betterave rouge-fromage de chèvre frais(VG)	12

Nous prévoyons un bel assortiment d'huîtres creuses n3 (1,75) et plates d'Ostende (2,75), Oléron n3 (1,75), Ostra regal (2,75), Gillardeau n3 (3,75) et Cuvée Prestige (2,75).

Terrines de foie d'oie gras fait maison et les accompagnements sont disponible dans le magasin.

"Royal Belgian Caviar" ( 30, 50 et 125gr) à commander d'avance

### Entrées froides

Carpaccio de "Blonde d'Aquitaine"-parmesan	10
Carpaccio de "Blonde d'Aquitaine"-parmesan- truffes de Carpentras	15
Gravlax-petite sauce à l'aneth-salade de la saison	17
Cocktail de crabe-tagliatelles de légumes-jeunes pousse	25
Crevettes de Nieuport épluchés à la main-mousseline de homard -oeuf brouillé	25

### Soupes

Crème d'asperges	7/l
Crème de champignons de bois	8/l
Soupe de poisson de Nieuport-rouille-croutons	10/l
Bisque de homard-batonnets de homard-Armagnac	16/l

### Entrées chaudes

Demi douzaine de scampi-beurre de polders à l'ail et aux herbes	13
Demi douzaine de scampi-curry-wok de légumes	14
Demi douzaine d'huîtres d'Ostende-crème de champagne et poireaux	16
Noix de Saint-Jacques dans leur coquille "Grand Mère"	16
Blanc de turbot au tierentijn-épinards	20

### Homards (700 à 800gr)

Demi homard "Belle Vue"	27,5
Demi homard-beurre des polders à l'ail et aux herbes-pâtes	27,5
Demi homard-beurre des polders-champignons de bois-pâtes	27,5

### Poissons (garnitures comprises)

Panier de Nieuport-sauce au Tierentijn-épinards	18
Cocotte de loup de mer-étuvé de poireaux-beurre aux truffes	20
Filets de sole de Nieuport-crème de chablis-passe-pierre-crevettes	23
Blanc de turbot- beurre des polders-champignons de bois	25



### Viandes et gibiers (garnitures comprises)

Civet de cerf-cuvée Jellen-garniture de fin d'année	15
Vol au vent Royale-poulet de ferme-ris de veau-truffes- champignons de bois	18
Sots y laisses de dinde-porto-chanterelles-légumes d'hiver	17
Blanc de pintadeau de ferme "Fine Champagne"-garniture de fin d'année	18
Couronne d'agneau au romarin et à l'ail-légumes du moment-p. gratin	20
Rable de lièvre-crème de poivre noir-garniture de fin d'année	25
Filet de cerf-crème de champignons de bois-garniture de fin d'année	25

### Plats végétariens

Quiche au vieux fromage de chèvre-châtaigne-pignons-miel	12
Tarte aux jonagolden-betterave rouge-fromage de chèvre frais	12
Raviloles aux truffes-champignons de bois-parmesan	15

### Desserts

Mousse de chocolat noir	3,5
Tiramisu au speculoos	3,5
Verrine à la crème mokka et vanille	4
Moelleux au chocolat noir	5
Assiette de fromages avec ses garnitures	10

#### Menu Clin d'oeuil 2022 (Min. 2P) 35 PP

Gravlax-petite sauce à l'aneth-salade de la saison  
Vol au vent Royale-poulet de ferme-ris de veau-truffes-  
champignons de bois  
Mousse au chocolat ou tiramisu au speculoos

#### Menu Festif "Entre plage et polders" (Min. 2P) 60PP

Crevettes de Nieuport épluchés à la main-mousseline de homard  
oeuf brouillé  
Blanc de turbot- beurre des polders-champignons de bois  
Blanc de pintadeau de ferme "Fine Champagne"-garniture de fin d'année  
Assiette de fromages avec ses garnitures ( +10€)  
Dessert au choix

Pour plus d'informations, n'hésitez pas de demander via 058 23 39 19 ou [info@capecod.be](mailto:info@capecod.be)  
Commandes par email sont valides après une réponse de notre part.

Nous prenons votre commande pour les fêtes de Noël au plus tard le lundi 20/12 à 18h.  
Nous prenons les tout dernières commandes pour les fêtes de nouvel an, le lundi 27/12 à 18h.  
Après ces dates nous n'acceptons plus changements ni d'annulations.

Les commandes de 24/12 et 31/12 seront prêts à partir de 13h30 et à enlever jusqu'à 17h. Les commandes de 25/12 et 1/1 seront prêts à 9h et à enlever jusqu'à 11h.

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