



2019

B&B Secret Garden - Carte



Secret Garden

01/08/2019

Les

Salades

La salade « Caprese » / Salade «Caprese»

(tomate cœur de lion, mozzarella di bufala, huile d'olive, vinaigre balsamique)
(tomaat, mozzarella di bufala, olijfolie, balsamicoazijn)

10,00 €

La salade César au poulet/ Caesar salade met Kip

(Salade, roquette, pignons de pin, croutons, émincés de poulet)
(Salade, rucola, pijnboompitten, croutons, kipgehakt)

12,50 €

La salade César aux gambas/ Caesarsalade met garnalen

(Salade, roquette, pignons de pin, croutons, gambas frits)
(Salade, rucola, pijnboomnoot, croutons, garnalen)

13,50 €

La salade tiède de gambas / De warme salade van garnalen

(Gambas, cèleri-branche et pomme sur une recette originale de Joël Robuchon)
(garnalen, selderij-tak en appel op een origineel recept van Joël Robuchon)

14,00 €

La salade de chèvre frais & prosciutto / Salade van verse geitenkaas en rauwe ham

(salade mix, raisins, fromage de chèvre, cerneaux de noix, prosciutto, vinaigrette)
(mix salade, druiven, geitenkaas, walnoten, prosciutto, vinaigrette)

11,00 €

Le Melon au Jambon de Parme / Parmaham & meloen

9,00 €

La salade liégeoise aux œufs / Luikse salade met eieren

(salade, pommes de terre, œufs, lardons frits, échalotes, vinaigre de framboise)
(salade, aardappelen, eieren, gebakken bacon, sjalotten, frambozenazijn)

11,50 €

Les

Soupes

Soupe aux oignons / Uiensoep

(vraie recette de soupe française)
(echt Frans soep recept)

6,00 €

Soupe de goulasch / Goulash soep

(vraie recette de soupe hongroise)
(echt Hongaars soep recept)

8,00 €

Borsch / Borsch

(vraie recette de soupe ukrainienne)
(echt Oekraïens soep recept)

6,50 €

Minestrone de légumes / Minestrone van groenten

(vraie recette de soupe italienne)
(echt Italiaans soeprecept)

6,50 €

**Soupe multi-légumes de saison/ Groentesoep met
seizoensgroente**

6,50 €

Les

Entrées

Bruschetta aux tomates séchées et mozzarella / Bruschetta met gedroogde tomaten en mozzarella

(Piccolo toasté, frotté à l'ail et à l'huile d'olive, garni de tomates séchées et de mozzarella)

(Piccolo toast, ingewreven met knoflook en olijfolie, gegarneerd met gedroogde tomaten en mozzarella)

8,00 €

Terrine de gibier, confit de figes et pain d'épices / Wildterrine, confit van vijgen en peperkoek

9,00 €

Le tartare de saumon frais / Tartaar van verse zalm

12,00 €

Le foie gras de canard, brioche et confit de figes maison / Eendenlever, brioche en zelfgemaakte vijgenconfit

13,50 €

Scampi sauce diablo en cassolette / Scampi met diablo-saus

13,00 €

Saint-Jacques à la crème de poireaux / Sint-jakobsschelpen met crème van prei

13,00 €

Cuisses de grenouilles en cassolette / Kikkerbillen

(Cuisses poêlées déglacées au Sauvignon, sauce liée a la crème et à l'ail, persil frais)

(Gebakken poten, room en knoflooksaus, verse peterselie)

13,00 €

Gratin de moules de Zélande à la sauce curry/ Gratin van Zeeuwse mosselen met kerriesaus

13,00 €

Les Viandes & Volailles

Fricassée de volaille aux champignons des bois / Fricassee van gevogelte met wilde paddestoelen (sur une recette de Paul Bocuse) (recept van Paul Bocuse)	17,50 €
Blanc de poularde fermière, risotto aux asperges / kippenborst, risotto van asperges	18,50 €
Lapin aux airelles et à la gueuze / Konijn met veenbessen en geuzebier (recette traditionnelle de nos grands-mères) (traditioneel recept van onze grootmoeders)	18,50 €
Pièce de bœuf BBB poêlée / Biefstuk (Chateaubriand ou Rumsteck Blanc-Bleu-Belge, sauce & accompagnement au goût du jour) (Chateaubriand of Rumsteck Blanc-Bleu-Belge)	20,00 €
Pièce de bœuf BBB poêlée / Biefstuk (Filet pur ou entrecôte de Charolais ou Aubrac, sauce & accompagnement au goût du jour) (Pure filet of biefstuk van Charolais)	24,00 €
Carbonnades flamandes à la bière de trappe / Vlaamse carbonnades met trappistenbier (recette traditionnelle à base de bœuf) (traditioneel recept op basis van rundvlees)	17,00 €

Les Poissons & Crustacés

Cœur de cabillaud, sauce poireaux crémé / Kabeljauwrug met preisaus

(sur une recette de Paul Bocuse)

(recept van Paul Bocuse)

21,50 €

Saumon en papillote / Zalm in papillote

(sur un oreiller de julienne de légumes, sauce béarnaise – sur une recette d'Alain Ducasse)

(zalm, julienne groenten, saus bearnaise - een recept van Alain Ducasse)

20,00 €

Coquilles de Saint-Jacques poêlées / Gebakken Sint-jakobsschelpen

22,00 €

Moules marinière (en saison) / Mosselen (in het seizoen)

(moules Jumbo – variation de préparation au goût et choix de nos hôtes)

(Jumbo-mosselen - variatie van bereiding naar smaak en keuze van onze gasten)

22,00 €

Les Plats à Partager

Cannellonis aux épinards et au fromage de chèvre (2 couverts) / Cannelloni met spinazie en geitenkaas (voor 2 personen)

(pour 4 personnes + 20 euros, pour 6 personnes + 32 euros)

(voor 4 personen + 20 euro, voor 6 personen + 32 euro)

28,00 €

Gratin de macaronis au jambon (2 couverts) / Macaronigratin met ham (voor 2 personen)

(pour 4 personnes + 20 euros, pour 6 personnes + 32 euros)

(voor 4 personen + 20 euro, voor 6 personen + 32 euro)

28,00 €

Lasagnes gratiné aux deux sauces bolognese et béchamel (2 couverts) / Gegratineerde lasagna, 2 sauzen: bolognese en bechamel (voor 2 personen)

(pour 4 personnes + 20 euros, pour 6 personnes + 32 euros)

(voor 4 personen + 20 euro, voor 6 personen + 32 euro)

28,00 €

Choucroute Royale, purée maison (2 couverts) / Koninklijke zuurkool, zelfgemaakte aardappelpuree (voor 2 personen)

(variation de viandes - saucisses de Morteau, Montbéliard, Frankfurt, jambonneau & poitrine fumée)

30,00 €

Tarte au poulet et légumes façon maison (2 couverts) / Taart met kip, aardappelen en uien (voor 2 personen)

(pour 4 personnes + 20 euros, pour 6 personnes + 32 euros)

(voor 4 personen + 20 euro, voor 6 personen + 32 euro)

28,00 €

Les _____ **Desserts**

Tiramisu maison	7,50 €
Fondant au chocolat, crème anglaise et framboise	8,00 €
Crêpe normandes aux pommes caramélisées (recette Joël Robuchon)	8,00 €
Crêpe sibérienne, liqueur d'avocat (tous produits locaux, recette « maison »)	8,50 €
Salade de fruits et baies rouges (fruits frais de saison, produits locaux et/ou de notre jardin)	8,00 €
Pavlova (fait maison)	8,00 €
Dessert sur une variation de crème glacée vanille et de fruits rouges	7,50 €
Café / Thé Gourmand (café expresso ou infusion de thé, assortiment de mignardises faites maison)	7,50 €
Nos gâteaux d'Anniversaires (seulement sur commande préalable) http://les-delices.com.ua/ (prix en fonction du choix et de la taille de l'entremets)	0,00 €