



OUVERT 7J/7 – DÉJEUNER ET DINER

www.espritedesel.be

Nos huîtres, / Onze oesters / Our oysters

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

Nos suggestions / Onze Suggesties / Our Suggestions

en entrée,

Le vitello tonnato, roquette à l'huile d'olive et citron	15,00
Vitello tonnato, rucola met olijfolie en citroen / Vitello tonnato, rocket with olive oil and lemon	
Les légumes Niçois grillés, jambon de pays et mozzarella	15,00
Gegrilde groenten à la niçoise, rauwe ham en mozzarella / Grilled Niçois vegetables, cured ham and mozzarella	
Le poulpe grillé, caponata et citron vert / Geroosterde inktvis, caponata en limoen / Grilled octopus, caponata and lime	15,00
Le saumon façon « Gravlax », salade et toasts / Zalm 'Gravlax', salade en toast / Gravlax, salad and toast	15,00
Le Gaspacho classique / Klassieke gazpacho / Classic gazpacho	12,00
Le Ceviche Saint Jacques, pamplemousse et noisettes torréfiées	18,00
Ceviche van sint-jakobsvruchten, pompelmoes en gebrande hazelnoten / Scallop ceviche, grapefruit and roasted hazelnuts	
Le Ceviche de thon rouge, mangue et coriandre	18,00
Ceviche van blauwintonijn, mango en koriander / Red tuna ceviche, mango and coriander	

en plat,

Le risotto safrané aux scampis et courgette	24,00
Saffraanrisotto met scampi en courgette / Saffron risotto with prawns and courgette	
L'aile de Raie aux câpres, pommes purée	24,00
Rogvleugel met kappertjes, aardappelpuree / Skate wing with capers, mashed potatoes	
L'osso-buco et risotto à la Milanaise / Ossobuco met risotto Milanese / Osso buco and Milanese risotto	24,00
La taillade de bœuf à la roquette, huile d'olive, citron et parmesan	26,00
Rundssneetjes met rucola, olijfolie, citroen en parmezaan / Beef tagliata with rocket, olive oil, lemon and parmesan	
La belle côte de Veau (+/- 300gr) « Bocuse » à la crème et champignons, pommes purée	35,00
Kalfsribstuk (+/- 300 g) 'Bocuse' met champignonroomsaus en aardappelpuree / 'Bocuse' veal chop (+/- 300 g) with cream and mushrooms, potato purée	
Le steak de thon rouge grillé, légumes de salade Niçoise et pommes sautées	30,00
Geroosterde blauwintonijnsteak, salade niçoise en gebakken aardappelen / Grilled tuna steak, Niçoise salad vegetables and sautéed potatoes	
Dorade royale poêlée entière, chicons à la bière blanche	26,00
Goudbrasem op zijn geheel gebakken, witloof met witbier / Whole pan-fried gilthead bream, endive with white beer	

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 (appels, 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 van 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.