

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
Tartaar van rund	
Handgesneden tartaar van rund	21
+ gelakte zwezerik	31
Mechelse asperges	
Asperges op Vlaamse wijze	22
Asperges met zalm & mousselinesaus	26
Velouté van asperges met garnituur	16
Burrata	22
Burrata met Coeur de boeuf & olijfolie 'Valderrama'	
Surf & Turf	26
Rollade van rund met Noordzeekrab & garnituren	
Garnaalkroketten	22
Ambachtelijke garnaalkroketten met gefruite peterselie, fris slaatje, citroen & Noordzeegarnalen	
Open ravioli	24
Open ravioli met 3 kazen & groene groenten	
Kaaskroketten	17
Verse kaaskroketjes (4 kazen) met fris slaatje	
Tonijn	24
Carpaccio van tonijn met frisse toetsen & zuurtjes	

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars	38
Wilde zeebaars, op vel, tomaat, zeekraal & aardappelpuree met tuinkruiden	
Zeetong (+500gr)	58
Gebakken Noordzeetong 'meunière' met fris slaatjes & verse frietjes	
Open ravioli	34
Huisbereide ravioli met 3 kazen & groene kruiden	
Tartaar van rund & frietjes	
Handgesneden tartaar van rund	30
+ gelakte zwezerik	42
Kalfsribeye	38
Traag gegaard, courgette met daslook, gegrilde asperge, espagnolsaus & patatas bravas	
Filet Pur (+-230gr)	45
Filet pur, extra gerijpt, witloofsla & verse frietjes *saus naar keuze	
Giant Tiger Prawns	39
Gebakken gamba's, gele curry & Kataifi met rijst	
Mechelse asperges & krieltjes	
Asperges op Vlaamse wijze	32
Asperges met zalm & mousselinesaus	36

*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	
Chocolade	15
Fantasie van chocolade	
Fruit	14
Nagerecht van fruit, Limoncello & hangop	
Sorbet	
Vraag naar onze huisbereide sorbets	€4/bol

MENU

3 GANGEN LUNCHMENU € 34,00

WIJNARRANGEMENT € 24,00

3 GANGEN MENU VAN DE CHEF € 58,00

WIJNARRANGEMENT € 28,00

4 GANGEN MENU VAN DE CHEF € 65,00

WIJNARRANGEMENT € 32,00

5 GANGEN MENU VAN DE CHEF € 74,00

WIJNARRANGEMENT € 36,00