

RESTO DUO

ONLY GOOD FRESH FOOD

VOORAF.

Garnaalkroketten

Smeuïge kroketten met hand gepelde grijze garnalen en een knapperig slaatje - 21,00

Kaaskroketten

Hartige kaaskroketten met een knapperig slaatje - 19,00

Tonijn mi-cuit

Gelakt met teryaki en sesam, perzik, focaccia en tonnadesaus - 25,00 (hoofdgerecht 36.00)

Tomaat Garnaal

Grijze garnalen met Coeur de Boeuf-tomaat en luchtige cocktailsaus - 25.00 (hoofdgerecht 36.00)

Rundscarpaccio

Gesneden van Belgisch Wit Blauw met mosterbladsla, shiitaki, wasabimayo en crumble van parmezaan - 19,00

ERBIJ.

Huisgemaakte sauzen

Bearnaise - paddenstoelen - peperroom - kruidenboter - 4,50

Groenten

Koude seizoenssalade - 6,50
Warme groenten - 7,50

Patatetcetera

Verse frieten - kroket - puree - krieltjes in kruidenboter - gefrituurd zoete aardappel
verse tagliatelle - 3,50

KLASSIEKERS.

Filet Pur

250 gr Belgisch Wit Blauw geserveerd met een seizoenssalade en verse frietjes - 37,50

Rib Eye

400 gr, 21 dagen gerijpt geserveerd met een seizoenssalade en verse frietjes - 38,50

Spare Ribs "van de Chef"

Gemarineerde wortelsalade, amandel, huisbereide BBQ saus en verse frietjes - 27,50

Huisbereide steak tartaar

Truffelmayonaise, knapperig slaatje en verse frietjes - 26,00

Krokant gebakken kalfszwezerik

Tartaar van artisjok met pommes dauphine en een romige mosterdsaus. - 38,00

Zeeuwse mosselen (Jumbo)

Natuur - 29,00
Witte wijn - 32,00
Look & Room - 32,00

Noorse Zalmfilet

Met warme groenten, bearnaisesaus en verse frietjes - 29.00

Zeetong meunière (500-600g)

Klassiek bereid in hoeveboter, met een fris slaatje, frietjes en een botersausje - Dagprijs

ÉÉN REKENING PER TAFEL

Om een vlotte service te garanderen vragen wij u om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 5 voor- en 5 hoofdgerechten.

RESTO DUO

ONLY GOOD FRESH FOOD

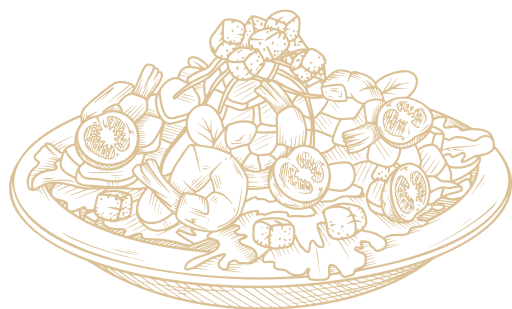
SALADES.

Duo

Boterzachte gemarineerde kip, black tiger scampi, slavariëteiten, croutons, zongedroogde tomaat en parmezaan - 26.50

Gegratineerde geitenkaas & spek

Garnituur van gedroogde vruchten en noten, afgewerkt met een honingtoets en frisse seizoenssalade - 26,50



- Let food be thy medicine and
medicine be thy food -
Hippocrates

PASTA.

Bolognese

Volgens het recept van meter Simonne - 19,00

Black Tiger Scampi "Basilicum en Look"

Verse tagliatelle met zalf van oesterzwammen, pruimtomaat, basilicum en look - 28.50

Filet Pur en Tartufata

Verse tagliatelle met zachte stukjes gebakken filet pur, tartufata, rucola en mosterdbladsla, parmezaan - 32.00



VEGETARISCH.

Lasagne

Seizoensgroenten met een kruidige tomatensaus, gerookte mozzarella en knapperig slaatje - 22,00

Risotto

Knapperig gebakken seizoensgroenten en smeuiige risotto - 24,50



*Aarzel niet om ons een vraag te stellen rond allergenen.
Opgelet de samenstelling van bepaalde gerechten kan wijzigen.*

ÉÉN REKENING PER TAFEL

Om een vlotte service te garanderen vragen wij u om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 5 voor- en 5 hoofdgerechten.