

BONSOIR CLARA

café-restaurant

MENU À 35 EUROS (A – B)

FR	Menu A	Menu B
<u>Entrée</u>	Terrine campagnarde, compote d'oignons rouges et crème d'airelles	Saumon frais mariné, crudité d'hiver mayonnaise au curry léger
<u>Plat</u>	Magret de canard rôti laqué au miel, confiture d'oignons et sauce à la framboise	Filet de daurade royale cuit sur peau, spaghetti de courgettes et concassé de tomate à l'huile vierge
<u>Dessert</u>	Mousse au chocolat au coulis de fruits rouges	Assortiment de sorbets
EN		
<u>Starter</u>	Terrine campagnarde, mustarded compote of red onions and cranberry cream	Marinated fresh salmon, raw winter vegetables, mayonnaise with a soft curryapple
<u>Main dish</u>	Geroosterde eendenborst gelakt met honing, confituur van uien en frambozensaus	Fillet of sea bream cooked on skin, zucchini spaghetti and crushed tomato with virgin oil
<u>Dessert</u>	Chocolate mousse with red fruit coulis	Assortment of sorbets
NDLS		
<u>Voorgerecht</u>	Terrine campagnarde, mosterd, rood uiencompote en cranberrycrème	Gemarineerde verse zalm, rauwe wintergroente, mayonaise met zachte curry
<u>Hoofdgerecht</u>	Roasted duck breast glazed with honey, onion jam and raspberry sauce	Goudbrasemfilet gekookt op de huid, courgette spaghetti en geplette tomaat met virgin olie
<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 rôti au four, jus de viande émulsionné au thym parfumé à l'ail, gâteau de légumes façon « gratin »	Filet de bar poêlé sur peau, risotto compotée d'aubergine au coulis de poissons
<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 Meat gravy emulsified with thyme and flavored with garlic, vegetable pie gratinated	Catfish fillet fried on its skin, risotto compote of eggplant with a coulis of fish
<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, vleesjusemulsie met tijm en geparfumeerd met look, groentetaart op gegratineerde wijze	Zeewolf op zijnvel gebakken, risotto, compote van aubergine met een coulis van vis
<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, chutney de pommes et caramel de vin rouge aux épices douces	La Noix de Saint-Jacques poêlées, mousse de patate douce à l'huile de noix, beurre blanc citronnelle
Plat	Côte de veau rôtie, pomme de terre nature, haricot à couper et jus de viande légèrement écrémé	Cabillaud cuit sur peau, tronçon de poireaux à l'estragon et purée de légumes
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, chutney and a caramel of red wine with sweet spices	Pan-fried scallops, sweet potato mousse with walnut oil, beurre blanc and lemongrass
Main dish	Roasted veal chop, plain potatoes, string beans and a lightly skimmed gravy	Cod cooked in its skin, leek stems with tarragon and vegetable purée
Dessert	Dark chocolate cake with cashew nuts	Fine hot golden apple tart with caramel
www.bonsoirclara.com ,		
NDLS		
Voorgerecht	Terrine van eendenlever natuur gekookt, chutney van appel en karamel van rode wijn met zachte kruiden	Gebakken sint-jakobsschelpen, mousse van zoete aardappel met notenolie, blanke boter met citroengras
Hoofdgerecht	Gebraden kalfskotelet, natuur aardappelen, snijbonen en vleesjus lichtjes afgeroomd	Op vel gebakken kabeljauw, preistukjes met dragon en puree van groenten
Nagerecht	Moelleux van chocolade met cashewnoten	Fijne appeltaart van Golden delicious en karamelijs

