

Lunchtime

Maandag, 9 maart

Tomatensoep

Gebakken sliptongen, salade, frites

Dinsdag, 10 maart

Rundscarpaccio, rucola, Parmezaanse kaas, arbequina olijfolie

Varkensribstuk, boontjes 'extra fins', gebakken aardappelen

Woensdag, 11 maart

Steak pepersaus, salade, frites

Chocoladeschuim

Donderdag, 12 maart

Pompoensoep met sinaasappel

Roggevlugel, beurre noisette, aardappelpurée

Vrijdag, 13 maart

Catch of the night 😊

Duo van sorbet

Zaterdag, 14 maart

Salade met scampi en appel, currydressing

Rundsstoverij op Vlaamse wijze, frites

€ 19.00 pp. dranken exclusief

Voorgerechten

Noordzee vissoep met rouille & toast	€17.50
Huisgemaakte kroketten van grijze garnalen, gefruite peterselie	€17.50
Iberico – Jamon De Trevelez (+ 14 maanden) – Antonio Alvarez	€22.50
Salade met gepelde garnalen, hoeve eitje en verse mayonaise	€22.50
Gamba's à la plancha met citroengras en sweet chili	€22.50

Canadese kreeft

Half kreeftje "en belle vue"	€26.50
Half kreeftje gegrild, hoeveboter met verse kruiden	€26.50

Onze oesters

Diepe oester: Gillardeau (Ile 'd Oléron)

Diepe oesters 6of 9 stuks	€24.00/€36.00
---------------------------	---------------

Visgerechten

Tomaat gevuld met gepelde grijze garnalen, kropsla, eitje en mayonaise, verse frietjes	€26.00
Gebakken Noordzeetongetjes met frisse salade en verse frietjes	€28.50
Bouillabaisse 'Cafedraal'	€29.50
Gamba's à la plancha met citroengras en sweet chili	€28.50

Kreeften

Kreeft 'op z'n mooist'	€49.50
Kreeft gegrild, hoeveboter met verse kruiden	€49.50

Pasta

Tagliatelle met verse tomaat, courgette en champignons, pesto	€18.50
Tagliatelle met verse tomaat, courgette en champignons, Serrano ham en Parmezaanse kaas	€20.50
Tagliatelle met scampi en Thaise curry	€22.50

Vleesgerechten

Tartaar van filet mignon, verse frietjes	€25.00
Côte à l'os op de grill, sla, frietjes en béarnaise (2cvts)	€59.50
Ossenhaas (filet pur) met frisse salade, verse frietjes, béarnaise of peperroomsaus	€30.50
Lamskroontje in de oven, jus nature met rozemarijn, seizoensgroeten en aardappel gratin	€30.50

Suggesties

Bisque van kreeft
€ 18.50

Terrine van ganzenlever, chutney van mango, uienconfituur, warme brioche
€ 24.00

Kaaskroketten Cafedraal, krokante salade
€ 17.50

Gebakken Sint-Jacobsnootjes, gesauteerd Belgisch witlof, 'Noilly-Prat' saus
€ 24.50 / € 27.50

Kabeljauw in de oven, purée van kastanje, boschampignons, aardappelmousseline
saus van witte Sancerre
€ 29.50

Gegrilde entre-côte 'Rubia Gallega' (400 gr- 7 weken dry aged), gegrilde tomaat, gekonfijte sjalot
béarnaise of pepersaus, verse frites
€ 39.00

Gegrilde Ierse Angus rund filet mignon, béarnaise of pepersaus, salade, verse frites
€ 28.50

Cotroensorbet met Limoncello, bosvruchten
€ 11.00

Moelleux van chocolade, vanille roomijs
€ 12.00

Desserts

Crème brûlée
10.00 €

Chocolade mousse
10.00 €

'Kolonel'
(citroensorbet, wodka en limoen)
12.00 €

Dame Blanche
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce
11.00 €

Citroensorbet met Limoncello en bosvruchten
Lemon sorbet with Limoncello and forest fruit
11.00€

Chocolade moelleux met vanille roomijs
Chocolate moelleux with vanilla ice cream
12.00€

Trio van sorbet
10.00€

Chocolade Fantasy Cafedraal
Praline, crumble, mousse, clementine, Ferrero
14.00€