

VOORGERECHTEN – LES ENTRÉES

- *Bordje Toscaanse charcuterie, 19**
Altamura brood met look en verse tomaten
La planchette de salaisons toscanes, pain de Altamura à l'ail et tomates fraîches
- *Carpaccio van tomaten 'Marmandes', bio mozzarella "fiore di latte", 14,50**
pesto van basilicum
Le carpaccio de tomates Marmandes, mozzarella bio « fleur de lait », pesto de basilic
- *Sardines met jaartal « La perle des dieux » uit Saint-Gilles-Croix-de-vie, 15,50**
met toast
Les sardines millésimées « La perle des dieux » de Saint-Gilles-Croix-de-vie, tartines grillées
- Tartaar van rode tonijn met rauwe groenten, koriander en yuzu sap 17**
Le tartare de thon rouge aux légumes crus, coriandre et jus de yuzu
- *Groenten gegrild in onze houtskooloven, 14**
gerookte burrata en olijfolie extra vierge
Les légumes grillés au feu de bois, burrata fumée et huile d'olive extra vierge
- Oven gegrilde mergpijp, fleur de sel en gegrild brood 13**
L'os à moelle grillé au four, fleur de sel et pain grillé
- *Kaaskroketten van parmesan, gefrituurde kruiden 12**
Nos fondus au parmesan, friture d'herbes
- Groene asperges uit de Mont-Ventoux op de plancha, 18,50**
Pata Negra en parmezaanse kaas
Les asperges vertes du Mont -Ventoux à la plancha, Pata Negra et parmesan
- Risotto van kreeft, tempura van groene aspergetips, coulis van pepers 21**
Le risotto de homard, tempura de pointes vertes, coulis de poivrons

* Service non-stop



facebook/restaurationnouvelrestaurant



#restaurationnouvelle

Onze houtskooloven - Notre four au charbon de bois

Het vlees wordt gegrild in een houtskooloven en geserveerd met verse frieten.
Toutes nos viandes sont grillées au four au charbon de bois. Elles sont servies avec des pommes frites fraîches.

***Simmental tussenribstuk** **21**
La noix d'entrecôte Simmental

***Ossenhaas uit Limousin** **28**
Le filet pur limousin

***Kalfskotelet uit Lozère** **28**
La côte de veau fermière de Lozère

Selectie van Ierse rund « John Stone » (21 dagen gerijpt)
La sélection de bœuf irlandais « John Stone » (maturée à 21 jours)

***Iers tussenribstuk met been** **38**
La côte à l'os irlandaise

***Lendestuk van rund** **29**
Le contre-filet de bœuf

SAUZEN - LES SAUCES

Béarnaise, choron, archiduc, gorgonzola, 4 pepers **3**
Béarnaise, choron, archiduc, gorgonzola ou poivre crème aux 4 baies

Met morieljes **4.5**
Aux morilles

HOOFDGERECHTEN – LES PLATS

Dagschotel (enkel 's middags in de week)	14
<i>Le plat du jour (uniquement le midi en semaine)</i>	
Gestoomd preiwit, marans ei, Iberische ham en croûtons	17
<i>Les blancs de poireaux cuits à la vapeur, œuf de Marans, jambon ibérique et petits croûtons</i>	
*« Filet américain préparé » met Dallas saus, frieten	18
<i>Le filet américain préparé à la minute, sauce « Dallas », pommes frites</i>	
Suprême van kip uit de Gers met truffel, pikante jus met parmezaanse kaas, peterselie aardappelen	23
<i>Le suprême de volaille du Gers à la truffe, jus corsé au parmesan, pommes persillées</i>	
Kalfspicata « Lombarda », verse tagliatelle	21
<i>La picata de veau « Lombarda », tagliatelles fraîches</i>	
Gebakken kalfszwezeriken met béarnaisesaus	28
<i>La poêlée de ris de veau, sauce béarnaise</i>	
Gebakken kabeljauw met kruidenkorst, mosterd, verse tomaten en basilicum	25
<i>Le cabillaud rôti en croûte d'herbes, moutarde, tomates fraîches et basilic</i>	
*In houtskooloven gegrilde zeebaars ratatouille van Provençaalse groenten	25
<i>Le bar entier grillé au four à bois, fine ratatouille de légumes provençaux</i>	

KINDERMENU – MENU ENFANTS

Hoofdgerecht, nagerecht en drankje

15

Plat, dessert et boisson

Vraag naar ons kindermenu – *Demandez notre carte enfants*