

BONSOIR CLARA

café-restaurant

MENU À 35 EUROS (A – B)

FR	Menu A	Menu B
<u>Entrée</u>	Terrine campagnarde, compote d'oignons blancs moutardés et crème d'airelles	Crème de lentilles vertes et bœuf séché, croûtons et herbes frits
<u>Plat</u>	Suprême de coucou de Malines et cuisse braisée aux chicons et garniture hivernale	Escalope de saumon poêlée, marmelade salé d'oignon blanc aux citrons confits
<u>Dessert</u>	Mousse au chocolat au coulis de fruits rouges	Crème brûlée parfumé à la vanille des îles
EN		
<u>Starter</u>	Country-style terrine, mustard compote of white onions and cranberry cream	Cream of green lentils and dried beef, croutons and fried herbs
<u>Main dish</u>	Supreme of Mechelen cuckoo with braised thigh and chicory and winter garnish	Pan-seared salmon escalope, salted marmalade of white onion with lemon confit
<u>Dessert</u>	Chocolate mousse with red fruit coulis	Crème brûlée with vanilla from the islands
NDLS		
<u>Voorgerecht</u>	Terrine campagnarde, mosterd, witte uiencompote en cranberrycrème	Crème van groene linzen en gedroogd rundvlees, croûtons en gebakken kruiden
<u>Hoofdgerecht</u>	Supreme van Mechelse koekoek met gestoofde bout en witloof en een wintergarnituur	Pan-aangebraden zalm escalope, gezouten marmelade van witte ui met lemon confit
<u>Nagerecht</u>	Chocolademousse met gember	Crème brûlée geparfumeerd met vanille
		www.bonsoirclara.com



BONSOIR CLARA

café-restaurant

MENU 45 EUROS (C – D)

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



BONSOIR CLARA

café-restaurant

MENU À 50 EUROS (E – F)

FR	Menu E	Menu F
Entrée	Terrine de foie gras de canard en cuisson naturelle, croquants au chocolat et fruits secs	La Noix de Saint-Jacques poêlées, estouffade de chou blanc au vin moelleux et beurre monté aux citrons confits
Plat	Côte de veau rôtie, croquants de courgettes en spaghetti et crumble au parmesan	Pavé de cabillaud rôti, potée de choukal à la patate douce et bouillon de crevettes grises
Dessert	Moelleux au chocolat noir et noix de cajou	Fine tarte aux pommes golden chaude et caramel
ENG		
Starter	Terrine of duck foie gras in natural cooking, chocolate crunchy and dried fruit	Pan-fried scallops, white cabbage soufflé in sweet wine and butter with candied lemons
Main dish	Grilled veal cutlet, courgette crisps and spaghetti and crumble of parmesan	Roasted cod steak, hotpot of sweet potato choukal and grey shrimp broth
Dessert	Dark chocolate cake with cashew nuts	Fine hot golden apple tart with caramel
www.bonsoirclara.com ,		
NDLS		
Voorgerecht	Terrine van eendenlever natuur gekookt, knapperige chocolade en gedroogd fruit	Gebakken sint-jakobsschelpen, witte koolsoufflé in zoete wijn en boter met gekonfijte citroenen
Hoofdgerecht	Gegrilde kalfskotelet, courgette krokantjes en spaghetti en crumble van parmezaan	Geroosterde kabeljauwsteak, stoofpotje van zoete aardappelchoukal en grijze garnalenbouillon
Nagerecht	Moelleux van chocolade met cashewnoten	Fijne appeltaart van Golden delicious en karamelijs



BONSOIR CLARA

café - restaurant

MENU 25 EUROS (I – II) Uniquement le midi

	Menu I	Menu II
<u>ENTRÉE</u>	Terrine campagnarde, compote de pommesjonagold et crème d'airelles	Crème douce de topinambours, amandes effilées et lard fumé
<u>PLAT</u>	Cuisse de canard confit gratinée à la cassonade, ragoût de lentilles au jus de viande	Darne de bar victoria poêlé, tapenade d'olives au gingembre frais et pesto de tomates à la coriander
<u>DESSERT</u>	Crème brûlée parfumée à la vanille	Mousse au chocolat au coulis de fruits rouges
<u>VOORGERECHT</u>	Terrine campagnarde, jonagold appelmoes en veenbessencrème	Zoete aardperencrème met amandelschilfers en gerookt spek
<u>HOOFDGERECHT</u>	Gekonfijte eendenbout, egratineerd met bruine suiker en inzenstoofpotje met vleesjus	Gebakken victoriabaars, olijftapenade met verse gember en tomatenpesto met koriander
<u>NAGERECHT</u>	Crème brûlée geparfumeerd met vanille	Chocolademousse met coulis vanrode vruchten
<u>STARTER</u>	Country-style terrine, jonagold applesauce and cranberry cream	Cream of sweet Jerusalem artichoke, slivered almonds and smoked bacon
<u>MAIN DISH</u>	Confit of duck leg au gratin with brown sugar, lentil stew with meat juice	Fried victoria bar steak, olive tapenade with fresh ginger and tomato pesto with coriander
<u>DESSERT</u>	Vanilla flavoured crème brûlée	Chocolate mousse with red fruit coulis

