



OUVERT 7J/7 – DEJEUNER ET DINER

[www.espritdesel.be](http://www.espritdesel.be)

## Nos huîtres / Onze oesters / Our oysters

<b>Les Creuses</b> / Holle / <b>Cupped</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
Spéciales de Claire « Laugier » N°3 Bretagne	9,00	17,00	33,00
<b>Les Plates</b> / Platte / <b>Flat</b>			
Plates de Zeelande 4/0	13,00	25,00	49,00
<b>Le Plateau « Prestige »</b> ,			<b>52,00</b>
9 Spéciales de Claire « Laugier » et 6 Plates de Zeelande, crevettes grises, saumon fumé			

## Nos suggestions / Onze Suggesties / Our Suggestions

### En entrée,

<b>Le minestrone, parmesan et basilic frais</b>	<b>15,00</b>
Minestrone, parmezaan en verse basilicum / <b>Minestrone, parmesan and fresh basil</b>	
<b>Le duo de saumon et bar en carpaccio, huile d'olive et citron</b>	<b>15,00</b>
Carpaccio-duo van zalm en zeebaars, olijfolie en citroen / <b>Carpaccio of salmon and sea bass, olive oil and lemon</b>	
<b>Les asperges vertes frites, crème de parmesan</b>	<b>15,00</b>
Gefrituurde groene asperges, crème van parmezaan / <b>Fried green asparagus, cream of parmesan</b>	
<b>Les 3 Huitres creuses gratinées aux épinards et mousseline au champagne</b>	<b>15,00</b>
Drie gegratineerde holle oesters met spinazie en mousseline met champagne <b>3 gratinéed oysters with spinach and champagne mousseline</b>	

### En plat,

<b>Le filet de bar poêlé, garniture à la Grecque et pommes natures</b>	<b>24,00</b>
Gebakken zeebaarsfilet, garnituur op Griekse wijze en aardappelen <b>Pan-fried sea bass fillet, Greek-style garnish and boiled potatoes</b>	
<b>La souris d'agneau confite, légumes printaniers et pomme purée</b>	<b>24,00</b>
Gekonfijte lamsschenkel, voorjaarsgroenten en aardappelpuree <b>Caramelised knuckle of lamb, spring vegetables and potato purée</b>	
<b>Le paillard de volaille grillé, roquette et pommes sautées</b>	<b>22,00</b>
Geroosterde kip paillard, rucola en gebakken aardappelen / <b>Grilled chicken paillard, rocket and sautéed potatoes</b>	
<b>Dorade royale poêlée entière, chicons à la bière blanche ou poêlées natures</b>	<b>27,00</b>
Hele, gebakken goudbrasem, witloof in witbier of gebakken witloof <b>Whole pan-fried gilthead sea bream, endives with white beer or plain pan-fried</b>	
<b>Le risotto au canard confit et petits pois</b>	<b>24,00</b>
Risotto met gekonfijte eend en erwtjes / <b>Risotto with duck confit and green peas</b>	
<b>La belle côte de veau, poêlée de Shimeji et pleurotes Eryngii et pommes pont-neuf</b>	<b>35,00</b>
Gebakken kalfsribstuk, gebakken shimeji en koningsoesterzwammen, Pont Neuf aardappelen <b>Veal cutlet, pan-fried Shimeji and king oyster mushrooms and Parisian fried potatoes</b>	
<b>Le stoemp du jour, lard et saucisse</b>	<b>19,00</b>
Stoemp van de dag, spek en worst / <b>Mash of the day, bacon and sausage</b>	

### Nos salades,

<b>Salade Périgourdine (foie gras d'oie, magret fumé, confit de canard)</b>	<b>27,00</b>
Périgorsalade (ganzenlever, gerookte eendenborst, gekonfijte eend) <b>Périgord salad (goose liver, smoked duck breast, duck confit)</b>	
<b>Salade de la Mer du Nord (saumon fumé, saumon frais et crevettes grises)</b>	<b>23,00</b>
Noordzeesalade (gerookte zalm, verse zalm en grijze garnalen) <b>North Sea salad (smoked salmon, fresh salmon and grey shrimps)</b>	
<b>Salade de volaille au curry, pommes et raisins secs</b>	<b>17,00</b>
Salade van kip met curry (appels, gedroogde, druiven) / <b>Chicken curry salad</b>	
<b>Salade Niçoise (thon, anchois, poivrons) / (tonijn, ansjovis, paprika) / (tuna, anchovies, olives, peppers)</b>	<b>18,00</b>

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.