

# PAVILLON TERRE - MER

## CULINAIR AANBOD VAN DE CHEF

	P.P
<b>VOORGERECHT</b>	
Asperges salade met citrusvruchten	28
Artisjok vinaigrette	26
Patta negra	26
Salade van cœurs de bœuf tomaten en mozzarella	29
Tataki yellowfin	32
1/2 Keeft in Belle-vue	35
Soep van de dag met brood en boter	11
<b>HOOFDGERECHT</b>	
Kabeljauw op Vlaamse wijze	39
Paling in 't groen	42
Kip met citroen en olijven	29
Steak tartare	28
Navarin van lam	32
Geroosterde gambas met hazelnoten 6 st.	26
Verse bolognaise pizza	24
Verse vegetarische pizza	22
<b>KAAS</b>	
Kaasbordje met 3 verschillende soorten	14
<b>KINDEREN</b>	
Gehaktballetjes met tomatensaus	17
Spaghetti	17
<b>DESSERT</b>	
Pavlova met rode vruchten	14
Vanille millefeuille	12
Tiramisu	10
Chocolademousse	10
Mango panna cotta	12
<b>*VERRASSINGSMENU</b>	
2 voorgerechten, hoofdgerecht en dessert met aangepaste wijn	115

\*Enkel vermelden welke ingrediënten er niet gewenst zijn.

## ONZE SELECTIE

	37cl	75cl	
<b>Champagne</b>			
St Germain de Crayes blanc de blancs/ brut Réserve	37		
St Germain de Crayes Brut Réserve of rosé			69
Pol Roger Brut Réserve			95
Pol Roger Blanc de blancs 2013			145
<b>Wit</b>			
Pinot Blanc Reserve G. Lorentz 2018	20		32
Pouilly fumé Les Cerisottes Dom. Pabiot 2019	27		37
Chablis Dom. De Chenevières	25 ( 2018)		38 ( 2019)
Rully en Varot Dom. Du Four Bassot	29 ( 2018)		39 ( 2019)
<b>Rood</b>			
Sancerre Vieilles Vignes salmon 2018	29		36
Château Grand Ormeau Lalande Pomerol	33 ( 2018)		47 ( 2017)
Côte du Rhone Dom. Jérôme Quiot 2018	19		32
Chianti Isole e Olena DOCG	40 ( 2016)		52 ( 2018)
<b>Per glas / karaf</b>			
	<b>Glas</b>	<b>1/4</b>	<b>1/2</b>
<b>La Cour des Dames 2019</b>			
<b>Wit</b>			
Sauvignon/Chardonnay	7	9	16
<b>Rood</b>			
Mourvèdre	7	9	16