

Présence

Restaurant - Bistro

GENIET

A LA CARTE | LUNCHMENU

WEKELIJKS 3-4-5 GANGENMENU

BAR | VERANDA | ZOMERTERRAS

FEEST

VERJAARDAGEN | RECEPTIES | ZAKELIJKE – DINERS | HUWELIJKEN | COMMUNIEFEESTEN

PRESENCE MAAKT VRIJBLIJVENDE OFFERTES

APARTE FEESTRUIJME

INFO@RESTOPRESENCE.BE

VERRAS

WIL JE GRAAG IEMAND VERRASSEN ?

VRAAG NAAR ONZE KADOBONS!

CONTACT

RESERVATIES: TEL : 03 651 61 45

WOENSDAG GESLOTEN

INSTAGRAM: RESTOPRESENCE

WWW.RESTOPRESENCE.BE

ALLERGENEN

GERECHTEN KUNNEN ALLERGENEN BEVATTEN, MELD HET ONS !

WIJ WENSEN U ALVAST EEN HEERLIJKE TIJD EN LEUKE BELEVENIS BIJ ONS

VOORGERECHTEN

| | |
|---|----|
| Speciale Zeeuwse creuse oester nr. 3 Half dozijn 'creuse' oesters nr. 3 natuur geserveerd op ijs met citroen | 30 |
| Half dozijn Zeeuwse 'creuse' oesters nr. 3 gegratineerd met champagnemousseline | 36 |
| Rode biet Carpaccio van rode biet met geitenkaas 'Crottin de Chavignol' | 19 |
| Surf & Turf Gebakken ganzenlever, brioche, kort gebakken Bretoense langoustine, chutney van passievrucht & rode ui | 34 |
| Fazant Artisanaal kroketje van fazant a la Brabançonne & witlof | 21 |
| Garnaalkroketten Ambachtelijke garnaalkroketten met gefruite peterselie, fris slaatje, citroen & Noordzeegarnalen | 22 |
| Ravioli Huisbereide ravioli met eekhoorntjesbrood & truffelsaus | 28 |
| Kaaskroketten Verse kaaskroketjes (4 kazen) met fris slaatje | 17 |
| Bisque Bisque van langoustines met garnituur | 19 |

HOOFDGERECHTEN

| | |
|---|----------|
| Zeetong (+500gr) Sole meunière, handgesneden frietjes & homemade mayonaise | 58 |
| Ravioli Huisbereide ravioli met eekhoortjesbrood & truffel | 38 |
| Pata Negra Lomo Ibérico, traag gegaard, Blackwellsaus, winterse groentjes & aardappelkroketjes | 34 |
| Zesrib Belgische zesrib, extra gerijpt, witloofsla verse frietjes & homemade mayonaise *saus naar keuze | 46 |
| Vol-au-vent 'Deluxe' Met krokant gebakken zwezeriken, truffel, mousseline & handgesneden frietjes | 48 |
| Catch of the day Kraakverse Noordzeevis, beurre blanc, aardappelpuree & seizoensgroenten | dagprijs |

*peperroom / champignonroom / béarnaise / choron / vleesjus

NAGERECHTEN

| | |
|--|----|
| Dame blanche | 14 |
| Vers afgedraaid vanilleroomijs, licht opgeklopte room met warme 'Callebaut' chocoladesaus | |
| Kolonel | 14 |
| Limoensorbet met wodka | |
| Sabayon | 14 |
| Klassiek bereide sabayon met marsala, witte wijn & bolletje vanilleroomijs | |
| Kaas | 15 |
| Assortiment van kazen met garnituur | |
| Cheesecake | 15 |
| Cheesecake vd chef met passievrucht & mango | |

MENU

3 GANGEN LUNCHMENU € 33,00

WIJNARRANGEMENT € 22,00

3 GANGEN MENU VAN DE CHEF € 54,00

WIJNARRANGEMENT € 26,00

4 GANGEN MENU VAN DE CHEF € 62,00

WIJNARRANGEMENT € 30,00

5 GANGEN MENU VAN DE CHEF € 72,00

WIJNARRANGEMENT € 32,00