

Onze gerechten bij U thuis

Afhalen kan op vrijdag, zaterdag en zondag

Het afhaalmenu op vrijdag 20/11, zaterdag 21/11 en
zondag 21/11 en vrijdag 27/11, zaterdag 28/11 en
zondag 29/11

Gratin van zeevruchten met tong, tarbot en zalm, groentensnippers, champignons en bieslooksaus

Varkenshaasje met reepjes Gandaham
Of
Hertenkalf 'rugfilet'

Met appel met veenbessen, stoofpotje van seizoengroenten en krielaardappelen

Blauwe bessen, chocolade en pistache

€ 34/p

Gerechten 'à la carte' – stel zelf Uw menu samen

Afhalen kan op vrijdag, zaterdag en zondag

(Geldig vanaf maandag 19 oktober 2020)

Aperitief

Tapas: Spaanse ham en Grissini, olijfjes, Keiemtaler, rillette € 6/p

Soep

Tomatensoep met balletjes € 5/L

Groentesoep € 5/L

Koude voorgerechten

Gandaham met meloen € 13/p

Carpaccio van 'Limousin'-runderfilet, pesto en Parmezaanse kaas € 14/p

Halve kreeft 'Belle Vue' (gegarneerd met tomaat garnaal, gevuld eitje en sla) € 26/p

Warme voorgerechten

<u>Tarbot en tong met kreeftensaus</u>	€ 13/p
<u>Marmietje met tongfilet, staartvis en zalm, witte wijnsaus</u>	€ 13/p
<u>Zeetongreepjes op Normandische wijze</u>	€ 13/p
<u>Zeetongreepjes met kreeftensaus</u>	€ 13/p
<u>Bouillabaisse – met mooie vaste vis, rouille en looktoastjes</u>	€ 14/p
→ Bovenstaande warme voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht: supplement	€ 6/p
<u>Halve kreeft 'à l'américaine' – de echte Bretoense schaaldierensaus</u>	€ 22/p
→ Als hoofdgerecht = hele kreeft	€ 41/p

Warme vlees- en gevogeltegerechten

<u>Varkenshaasje met reepjes Gandaham</u>	€ 13,50/p
<u>Parelhoenfilet met kervelroomsaus</u>	€ 13,50/p
<u>Lamskroontje met saus van rozemarijn</u>	€ 18/p
<u>Kalfslende met lichte suprêmesaus</u>	€ 17/p
<u>Runderfilet met natuursaus</u>	€ 18/p
<u>Hertenkalf 'rugfilet' met wildsaus</u>	€ 18/p

Aardappel- en groentebereidingen

<u>Puree aardappelen</u>	€ 1,80/p
<u>Gebakken krielaardappelen</u>	€ 1,80/p
<u>Voorgebakken frietjes</u>	€ 1,80/p
<u>Puree van knolselder</u>	€ 2,30/p
<u>Appel met veenbessen</u>	€ 2,30/p
<u>Extra fijne erwtjes</u>	€ 2,30/p
<u>Gebakken witloof</u>	€ 2,30/p
<u>Peertjes in rode wijn</u>	€ 2,30/p
<u>Stoofpotje van seizoengroenten</u>	€ 3,70/p

Nagerechten

<u>Glaasje chocolademousse</u>	€ 6/p
<u>Bavarois van framboos, yoghurt, merengue en krokante chocolade</u>	€ 9,50/p
<u>Crèmeux van chocolade, Doyenee-peer, citrus crumble</u>	€ 9,50/p

Koude hoofdgerechten

<u>Gevarieerde visschotel "gerookt" - Gegarneerde zalm, tongrolletjes, tomaat garnaal, gevuld eitje, gerookte zalm en heilbot, gegarneerd met sla en groentjes - cocktailsaus apart</u>	€ 21/p
<u>Gevarieerde visschotel "appelsientje" - Gegarneerde zalm, tongrolletjes, tomaat garnaal, gevuld eitje, appelsientje gevuld met Noordzeeslaatje, gegarneerd met sla en groentjes - cocktailsaus apart</u>	€ 19/p
<u>Gevarieerde visschotel met kreeft - Halve kreeft, gegarneerde zalm, tomaat garnaal, gevuld eitje, gerookte zalm en heilbot, gegarneerde met sla en groentjes – cocktailsaus apart</u>	€ 32/p
<u>Koude aardappelen in tartaar</u>	€ 1,80/p

Voor de allerkleinsten

Gehaktballetjes in tomatensaus met erwtjes en puree-aardappelen

€ 8,50/p

Bestellen kan als volgt:

- Mail naar: info@salonssaintgermain.be
- Bel naar: 051/502520

- Afhaling vrijdag tussen 10u – 11u30 en 17u – 18u: te bestellen vóór donderdag om 12u
- Afhaling zaterdag tussen 10u – 11u30 en 17u – 18u: te bestellen vóór tot vrijdag om 12u.
- Afhaling zondag tussen 10u – 11u30: te bestellen vóór tot vrijdag om 12u.
- Alles wordt afgeleverd in ons eigen materiaal waarvoor een waarborg wordt gerekend (max € 75). De lege schotels kunt u terugbrengen van woensdag t.e.m. zondag (10u – 11u30).