



OUVERT 7J/7 – DEJEUNER ET DINER



www.espritdesel.be

## Nos huîtres / Onze oesters / Our oysters

<b>Creuse</b> / Holle / <b>Cupped</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
Fines de Claire « Laugier »	9,00	17,00	34,00

## Nos suggestions / Onze suggesties / Our suggestions

### Nos entrées / Voorgerechten / Starters

<b>Les asperges de Malines</b> / Mechelse asperges / <b>Malines asparagus</b>	
<b>Mousseline</b> / Mousselinesaus / <b>Mousseline sauce, Flamande</b> / Op Vlaamse wijze / <b>Flemish-style</b>	<b>16,00</b>
<b>Norvégienne</b> / Oop Noorse wijze / <b>Norwegian-style, l'Ostendaise</b> / Op Oostendse wijze / <b>Ostend-style</b>	<b>20,00</b>
<b>Crevettes Nobachi croustillantes sauce Soja-Miel</b>	<b>18,00</b>
Knapperige Nobachi-garnalen met soja-honingsaus / <b>Crispy Nobashi prawns with soy &amp; honey sauce</b>	
<b>Le velouté d'asperges, crème épaisse et ciboulette</b>	<b>14,00</b>
Aspergeroomsoep, zure room en bieslook / <b>Cream of asparagus soup, thick cream and chives</b>	
<b>Cervelle de veau froide sauce Gribiche</b>	<b>16,00</b>
Koude kalfshersenen met Gribichesaus / <b>Cold calf brains with Gribiche sauce</b>	
<b>Risotto aux asperges vertes et parmesan</b>	<b>18,00</b>
Risotto met groene asperges en parmezaan / <b>Risotto with green asparagus and parmesan</b>	

### Nos plats / Hoofdgerechten / Main dishes

<b>Les joues de veau et fenouil confit, pommes natures</b>	<b>19,00</b>
Kalfswangetjes en gekonfijte venkel met aardappelen / <b>Veal cheeks and fennel confit, boiled potatoes</b>	
<b>Le Navarin d'agneau légumes printaniers et pommes grenailles poêlées</b>	<b>20,00</b>
Lamsnavarin met voorjaarsgroenten en gebakken krieltjes <b>Lamb stew with spring vegetables and pan-fried grenaille potatoes</b>	
<b>La dorade royale poêlée entière, chicons à la bière blanche</b>	<b>26,00</b>
Goudbrasem op zijn geheel gebakken, witloof met witbier / <b>Whole pan-fried gilthead bream, endive with white beer</b>	
<b>La cuisse de canard confite aux oignons et haricots verts, pommes gaufrettes</b>	<b>20,00</b>
Gekonfijte eendendij met uien en sperziebonen, pommes gaufrettes <b>Confit of duck thigh with onions and green beans, gaufrette potatoes</b>	
<b>Le Merlu aux deux pestos, sauce vierge et pommes purée</b>	<b>20,00</b>
Heek met een duo van pesto, viergesaus en aardappelpuree <b>Hake with two types of pesto, sauce vierge and mashed potatoes</b>	
<b>La belle côte de veau jus de cuisson, purée à la cressonnette</b>	<b>29,00</b>
Kalfsrib met jus en puree met waterkers / <b>Veal cutlet served in its own juice, potato and watercress mash</b>	

### Nos salades / Onze salades / Salads

<b>La salade Périgourdine (foie gras d'oie, magret fumé, confit de canard)</b>	<b>25,00</b>
Périgorsalade (ganzenlever, gerookte eendenborst, gekonfijte eend) <b>Périgord salad (goose liver, smoked duck breast, duck confit)</b>	
<b>La salade de la Mer du Nord (saumon fumé, saumon frais et crevettes grises)</b>	<b>22,00</b>
Noordzeesalade (gerookte zalm, verse zalm en grijze garnalen) <b>North Sea salad (smoked salmon, fresh salmon and brown shrimps)</b>	
<b>La salade de volaille au curry, pommes et raisins secs</b>	<b>17,00</b>
Salade van kip met curry (appels, gedroogdedruiven) / <b>Chicken curry salad (apples, raisins)</b>	
<b>La salade Niçoise (thon, anchois, poivrons)</b>	<b>18,00</b>
Salade Niçoise (tonijn, ansjovis, paprika) / <b>Salade Niçoise (tuna, anchovies, olives, peppers)</b>	
<b>Les tomates mozzarella « di Bufala », salade et basilic frais</b>	<b>18,00</b>
Tomaten met mozzarella «di Bufala», en verse basilicum / <b>Mozzarella «di Bufala» and tomato salad with fresh basil</b>	

Tous les allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de la commande

De gerechten bevatten mogelijk allergenen. Aarzel niet van ons vóór uw bestelling op de hoogte te brengen van allergieën.

All allergens may be present. Please don't hesitate to inform us before placing your order.