

# BONSOIR CLARA

café-restaurant

MENU À 35 EUROS (A – B)

FR	Menu A	Menu B
<u>Entrée</u>	Terrine campagnard, chutney de courgettes aux grains de sésame	Tataki de saumon mariné aux épices, mélange de graines et mayonnaise wasabi
<u>Plat</u>	Suprême de coucou de Malines et cuisse braisée aux chicons et jardinière de légumes	Darne de bar victoria poêlé, marmelade salé d'oignon blanc aux citrons confits
<u>Dessert</u>	Mousse au chocolat au coulis de fruits rouges	Assortiment de sorbets
EN		
<u>Starter</u>	Country-style terrine, zucchini chutney with sesame seeds	Salmon tataki marinated with spices, mixed seeds and wasabi mayonnaise
<u>Main dish</u>	Supreme of Mechelen cuckoo with chicory and vegetable gardener	Fried victoria bar steak, salted marmalade of white onion with lemon confit
<u>Dessert</u>	Chocolate mousse with red fruit coulis	Assortment of sorbets
NDLS		
<u>Voorgerecht</u>	Terrine campagnarde, mosterd, witte uiencompote en cranberrycrème	Gemarineerde zalm tataki met kruiden, gemengde zaden en wasabi mayonaise
<u>Hoofdgerecht</u>	Supreme van Mechelse koekoek met gestoofde bout en witloof en gemengde groenten	Gebakken victoriabaars, gezouten marmelade van witte ui met lemon confit
<u>Nagerecht</u>	Chocolademousse met gember	Assortiment sorbet

[www.bonsoirclara.com](http://www.bonsoirclara.com)

# BONSOIR CLARA

café-restaurant

MENU 45 EUROS (C – D)

[www.bonsoirclara.com](http://www.bonsoirclara.com)

FR	Menu C	Menu D
<u>Entrée</u>	Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, jeunes pousses de salade et copeaux de vieux parmesan	Croquette de crevettes grises (home made) et coulis de crustacés
<u>Plat</u>	Carré d'agneau cuit au four à l'huile de thym parfumé à l'ail, lasagne de légumes au vieux parmesan	Filet de lieue cuit sur peau, tronçons de poireaux à l'étuvée et mousse de topinambours à l'huile fumée
<u>Dessert</u>	Glace nougatine et coulis de fruits rouges	Moelleux au chocolat et noix de cajou
EN		
<u>Starter</u>	Beef carpaccio with truffle oil, topped with rucolo and aged parmesan	Home made shrimps croquettes served with a shellfish Coulis
<u>Main dish</u>	Rack of lamb oven baked in thyme oil flavored with garlic, vegetable lasagna with old parmesan cheese	Hake fillet cooked on its skin, steamed leek cuts and Jerusalem artichokes mousse in smoked oil
<u>Dessert</u>	Nougat ice cream with a red fruit coulis	Dark chocolate cake with cashew nuts
NDLS		
<u>Voorgerecht</u>	Carpaccio van rund met truffelolie, jongfrislaatjeen oudeparmezaan	"Huisgemaakte" grijzegarnalenkroketten met een coulis van schaaldieren
<u>Hoofdgerecht</u>	Lamsribstuk in de oven gebakken met geurige tijmolie geparfumeerd met knoflook, lasagne van groenten met oude parmezaanse kaas	Koolvis filet gekookt op de huid, gestoomde stukken prei en Jeruzalem artisjokkenmousse in gerookte olie
<u>Nagerecht</u>	Nougat ijs met een coulis van rode vruchten	Moelleux met DarkChocolate en cashewnoten

