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 FEESTRUIMTE

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 oesters nr. 3
Half dozijn Zeeuwse 'creuse' oesters nr. 3 natuur 30
geserveerd op ijs met citroen & oesterbrood

Half dozijn Zeeuwse 'creuse' oesters nr. 3 gegratineerd 36
met champagnemousseline

Warme Camembert
Warme Camembert met gekarameliseerde appel, honing & briochebrood 22

Trio van Wildpaté
Trio van wildpaté met haar garnituren & briochebrood 25

Garnaalkroketten 22
Ambachtelijke garnaalkroketten
met gefruite peterselie, fris slaatje, citroen & Noordzeegarnalen

Foie Gras
Gebakken Ganzenlever vergezeld met gebakken appel & portosaus 32

Kaaskroketten 17
Verse kaaskroketjes (4 kazen) met fris komkommer slaatje

Tonijn 25
Tataki van tonijn, met gemarineerde tomaat, krokante ui & balsamico

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw 39
Kabeljauwhaasje met parmazaanpuree, prei & graanmosterdmousseline

Zeetong (+500gr) 58
Gepocheerde zeetong met “Dugléré” met tomaat, grijze garnalen & peterselie

Kalfszwezerik 48
Krokant gebakken kalfszwezerik met een keur van paddestoelen & verse Herfsttruffel

Filet Pur (+-220gr) 46
Filet pur, extra gerijpt, warme groenten & verse frietjes
*saus naar keuze

+ Foie gras (Rossini) 10
+ Verse Herfsttruffel 12

Fazant “Fine Champagne” 39
Fazantfilet vergezeld met “Fine Champagne” saus, wild garnituur & amandelkroketjes

Hazenrug Arlequin 43
Hazenrugfilet met een duo van saus, peer, seizoensgroenten & amandelkroketjes

Pasta Truffel
Tagliatelle met een licht romige truffelsausje, parmazaan & verse Herfsttruffel 36

*peperroom / champignonroom / béarnaise / choron / vleesjus

NAGERECHTEN

Dame blanche 15
Vers afgedraaid vanilleroomijs,
licht opgeklopte room & warme ‘Callebaut’ chocoladesaus

Dame noir 15
Vers afgedraaid Chocolade-ijs,
licht opgeklopte room & warme ‘Callebaut’ chocoladesaus

Kolonel 14
Limoensorbet met wodka

Sabayon van Kriek 15
Bereid met kriekbier, roodfruit & aardbeienijs

Chocolade 17
Een symfonie van chocolade

Kaasassortiment 18
Assortiment van kazen vergezeld met briochebrood, confituren, noten & fruit

Panna Cotta 15
Panna Cotta van vanille met rode vruchten, amandel & sorbet

Sorbet
Passievruchten / Limoen / Guava / Lychee / Pompelmoes / Kokosnoot €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