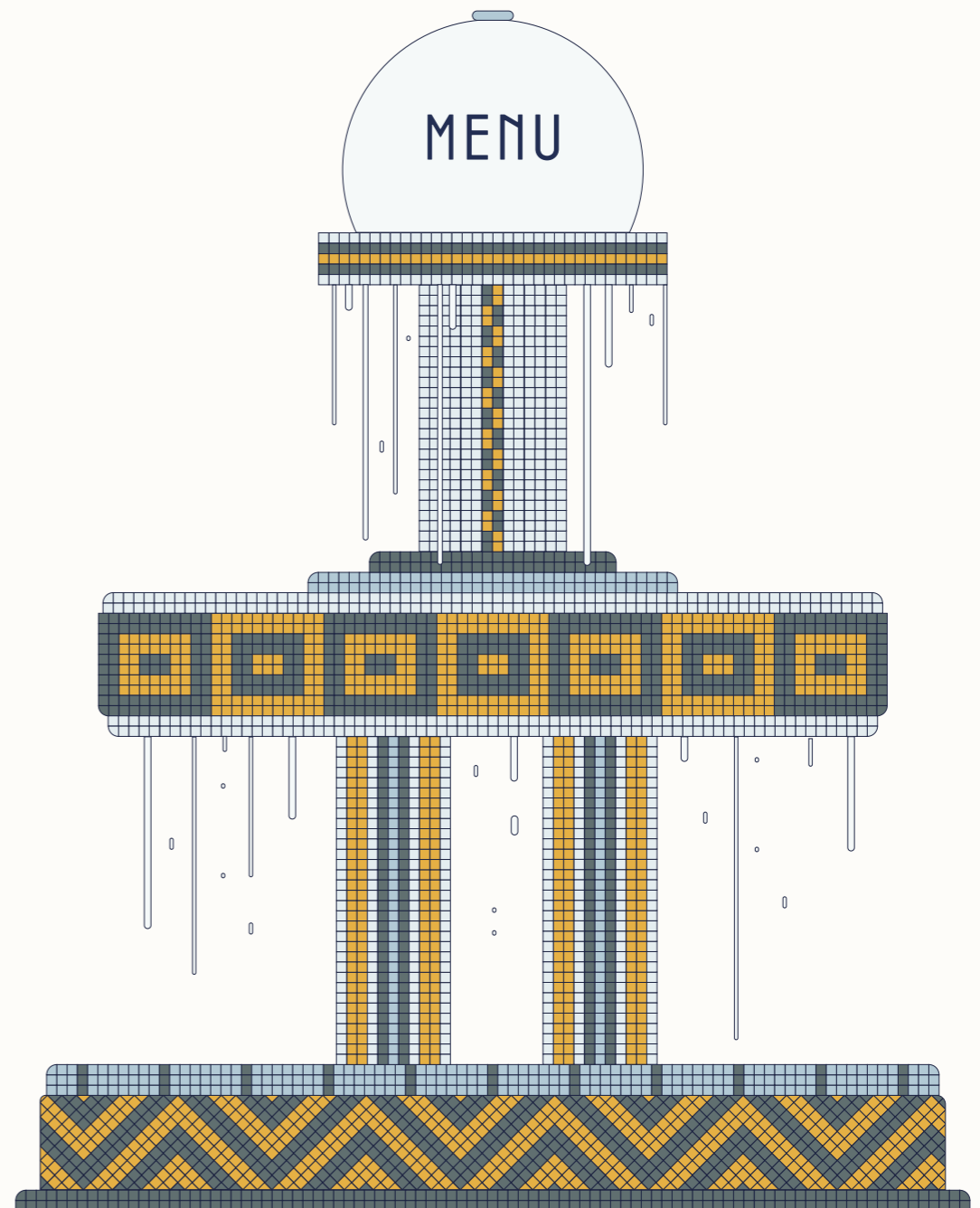




WWW.RESIDENCEPALACEBRASSERIE.BE



RESIDENCE
PALACE



ENTRÉES VOORGERECHTEN STARTERS

	APPETIZER	STARTER	COURSE
CROQUETTES DE CREVETTE, CONDIMENT CITRON ET PERSIL FRIT Garnaalkroket, citroencondiment en gefrituurde peterselie Shrimp croquette, lemon and fried parsley condiment	9€	18€	27€
FONDUE AU VIEUX BRUGES TRUFFÉE, DIPPING MOUTARDE TIERENTEYN, CRU DE RADIS ET CONCOMBRE Kaaskroket van oud Brugge met truffel, Tierenteyn-mosterddip, rauwe radijzen en komkommer Fondue with truffled Vieux Bruges, Tierenteyn mustard dip, radish and cucumber	8€	16€	24€
SALADE DE JEUNES POUSSÉS AUX MILLE GRAINES ORGANIQUES, POMME, BETTERAVE Salade van jonge scheuten en duizend organische granen, appel en rodbiet Organic microgreens, apple and beetroot salad	7€	14€	21€
TARTARE DE LÉGUMES GRILLÉS, BURRATINA ET OLIVES KALAMATA Tartaar van gegrilde groenten, burratina en kalamata-olijven Grilled vegetable tartare, burratina and kalamata olives	9€	18€	27€
CRUNCHY QUINOA JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD, FETA, OLIVES, CONCOMBRES, PASTÈQUE, RADIS, GRENADES Knapperige quinoa, jonge spinazie, feta, olijven, komkommer, watermeloen, radijs, granaatappel Crunchy quinoa, baby spinach, feta, olives, cucumber, watermelon, radish, pomegranate	8€	16€	24€
SASHIMI DE SAUMON MARINÉ, GUACAMOLE ET PICKLES DE LÉGUMES Sashimi van gemarineerde zalm, guacamole en gepekelde groenten Marinated salmon sashimi, guacamole and pickled vegetables	9€	18€	27€

PLAT GERECHT MAIN DISH

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE (FROID OU MI-CUIT) Rundstartaar à l'italienne (koud of halfgaar) Italian-style tartare of beef (cold or semi-cooked)	24€
FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ Bereide filet américain Prepared «Filet américain»	24€
ENTRECÔTE DE BOEUF LIMOUSIN, SAUCE POIVRE VERT, SALADE, FRITES Limousin ribeye, groene-pepersaus, salade, frieten Limousin sirloin steak, green peppercorn sauce, salad, French fries	36€
SAUMON EN CROÛTE DE GRAINES, MOUSSELINE DE BINTJES AU WASABI ET LÉGUMES WOK In een granenkorst gegaarde zalm, bintjesmousseline met wasabi en wokgroenten Seed-crusted salmon, mousseline of bintje potato and wasabi, stir-fried vegetables	28€
FISH & CHIPS SAUCE TARTARE Fish & chips met tartaarsaus Fish & chips with tartar sauce	26€
WOK DE LÉGUMES, NOUILLES DE BLÉ ET BASILIC THAÏ Groentewok, tarwenoedels en Thaise basilicum Vegetable stir-fry, Thai basil wheat noodles	24€

AUBERGINE BRULÉE, HALLOUMI AU PARFUM D'ORIENT ET FINES HERBES Geblakerde aubergine, halloumi met Oosterse toets en fijne kruiden Charred aubergine, halloumi with an Oriental touch and fresh herbs	24€
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE, ASPERGES ET SAUCE AUX MORILLES Hoevekipfilet (gele kip), asperges en morillesaus Farm yellow chicken supreme, asparagus and morel sauce	28€

SUGGESTIONS | SUGGESTIES

FILET D'ESPADON À LA PLANCHA, MOUSSELINE D'ARTICHAUD ET TOMATES CONFITES Gegrilde zwaardvisfilet, artisjokmousseline en gekonfijte tomaten Grilled swordfish fillet with artichoke mousseline and confit tomatoes	28€
TAJINE DE DAURADE ET SES LÉGUMES CROQUANTS Tajine van dorade met knapperige groenten Sea bream tajine with crunchy vegetables	27€
ASPERGES À LA FLAMANDE Asperges op Vlaamse wijze Flemish-style asparagus	28€
COURGETTE RÔTIE AUX ÉPICES ET HOUMOUS AUX TOMATES SÉCHÉES Geroosterde courgette met kruiden en hummus van zongedroogde tomaat Roasted zucchini with spices and sun-dried tomato hummus	25€

DESSERTS DESSERTEN

TARTARE DE MANGUE, ANANAS, CRÈME DE YAOURT AU BASILIC THAÏ ET ÉCLAT DE MERINGUE Mangotartaar, ananas, yoghurtroom met Thaise basilicum en meringue Mango and pineapple tartare, Thai basil flavoured yoghurt cream, meringue	11€
« DAME BLANCHE » CLASSIQUE Klassieke Dame blanche Classic Dame blanche	11€
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE Zwarte chocoladefondant en vanille-ijs Dark chocolate fondant and vanilla ice cream	14€
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON Pavlova met seizoensfruit Seasonal fruit pavlova	12€
MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE SPÉCULOOS Chocolademousse, speculoos crumble Chocolate mousse, speculoos crumble	10€
ANANAS HIBISCUS, SORBET MANGE Ananas met hibiscus, mango sorbet Pineapple with hibiscus, mango sorbet	11€