



Take-away Salons Denotter

Woensdag bestellen voor 16u → vrijdag afhalen

Donderdag bestellen voor 16u → zaterdag afhalen

Vrijdag bestellen voor 10u → zondag afhalen

Altijd verkrijgbaar op vrijdag, zaterdag en zondag

Hapjes

Aperitiefhapjes volgens marktaanbod	€ 1,80 per stuk
Aperobox voor 2 personen (20 hapjes warm/koud) +1 fles Cava	€ 40,00 per box

Voorgerechten

Trilogie van bruschetta's (Italiaanse ham/mozzarella/gerookte zalm) vergezeld van rucola slaatje	€ 12,00
Vitello tonato "piemonte": Carpaccio kalfsvlees/tonijnsaus/tomaatvariëteiten/ avocado/appelkapper	€ 13,00

Hoofdgerechten

Carpaccio van rund/Parmezaanse schilfers/rucola/olijfolie extra vierge/ gebakken stokbrood	€ 15,00
Garnaalkroketjes (3st.) met salade en frietjes	€ 16,00
Stoofpotje van varkenswangetjes met salade en frietjes	€ 18,00
Gamba's (5st.) met lookboter uit Marseille/zuiders geplette aardappel/ pestosaus en gewokte courgette	€ 19,00
Volledige kreeft "Belle-Vue" fijne groentjes en gevulde aardappel	€ 29,00
Mosselen in a box for two (vanaf 17/07)	€ 48,00

Zeeuwse mosseltjes/ajuin en selder fris gewassen/mosselkruiden/frietjes/mosselsausje.
Dit vergezeld van een fles witte wijn: Paso del Sol/Chardonnay. Frisse wijn met aroma van meloen en
ananas, ideaal bij vis.

Bij de hoofdgerechten kan er steeds gekozen worden uit frietjes (zelf af te bakken) of krieltjes.

Desserts

Home made chocolademousse/Belgische chocolade/frambozen uit Loppem	€ 5,00
Koude sabayon met Baileys/rood fruit/quatre quart koekje/ pistache nootjes	€ 5,00
Bavarois van kokos/chutney van mango/rood fruit	€ 5,00

Al onze gefrituurde gerechten moeten zelf worden afgebakken alsook kan u het rundsvlees naar eigen keuze thuis bakken.



Enkel te verkrijgen op onze thema-avonden op onderstaande data:

Vrijdag 03/07 - zaterdag 04/07 - zondag 05/07

Afhalen op vrijdag: 16u00-18u30/Zaterdag: 10u00 tot 18u30/Zondag: 10u00-12u00

Voorgerechten

Caesar Salade/kippenreepjes/kwarteleitjes/focaccia/radijscrès € 12,00

Ambachtelijke garnaalkroketjes (2st.)/Zeebrugse grijze garnalen/
cocktailsaus/zalf knolselder € 14,00

Hoofdgerechten

Roll-up van grietfilet/fondue van prei/visjus met curry en kokos/mustard salad € 21,00

Côte à l'os "Belgisch wit blauw" op de ofyr gebakken/slaatje/
peper- of champignonsaus/frietjes € 23,00

Vrijdag 10/07 - zaterdag 11/07 - zondag 12/07

Afhalen op vrijdag: 16u00-18u30/Zaterdag: 10u00 tot 18u30/Zondag: 10u00-12u00

Voorgerechten

De onvervalste garnaalcocktail/Zeebrugse grijze garnalen/kwarteleitje € 12,00

Zalmfilet/gebakken/karnemelkstampers/grijze garnalen € 13,00

Tomaat garnaal/Zeebrugse grijze garnalen/cocktailsaus € 15,00

Hoofdgerechten

Gentse waterzooi van Mechelse koekoek/gevulde charlotte aardappel/kervel € 16,00

Belgische steak/peper- of champignonsaus/slaatje/frietjes € 17,00

Sliptong (3st.)/meunière/verse tartaarsaus/frietjes € 20,00

Al onze gefrituurde gerechten moeten zelf worden afgebakken alsook kan u het rundsvlees naar eigen keuze thuis bakken.



Vrijdag 17/07 - zaterdag 18/07 - zondag 19/07

Afhalen op vrijdag: 16u00-18u30/Zaterdag: 10u00 tot 18u30/Zondag: 10u00-12u00

Voorgerechten

Ceviche van wilde zalm/citroengras/koriander en limoen/focaccia € 12,00

Bowl of jumbomosseltjes/crème van avocado/yellow tomaatjes/kervel € 12,00

Yakitori (Japanse kipspiesjes)/koriander/geplette aardappel fines herbes/komkommercrès € 13,00

Hoofdgerechten

Ribbetjes met aardappel in de schil en lookboter (warm meegegeven)/Zomers slaatje en 3 sausjes(mayo-cocktail-currymayo) € 18,00

Kort gegrilde chateaubriand/pepersaus/slaatje/pont-neuf aardappel € 18,00

Mosselen in a BOX for two € 48,00

Zeeuwse mosseltjes/ajuin en selder fris gewassen/mosselkruiden/frietjes/mosselsausje.

Dit vergezeld van een fles witte wijn: Paso del Sol/Chardonnay. Frisse wijn met aroma van meloen en ananas, ideaal bij vis.

Dinsdag 21 juli

Bestellen tem zat 18 juli. Afhalen op dinsdag: 10u00-12u00

Summerhappening BOX voor 2 personen € 75,00

Garnaalkroketje/classic way/gefruit peterselie en citroen

Gamba's/quinoa/verse groene kruiden

Gefruite tongreepjes met tartaarsaus/potato wedges

Bœuf bourgignon/frietjes

Angus beefburger/frietjes van zoete aardappel

Forêt noir-gebakje/advocaatroom

Fles rosé wijn

Al onze gefrituurde gerechten moeten zelf worden afgebakken alsook kan u het rundsvlees naar eigen keuze thuis bakken.



Vrijdag 24 juli - zaterdag 25 juli - zondag 26 juli

Afhalen op vrijdag: 16u00-18u30/Zaterdag: 10u00 tot 18u30/Zondag: 10u00-12u00

Voorgerechten

6 st. oesters "Fines de claires"/citroen/draai van de pepermolen € 11,00

Foie gras/gel framboos/briochebrood/konfijt van witlof € 16,00

Hoofdgerechten

Filet van Jonge eend "cannettes"/sauce bigarade/Provençaals groentetorentje/
gebakken krieltjes € 18,00

In oven gegaarde Dorade "royal"/zuidse geplette aardappel/
zeewierboontjes/sauce vin blanc € 19,00

Vrijdag 31 juli - zondag 1 augustus

Afhalen op vrijdag: 16u00-18u30/Zaterdag: 10u00 tot 18u30/Zondag: 10u00-12u00

Voorgerecht

Vitello tonato "piemonte": Carpaccio kalfsvlees/tonijnsaus/tomaatvariëteiten/
avocado/appelkapper € 13,00

Hoofdgerechten

Saltimbocca van varken (omwikkeld met gerookte ham en salie): Trostomaatjes/Provençaalse
groentjes/sauce basil/ krielaardappeltjes € 18,00

Zuidse gamba's (5st.)/geplette aardappel met zongedroogde tomaat/
grana padano/pesto sauce € 19,00

Al onze gefrituurde gerechten moeten zelf worden afgebakken alsook kan u het rundsvlees naar eigen keuze thuis bakken.