

# VOORGERECHTEN EN SNACKS

## SNACKS (VANAF 11:30U)

Portie salami en kaas	€ 8,00
Portie bitterballen	€ 6,00
🌿 Mini-loempia's (10 st)	€ 6,00
🌿 Toast met tapenade van olijf en tomaat	€ 6,00
Tapas Mix	€ 9,50

## KLASSIEKERS (11:30U – 17:30U)

Croque Monsieur met fris slaatje	€ 9,00
Croque Madame met fris slaatje	€ 9,50
Vleeskroket in wit of bruin broodje	€ 6,50
Winterbroodje met Reblochon kaas, ei, uien en spek	€ 10,50
Uitsmijter ham en/of kaas	€ 10,00
Nazareth trio: ham, spiegelei, vleeskroket en een tasje tomatensoep	€ 12,50
Vol-au-vent met frietjes	€ 17,50
Hutsepot	€ 15,50
Zuurkool   spek   gerookte worst   andijvie   uien   geplette aardappelen	

## SOEPEN

Soep van de dag	€ 6,50
Tomatensoep met basilicum en balletjes	€ 6,50

## VOORGERECHTEN

🌿 Kaaskroketten	€ 12,50
Ambachtelijke garnaalkroketten	€ 15,50
Een duo van garnaal- en kaaskroketten	€ 14,50
Bio black Angus carpaccio van dhr. Fadi	€ 13,00
Rucola   truffelolie   Parmesan	
Carpaccio van Sint Jacobsvruchten en brunoise van exotische vruchten	€ 17,50
Tartaar van zalm	€ 16,50
Gerookte zalm   gemarineerde zalm   crème van avocado	
Traag gegaard buikspek met salade en sojascheuten	€ 15,50

## SALADES

Millefeuille van geitenkaas	€ 15,50
Gekarameliseerde appel   spek   andijvie	
Salade met gemarineerde kippenbil in curry	€ 16,50
Blauwe Milton   gepocheerd ei   croutons	



## Menu Gourmand Nazareth

*Glas cava of aperitief maison met amuse*



*Tartaar van zalm met avocadocrème  
Of  
Een duo van garnaal- en kaaskroketten  
Of  
Bio Black Agnus carpaccio van Dhr. Fadi*



*Steak Belgisch Wit-Blauw met warme groentjes en saus naar keuze (supplement € 3,00)  
Of  
Zalmfilet van de Chef  
In papillot met kool, champignons en kalfsjus  
Of  
Gebraiseerd hammetje met mosterdsaus  
Of  
🌿 Ravioli met kaas, saus van gorgonzola en crème van mascarpone*




*Dame blanche  
Of  
Crème Brulée  
Of  
Verse fruitsalade*

*€ 45,00 pp. incl. ½ fles wijn (zonder aperitief, zonder hapjes)*

*€ 49,50 pp. incl. ½ fles wijn, aperitief en hapjes*

# HOOFDGERECHTEN

## PASTA

Spaghetti Bolognaise	€ 15,00
Spaghetti met pesto, gamba's en espuma van langoustines	€ 23,50
 Ravioli met kaas, saus van gorgonzola en crème van mascarpone	€ 16,00
Risotto "Arborio" met pompoenpuree, gemixte nootjes en krokante champignons	€ 17,50

## SPECIALITEITEN OP DE STEEN

Black Angus Picanha (+/- 300gr) op steen (zelf te bakken) <i>saus naar keuze*</i>	€ 27,00
Variatie van vleessoorten (zelf te bakken) Varkenshaas   château Briand   kalkoenfilet	€ 27,00
Variatie van vissoorten (zelf te bakken) Zalm   Tonijn   Zeewolf   Currysous of soja	€ 29,00

## SMAKEN VAN HET LAND

Black Angus Picanha (+/- 300gr) op bord <i>saus naar keuze*</i>	€ 27,00
Steak Belgisch Wit-Blauw (+/- 200gr) <i>saus naar keuze*</i>	€ 22,00
Schnitzel 'Nazareth' met ui, tomaten en kaas	€ 20,50
Schnitzel <i>saus naar keuze*</i>	€ 18,50
Bio Black Angus burger	€ 16,50
Steak tartaar van de chef	€ 19,00
Gebraiseerd hammetje met mosterdsaus	€ 19,00
Stoverij op Vlaamse wijze	€ 17,50

Alle vleesgerechten worden met frieten geserveerd, tenzij anders vermeld

Een fris slaatje kan altijd gratis bijbesteld worden

\* *Saus naar keuze: béarnaise-, peper-, champignonsaus of hofmeesterboter*

## SMAKEN UIT DE ZEE

Gebakken zeetong met fris slaatje en frietjes	€ 34,50
Tarbotfilet met witbier, wortelpuree en lente ui	€ 27,50
Rode Poon op zijn geheel, opgevuld met mousseline van courgette	€ 27,00
Zalmfilet van de Chef Papillot   Kool   champignon   kalfsjus	€ 23,00

# NAGERECHTEN

## HET ZOETE GENOT

Dame blanche	€ 8,50
Poire Belle Hélène Gepocheerde peer   chocoladesaus   vanille ijs   slagroom	€ 8,50
Verwenkoffie	€ 10,00
Carpaccio van ananas Ananasschijven op siroop   lychee sorbet   papaja	€ 8,50
Moelleux van chocolade met sorbet van mandarijn	€ 8,50
Verse fruitsalade	€ 7,00
Crème brulée met ijs van speculaas	€ 8,50

### TEAROOM (14:30U - 17:30U)

Appeltaart met slagroom Supplement vanille ijs € 2,00	€ 4,50
Gebak van de dag	€ 4,50
Pannenkoek met suiker	€ 5,50
Pannenkoek met slagroom	€ 6,00
Pannenkoek met vanille-ijs en slagroom	€ 7,00
Pannenkoek met vanille-ijs en warme chocoladesaus	€ 7,50



**Kijkt u zeker op ons krijtbord in de lobby voor de heerlijke dagmenu.  
Elke weekdag een dagmenu aan € 17,90!**



**Uitgebreid ontbijtbuffet vanaf € 17,50  
Op feestdagen € 19,50  
Kinderen tot 11 jaar aan € 8,75**



**Elke zondag brunch vanaf € 47,50!  
Op feestdagen vanaf € 52,50  
Kinderen tot en met 10 jaar aan € 24,00  
Meer informatie? Vraag aan uw kelner of de receptie!**

*Heeft u voedselintoleranties of allergieën?  
Wij staan graag ter beschikking voor vragen en wensen!*

*Gelieve uw keuze te beperken wanneer u met 8 personen of meer bent.*