



OUVERT 7J/7 – DEJEUNER ET DINER



www.espritedesel.be

Nos huîtres / Onze oesters / Our oysters

Les Creuses / Holle / Cupped	3	6	12
Spéciales de Claire « Laugier » N°3 Bretagne	9,00	17,00	33,00

Nos suggestions / Onze Suggesties / Our Suggestions

En entrée,

La crème d'asperges blanches / Aspergeroomsoep / Cream of asparagus soup	12,00
Les asperges blanches de Malines / Mechelse asperges / Malines asparagus :	
Mousseline / Mousselinesaus / Mousseline sauce ou à la Flamande / Op Vlaamse wijze / Flemish-style	16,00
à la Norvégienne / Oop Noorse wijze / Norwegian-style , à l'Ostendaise / Op Oostendse wijze / Ostend-style	20,00
Jambon de Pays et melon / Streekham, melon / Cured ham with melon	14,00

En plat,

La belle côte de veau, méli-mélo d'asperges et pommes de terre poêlées, jus de cuisson	35,00
Kalfsrib mengelmoes van asperges en gebakken aardappelen, kooksappen Veal cutlet, hodgepodge of asparagus and pan-fried potatoes, cooking juices	
Le stoemp du jour, lard et saucisse	17,00
Stoemp van de dag, spek en worst / Mash of the day, bacon and sausage	
Le filet de bar poêlé, garniture à la Grecque et pommes natures	24,00
Gebakken zeebaarsfilet, garnituur op Griekse wijze en aardappelen Pan-fried sea bass fillet, Greek-style garnish and boiled potatoes	
La souris d'agneau confite, légumes printaniers et pomme purée	24,00
Gekonfijte lamsschenkel, voorjaarsgroenten en aardappelpuree Caramelised knuckle of lamb, spring vegetables and potato purée	
Le paillard de volaille grillé, roquette et pommes sautées	22,00
Geroosterde kip paillard, rucola en gebakken aardappelen / Grilled chicken paillard, rocket and sautéed potatoes	
Dorade royale poêlée entière, chicons à la bière blanche ou poêlées natures	27,00
Hele, gebakken goudbrasem, witloof in witbier of gebakken witloof Whole pan-fried gilthead sea bream, endives with white beer or plain pan-fried	
Le risotto au duo d'asperges	20,00
Risotto met een duo van asperges / Risotto with asparagus duo	

Nos salades,

Salade Périgourdine (foie gras d'oie, magret fumé, confit de canard)	27,00
Périgorsalade (ganzenlever, gerookte eendenborst, gekonfijte eend) Périgord salad (goose liver, smoked duck breast, duck confit)	
Salade de la Mer du Nord (saumon fumé, saumon frais et crevettes grises)	23,00
Noordzeesalade (gerookte zalm, verse zalm en grijze garnalen) North Sea salad (smoked salmon, fresh salmon and grey shrimps)	
La salade de volaille au curry, pommes et raisins secs	17,00
Salade van kip met curry (appels, gedroogdedruiven) / Chicken curry salad (apples, raisins)	
Salade Niçoise (thon, anchois, poivrons)	17,00
(tonijn, ansjovis, paprika) / (tuna, anchovies, olives, peppers)	
Salade César (Volaille, croûtons, anchois et parmesan)	18,00
(kip, croutons, ansjovis en parmezaan) / (chicken, croutons, anchovies and parmesan)	
Tomates Mozzarella di Bufala, salades, olives et basilic frais	17,00
Tomaten met mozzarella «di Bufala», salade en verse basilicum Tomatoes with mozzarella 'di Bufala', lettuce and fresh basilic	

Tous les allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de la commande
Des variations étant possibles, renseignez vous régulièrement.

De gerechten bevatten mogelijk allergenen. Aarzel niet om ons vóór uw bestelling op de hoogte te brengen van allergieën.
Variaties zijn mogelijk, informeer u regelmatig.

All allergens may be present. Please don't hesitate to inform us before placing your order.
There are sometimes variations so please check regularly.