

BONSOIR CLARA

café-restaurant

MENU 25 EUROS (I – II)

Uniquement le midi

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



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, chutney van courgettes met sesamzaadjes	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

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 shelfish 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, jongfrisslaatjeen 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

