

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	19
Carpaccio van rode biet met geitenkaas 'Crottin de Chavignol'	
Surf & Turf	34
Gebakken ganzenlever, brioche, kort gebakken Bretoense langoustine, chutney van passievrucht & rode ui	
Garnaalkroketten	22
Ambachtelijke garnaalkroketten met gefruite peterselie, fris slaatje, citroen & Noordzeegarnalen	
Ravioli	28
Huisbereide ravioli met eekhoorntjesbrood & truffelsaus	
Kaaskroketten	17
Verse kaaskroketjes (4 kazen) met fris slaatje	
Bisque	19
Bisque van langoustines met garnituur	

HOOFDGERECHTEN

Zeetong (+500gr) Sole meunière, handgesneden frietjes & homemade mayonaise	58
Ravioli Huisbereide ravioli met eekhoortjesbrood & truffel	38
Pyreneeën lam Duo van lam, traag gegaard, pommes fondant, tzatziki, aubergine	46
Zesrib Belgische zesrib, extra gerijpt, witloofsla verse frietjes & homemade mayonaise *saus naar keuze	44
Giant Tiger Prawns Gebakken gamba's, gele curry, open ravioli	39
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	
Cheesecake	15
Cheesecake vd chef met passievrucht & mango	

MENU

3 GANGEN LUNCHMENU € 34,00

WIJNARRANGEMENT € 24,00

3 GANGEN MENU VAN DE CHEF € 54,00

WIJNARRANGEMENT € 28,00

4 GANGEN MENU VAN DE CHEF € 62,00

WIJNARRANGEMENT € 32,00

5 GANGEN MENU VAN DE CHEF € 72,00

WIJNARRANGEMENT € 36,00