

pampelonne

RESTAURANT
TROPÉZIEN

Dishes

CREUSES OESTERS – 6 STUKS

Vinaigrette – citroen

TATAKI VAN TONIYN

Wakamé – wasabicrème

GARNAALKROKET “JEAN SUR MER” – 2 STUKS

Gefrituurde peterselie & remoulade saus

CAPRESE

Buratta, oregano & gepofte tomaat

MISO AUBERGINE (VEGAN)

Kruidenslaatje en granaataardappel

KIBBELING MET HUISGEMAAKTE TARTARE

TOM KA KAI

Hoevekip – zachte curry

HANDGESNEDEN TARTAAR VAN RUNDVLEES

Klassieke bereiding

PROVENÇAALS GEMARINEERDE MOSSELEN

GEGRILDE BLACK TIGER GAMBA'S

Gember & citronelle

GEGRILDE ENTRECOTE

Fleur de sel – huisgemaakte kruidenboter

PIZZETTA A LA TRUFFE

ZEEBAARS MET EEN “SAUCE VIERGE”

Sides

CARPACCIO VAN RODE BIET (VEGAN)

Pistache – kruidenvinaigrette

SEIZOENSSLAATJE

Vinaigrette

CRÈME VAN AARDAPPEL MET GROENE KRUIDEN

Esjallotte en zure room

pampelonne

RESTAURANT
TROPÉZIEN

ROZEMARIJNAARDAPPELTJES

CARPACCIO VAN COEUR DE BOEUF TOMAAT

Fleur de sel – olijfolie “extra vierge”

SOBANOODLES

Gember en sesam

ARTISANAAL BROODASSORTIMENT

Met onze huisgemaakte kruidenboter

Les Plaisirs de la Table

DAME BLANCHE

FRAICHEURS DE PAMPELONNE

Pompelmoes, sinaas, yoghurt-ijs en amandelschilfers

CRÈME BRULÉE MET LAVENDEL

Zeste van limoen

MILLEFEUILLE TROPÉZIENNE MET FRAMBOOS

TO SHARE: PAVLOVA ROYALE – 2 CTS

Rode vruchten – merengue – verse room – coulis van frambozen