

BONSOIR CLARA

café-restaurant

Entrées / Voorgerechten / Starters

Pâté de chevreuil, compote d'oignons blancs moutardés et crème d'airelles

Hertenpaté, mosterd, witte uiencompote en cranberrycrème

Pâté of deer, mustarded compote of white onions and cranberry cream

€ 15.50

Terrine de foie gras de canard en cuisson naturelle, croquants au chocolat et fruits secs

Terrine van eendenlever natuur gekookt, knapperige chocolade en gedroogd fruit

Terrine of duck foie gras in natural cooking, chocolate crunchy and dried fruit

€ 18.00

Crème de lentilles vertes et bœuf séché, croûtons et herbes frits

Crème van groene linzen en gedroogd rundvlees, croûtons en gebakken kruiden

Cream of green lentils and dried beef, croutons and fried herbs

€ 14.95

Tataki de saumon mariné aux épices, mélange de graines et mayonnaise wasabi

Gemarineerde zalm tataki met kruiden, gemengde zaden en wasabi mayonaise

Salmon tataki marinated with spices, mixed seeds and wasabi mayonnaise

€ 17.30

Noix de Saint-Jacques poêlées, estouffade de chou blanc

au vin moelleux et beurre monté aux citrons confits

Gebakken sint-jakobsschelpen, witte koolsoufflé in zoete wijn

en boter met gekonfijte citroenen

Pan-fried scallops, white cabbage soufflé in sweet wine and butter

Entrée € 19.50 Plat € 28.50

with candied lemons

Fricassée de champignons de saison aux saveurs d'ail et œuf poché

Fricassée van seizoenspaddenstoelen met knoflook en gepocheerde eiersmaakjes

Fricassée of seasonal mushrooms with garlic and poached egg flavours

€ 16.00

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, jeunes pousses de salade et copeaux de vieux parmesan

Carpaccio van rund met truffelolie, jong fris slaatje en oude parmezaan

Beef carpaccio with truffle oil, topped with rucola and aged parmesan

€ 17.95

Croquettes de crevettes grises « fait maison » avec son coulis de crustacé

Huisbereide grijze garnalenkroketten met een coulis van schaaldieren

Homemade shrimp croquettes served with a shellfish Coulis

Entrée € 18.20 Plat € 26.50



BONSOIR CLARA

café-restaurant

Salades / Salades / Salads

Mix de jeunes pousses de salades « façon Clara »

Jonge sla scheuten met diverse rauwkost en groenten chips

Mix of young salad shoots «Clara's» way

€ 12.90

Salade de caille fumée maison, foie gras de canard, chutney de fruits sec et caramel arabica

Huisgerookte salade van kwartel, foie gras van eend, chutney van gedroogd fruit en karamel arabica

Salad of quail home-smoked, foie gras of duck, chutney of dried fruit and caramel arabica

€ 17.95

Guacamole d'avocats au saumon fumé, fromage de chèvre et sirop de tomates

Guacamole van avocado met gerookte zalm, geitenkaas en siroop van tomaten

Avocado guacamole with smoked salmon, goat cheese and tomato syrup

€ 17.00

Plats végétariens / Vegetarische gerechten / Vegetarian dishes

Lasagne de légumes grillés, fondue de tomates et pesto de basilic

Lasagne van gegrilde groentjes, tomatensaus en pesto van basilicum

Grilled vegetable lasagna, tomato sauce and basil pesto

€ 16.90

Gnocchi de pommes de terre à la tomate, emmental rapé et pesto d'hiver

Aardappel gnocchi met tomaat, geraspte Emmentaler kaas en winter pesto

Potato gnocchi with tomato, grated Emmental cheese and winter pesto

Ragoût de légumes oubliés au gingembre et Quinoa croquant aux grains de sésame

Vergeeten groentestoofpot met gember en knapperige quinoa met sesamzaadjes

Forgotten vegetable stew with ginger and crunchy quinoa with sesame seeds

€ 15.90

€ 14.00

Penne aux aubergines, champignons au fondu de tomates crémée et copeaux Grana Padano

Penne met aubergines, paddestoelen met roomkleurige tomaat gesmolten en schaafsel van Grana Padano

Penne with aubergines, mushrooms with fondue of creamed tomato and shavings of Grana Padano

€ 16.50



BONSOIR CLARA

café-restaurant

Plats / Hoofdgerechten / Main courses

Pavé de cabillaud rôti , potée de choukal à la patate douce et bouillon de crevettes grises

Geroosterde kabeljauwsteak, stoofpotje van zoete aardappelchoukal en grijze garnalenbouillon

Roasted cod steak, hotpot of sweet potato choukal and grey shrimp broth

€ 23.90

Filet de lieue cuit sur peau , tronçons de poireaux à l'étuvée et mousse de topinambours à l'huile fumée

Koolvis filet gekookt op de huid, gestoomde stukken prei en Jeruzalem artisjokkenmousse in gerookte olie

Hake fillet cooked on its skin, steamed leek cuts and Jerusalem artichokes mousse in smoked oil

€ 22.90

Tartare de saumon frais, grains de sésame au Wasabi et mayonaise de Raifort accompagné de frites

Tartaar van verse zalm met sesamzaad en met wasabi, sojaroom en verse frietjes

Tartare of fresh salmon with sesame seeds, wasabi, soya cream and french fries

€ 22.50

Duo de solettes meunières avec sa petite palette de légumes du jour

Duo van gebakken tongetjes, meli melo van groentjes van de dag

Duo of panfried baby soles, served with an assortment of vegetables

€ 22.50

Hamburger de bœuf irlandais au bleu d'auvergne et légumes grillés

Hamburger van lers rundvlees met bleu d'Auvergne en gegrilde groenten

Hamburger of Irish beef with bleu d'Auvergne and grilled vegetables

€ 16.00

Suprême de faisan rôti et cuisse braisée aux chicons et garniture hivernale

Gebraden fazant suprême met gestoofde bout en witloof en een wintergarnituur

Roasted pheasant supreme with braised thigh and chicory and winter garnish

€ 23.90

Blanquette de biche cuit doucement aux légumes racines et à la bière d'Abbaye

Blanquette van hert, zacht gekookt met wortelgroenten en abdijbier

Blanquette of deer gently cooked with root vegetables and Abbey beer

€ 19.00

Entrecôte Irish grillée, sauce au béarnaise ou concassé de poivre, frites maison et petite salade mixte

Gegrild tussenribstuk "Irish", bearnaise of pepersaus, frisse salade en frietjes

Grilled "Irish" rib eye steak, salad, french fries served with pepper sauce or béarnaisee

€ 24.90



BONSOIR CLARA

café-restaurant

Dessert

Mousse au chocolat noir et chutney d'agrumes

Chocolademousse met chutney van citrus

Chocolate mousse with citrus chutney

€ 7.00

Pannacotta de coco à la vanille et gelée d'oranges

Pannacotta van kokosnoot met vanille en sinaasappelgelei

Coconut pannacotta with vanilla and orange jelly

€ 7.00

Glace nougatine et coulis de fruits rouges

Nougatineijs overgoten met een coulis van rode vruchten

Nougat ice cream with a red fruit coulis

€ 7.00

La traditionnelle dame blanche et son chocolat chaud

Traditionele « Dame blanche » met een huisbereide warme chocoladesaus

« Dame blanche » vanilla ice cream

€ 7.00

Moelleux au chocolat noir et noix de cajou

Moelleux van chocolade met cashewnoten

Dark chocolate cake with cashew nuts

€ 8.00

Tartare d'ananas frais à la menthe et sorbet citron

Verse ananastartaar met munt en citroensorbet

Fresh pineapple tartare with mint and lemon sorbet

€ 7.50

