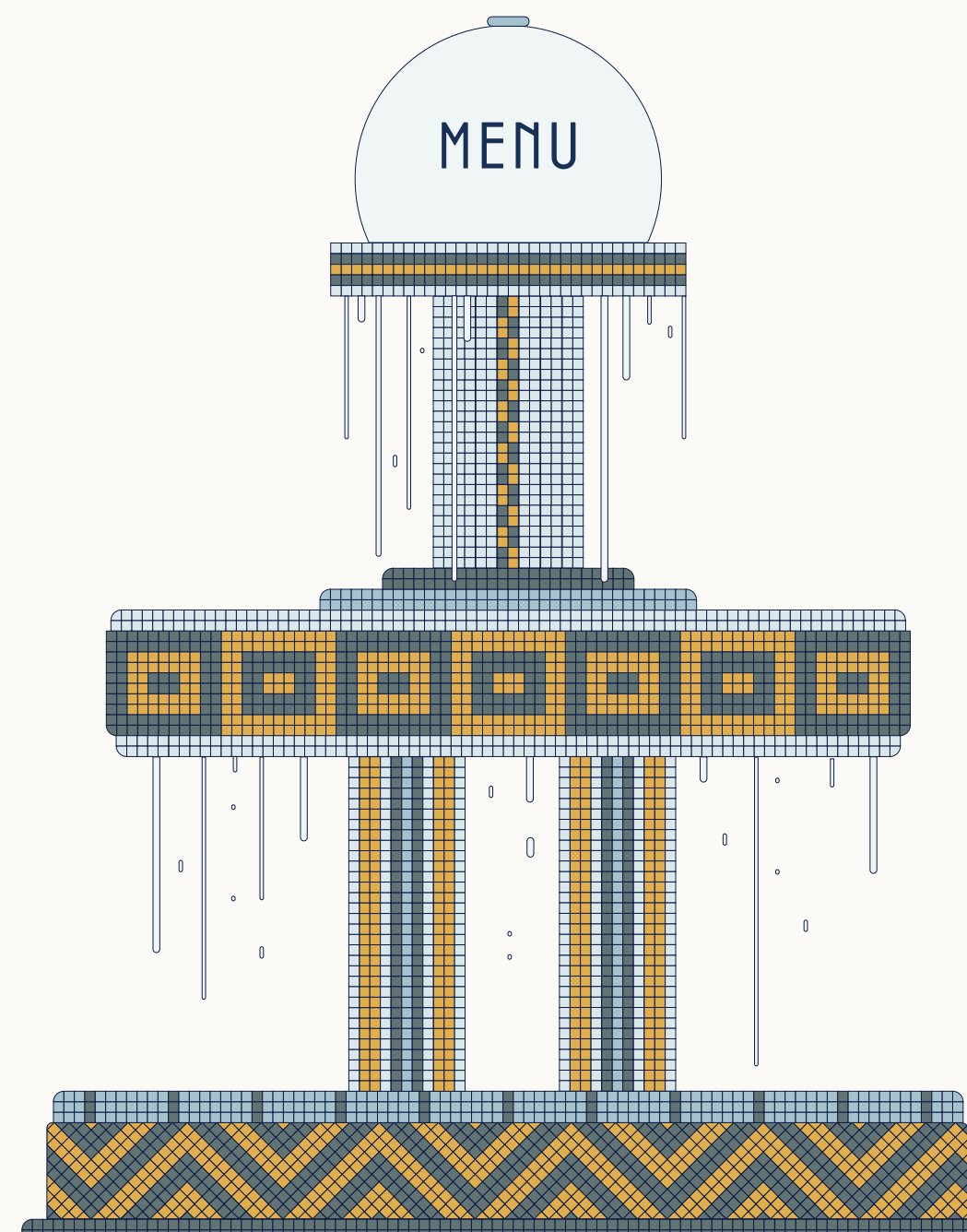




WWW.RESIDENCEPALACEBRASSERIE.BE



RESIDENCE
PALACE



ENTRÉES
VOORGERECHTEN
STARTERS

CROQUETTES DE CREVETTE, CONDIMENT CITRON ET PERSIL FRIT

Garnaalkroket, citroencondiment en gefrituurde peterselie
Shrimp croquette, lemon and fried parsley condiment

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

🍷 SALADE DE JEUNES POUSSES AUX MILLE GRAINES ORGANIQUES,
POMME, BETTERAVE

Salade van jonge scheuten en duizend organische granen, appel en rodbiet
Organic microgreens, apple and beetroot salad

TARTARE DE LÉGUMES GRILLÉS, BURRATINA ET OLIVES KALAMATA

Tartaar van gegrilde groenten, burratina en kalamata-olijven
Grilled vegetable tartare, burratina and kalamata olives

CRUNCHY QUINOA, JEUNES POUSSES 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

SASHIMI DE SAUMON MARINÉ, GUACAMOLE ET PICKLES DE LÉGUMES

Sashimi van gemarineerde zalm, guacamole en gepekeld groenten
Marinated salmon sashimi, guacamole and pickled vegetables

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)

FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ

Bereide filet americain
Prepared «Filet américain»

ENTRECÔTE DE BOEUF LIMOUSIN, SAUCE POIVRE VERT, SALADE, FRITES

Limousin ribeye, groene-pepersaus, salade, frieten
Limousin sirloin steak, green peppercorn sauce, salad, French fries

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

FISH & CHIPS SAUCE TARTARE

Fish & chips met tartaarsaus
Fish & chips with tartar sauce

🍷 WOK DE LÉGUMES, NOUILLES DE BLÉ ET BASILIC THAÏ

Groentewok, tarwenoedels en Thaise basilicum
Vegetable stir-fry, Thai basil wheat noodles

APPE
TIZER

9€

STAR
TER

18€

COUR
SE

27€

8€

16€

24€

7€

14€

21€

9€

18€

27€

8€

16€

24€

9€

18€

27€

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

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE, FAÇON VOL-AU-VENT ET FRITES

Hoevekipfilet (gele kip), op vol-au-ventwijze, met frieten
Farm yellow chicken supreme, vol-au-vent style, with fries

24€

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€

FREGOLA SARDA, FRICASSÉ DE LÉGUMES, PARMESAN EN ÉCUME

Fregola sarda, groentefricassee, parmezaanschuim
Fregola sarda, vegetable fricassee, parmesan foam

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 VANILL

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 MANGUE

Ananas met hibiscus, mango sorbet
Pineapple with hibiscus, mango sorbet

11€