

De Klassiekers van Mariadal / Les Classiques du Mariadal

Om te starten “koud” / Pour commencer à froid

Artisanaal gerookte zalm met klassieke garnituur
Saumon fumé artisanalement, servi avec oignons, persil et toast € 16,00
Of - ou

Cipriani: rucola, tomaat, mozzarella, siroop van balsamiek azijn, vinaigrette van pesto
Cipriani : roquette, tomate, mozzarella, sirop de balsamique, vinaigrette au pesto € 11,50
Of - ou

Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola
Carpaccio de bœuf, huile d'olive, Parmesan et roquette € 13,50
Of - ou

Terrine van eendenlever ‘maison’, gekonfijte ui, brioche
Terrine de foie gras maison, confit d'oignons, brioche € 20,00

Om te starten “warm” / Pour commencer à chaud

Dagsoep
Soupe du jour € 6,00
Of - ou

Scampi's met curry, Thais citroengras
Scampis au curry et citronnelle thaï € 13,50
Of - ou

Kaaskroket (1 stuk)
Fondu au fromage de Grimbergen (1 pce) € 5,50
Of - ou

Garnaalkroket met gefrituurde peterselie en citroen (1 stuk)
Croquette aux crevettes avec persil frit et citron (1 pce) € 7,50
Of - ou

Duo van kroketten met gefrituurde peterselie en citroen
Duo de croquettes avec persil frit et citron € 13,00
Of - ou

Risotto van tarwe met champignons, Sint-Jacobsvruchten, coulis van peterselie met look
Risotto au blé et champignons, Saint Jacques, coulis de persil à l'ail € 16,00

Green Corner

Caesar: romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette
César : salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César € 15,50
Of - ou

Great Blue: gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en tarama vinaigrette
Grand Bleu : saumon fumé, scampi, crevettes grises, vinaigrette tarama € 18,50
Of - ou

David Croquet: mixte salade met kaas en garnaal kroketten
David Croquette: salade mixte avec un de duo de croquette aux crevettes et fromage € 16,50

Pastissimo / Pastissimo

Ravioli met ricotta & spinazie, shi mi shi, roomsaus met truffel pasta
Ravioli à la ricotta & épinards, shi mi shi, sauce crème à la tartufatta € 16,50

Uit de Zee/ Le Grand Bleu

Tomaat garnaal (niet gemengd), aardappelkroketten
Tomate aux crevettes (non mélangées) & croquettes de PDT € 20,00

Aarde & Lucht “Klassiekers” / Terre & Air « Classiques »

Vleesbrood met ui, saus met Steenbrugge Dubbel, aardappelpuree
Pain de viande aux oignons, sauce à la «Steenbrugge Dubbel », purée de PDT € 16,00
Of - ou

Stoofvlees van rundswangen met Steenbrugge Dubbel, aardappelkroketten
Carbonnades de joue de bœuf à la «Steenbrugge Dubbel », croquettes de PDT € 14,00
Of - ou

Vol-au-vent met aardappelkroketten
Vol-au-vent, croquettes de PDT € 13,00
Of - ou

Balletjes in tomatensaus met aardappelkroketten
Boulettes en sauce tomate et croquettes de PDT € 13,00



Nieuwe suggesties / Nouvelles suggestions

- Bouillabaisse van vis, geserveerd met rouille en broodkorstjes
Bouillabaisse de nos poissons, rouille et croutons € 21,50
Of - ou
- Spaghetti met scampi op wijze "Vongole", peterselie en zachte look
Spaghetti aux scampis et Vongole, ail doux et persil € 16,00
Of - ou
- Américain (door ons bereid), frieten, gemengd slaatje
Américain préparé par nos soins, frites & salade mélangée € 14,50
Of - ou
- Lamsvlees, ratatouille, spinazie, gebakken aardappelen met look, saus met honing en rozemarijn
Souris d'agneau, ratatouille, épinard, pommes sautées à l'ail, sauce au miel et romarin € 21,00
Of - Ou
- Gegrilde zalm, stoemp met spinazie, grijze garnalen, mousseline saus
Saumon grillé, stoemp aux épinards, crevettes grises, sauce mousseline € 21,00

Juist om ervan te genieten / Tout a une Faim

- Bordje kaas met een slaatje en notenbrood
Assiette de fromages, petite salade et pain aux noix € 9,50
Of - ou
- Mousse van zwarte chocolade
Mousse au chocolat fondant € 6,50
Of - ou
- Crème brûlée met vanille (à la vanille - with vanilla) € 7,00
Of - ou
- Aardbeienslaatje 'natuur'
Salade de fraises 'nature' € 9,00

Menu Mariadal

- Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola
Carpaccio de bœuf, huile d'olive, Parmesan et roquette
Of - Ou
- Risotto van tarwe met champignons, Sint-Jacobsvruchten, coulis van peterselie met look
Risotto au blé et champignons, Saint Jacques, coulis de persil à l'ail
.....
- Lamsvlees, ratatouille, spinazie, gebakken aardappelen met look, saus met honing en rozemarijn
Souris d'agneau, ratatouille, épinard, pommes sautées à l'ail, sauce au miel et romarin
Of - Ou
- Gegrilde zalm, stoemp met spinazie, grijze garnalen, mousseline saus
Saumon grillé, stoemp aux épinards, crevettes grises, sauce mousseline
.....
- Aardbeienslaatje 'natuur'
Salade de fraises 'nature'
Of - Ou
Crème Brulée

€ 37,00/pers.

