

HAPJES - APÉRO (VANAF 11:30U)

Portie salami en kaas <i>Portion salami et fromage</i>	€ 8,00
Portie bitterballen <i>Boulettes de viande apéro et sauce moutarde</i>	€ 6,00
 Mini-loempia's (10 st)	€ 6,00
 Toast met tapenade van olijf en tomaat <i>Gressins et tapenade d'olive et tomate</i>	€ 6,00
Tapas Mix	€ 9,50


SNACKS – PETIT FAIM (11:30U – 17:30U)

Croque Monsieur met fris slaatje <i>Croque Monsieur et salade</i>	€ 9,00
Croque Madame met fris slaatje <i>Croque Madame et salade</i>	€ 9,50
Vleeskroket in witte of bruine boerenboterham <i>Pain (blanc / brun) avec croquette de viande</i>	€ 6,50
Uitsmijter ham en/of kaas met witte of bruine boerenboterham <i>Pain blanc/brun avec jambon, fromage, salade et œuf sur le plat</i>	€ 10,00
Nazareth trio: ham, spiegelei, vleeskroket en een tasje tomatensoep <i>Nazareth trio: pain de mie, œufs sur le plat, croquette de viande et soupe de tomates</i>	€ 12,50
Omelet Niçoise met aardappelen en ratatouille <i>Omelette niçoise, ratatouille et pommes de terre</i>	€ 10,00
Spaanse omelet met traditionele ham, kaas en aardappel <i>Omelette Espagnole, jambon, fromage, pommes de terre</i>	€ 10,00
Ciabatta met brie, aardbeien, balsamico en pistachenoten <i>Ciabatta de brie à la fraise, balsamique et pistache</i>	€ 8,50
PAN BAGNAT Niçoise - Focaccia radijs olijven tonijn anchovis paprika <i>Fougasse façon PAN BAGNAT - Focaccia radis œuf olive thon anchois basilic poivron</i>	€ 9,60

SOEPEN - POTAGES

Soep van de dag <i>Potage du jour</i>	€ 6,50
Tomatensoep met basilicum en balletjes <i>Potage de tomates au basilic et boulettes de viande</i>	€ 6,50

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

 Kaaskroketten <i>Croquettes au fromage</i>	€ 12,50
Ambachtelijke garnaalkroketten <i>Croquettes aux crevettes grises de Hollande</i>	€ 15,50
Een duo van garnaal- en kaaskroketten <i>Duo de croquettes aux fromages et aux crevettes</i>	€ 14,50
Bio black Angus carpaccio van dhr. Fahdi - Rucola truffelolie Parmesan <i>Carpaccio de boeuf bio Black Angus de Mr. Fahdi - roquette huile de truffe parmesan</i>	€ 14,50
Tomaat garnaal - 2 (VG) of 3 (HG) tomaten opgevuld met Hollandse garnalen <i>Tomate crevettes - 2 (Entrée) ou 3 (Plats) tomates remplies avec des crevettes Hollandaises</i>	€ 17,50 - € 23,50
Meloen met Serrano ham - vijgen in porto frambozen amandelnoten <i>Melon et jambon Serrano - figues au porto framboises amandes</i>	€ 16,50
Tataki van zalm - komkommer venkel soja yuzu <i>Tataki de saumon - concombre fenouil soja yuzu</i>	€ 14,50
Buffelmozzarella en cœur de Bœuf tomaten <i>Mozzarella Buffalo et tomates cœur de Bœuf</i>	€ 12,50

SALADES

Salade met warme geitenkaas - toast tomaten basilicum paprika <i>Salade de chèvre chaud - toast tomates basilic poivron</i>	€ 15,50
Salade met gemarineerde kippenbil in curry - mango rucola gember Chinese kool <i>Salade de cuisse de poulet mariné au curry - mangue roquette gingembre choux Chinois</i>	€ 16,50



Menu Gourmand Nazareth

Glas cava of aperitief maison met amuse



Tataki van zalm

Tataki de saumon

Of

Een duo van garnaal- en kaaskroketten

Duo de croquettes aux fromages et aux crevettes

Of

Bio Black Agnus carpaccio van Dhr. Fahdi met Rucola, truffelolie en parmezaan

Carpaccio de boeuf bio Black Angus de Mr. Fahdi avec roquette, huile de truffe et parmesan



Steak Belgisch Wit-Blauw met warme groentjes en saus naar keuze (supplement € 3,00)

Steak de boeuf 'blanc-bleu de Belgique, sauce au choix (supplement €3,00)

Of

Gebakken dorade met ratatouille, zwarte lookmayonaise, strofrietjes en espuma van pijnboompitten


Filet de daurade rotie avec ratatouille, mayonnaise à l'ail noir, pommes pailles et espuma de pignion

Of

Gebraden halve kip met biersaus

Demi poulet et sa sauce à la bière

Of

 *Cannelloni met ricotta, spinazie en tomatensaus*

Cannellonis ricotta épinards et sauce tomate



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

PASTA - PÂTES

Spaghetti Bolognaise	€ 15,00
Spaghetti met pesto, gamba's en espuma van langoustines <i>Spaghetti au pesto avec gambas et espuma de langoustine</i>	€ 23,50
 Cannelloni met ricotta, spinazie en tomatensaus <i>Cannellonis ricotta épinards et sauce tomate</i>	€ 16,00
Risotto "Arborio" met truffel en burrata mozzarella <i>Risotto "Arborio" à la truffe et mozzarella burrata</i>	€ 17,50

OP DE STEEN – SUR LE GRILL

Black Angus Picanha (+/- 300gr) op steen (zelf te bakken) - saus naar keuze* <i>Black Angus Picanha (+/- 300gr) à cuire vous-même - sauce au choix*</i>	€ 27,00
Variatie van vleessoorten (zelf te bakken) Varkenshaas château Briand kalkoenfilet saus naar keuze* <i>Mix de viande (à cuire vous-même) - filet de porc château Briand dinde sauce au choix*</i>	€ 27,00
Variatie van vissoorten (zelf te bakken) - Zalm Tonijn goudbrasem wasabimayonaise sojasaus tartaarsaus <i>Mix de poisson (à cuire vous-même) - saumon thon daurade mayonnaise au wasabi soja sauce tatare</i>	€ 29,00

SMAKEN VAN HET LAND – CÔTÉ TERRE

Black Angus Picanha (+/- 300gr) op bord - saus naar keuze* <i>Black Angus Picanha (+/- 300gr) sur assiette - sauce au choix</i>	€ 27,00
Steak Belgisch Wit-Blauw (+/- 200gr) - saus naar keuze* <i>Steak de boeuf 'blanc-bleu de Belgique (+/- 200gr) - sauce au choix*</i>	€ 22,00
Schnitzel 'Nazareth' met ui, tomaten en kaas <i>Escalope de porc "Nazareth" aux oignons, tomate et fromage</i>	€ 20,50
Schnitzel - saus naar keuze* <i>Escalope de porc - sauce au choix*</i>	€ 18,50
Bio Black Angus burger - tomaten salade ei gefrituurde ui BBQ saus <i>Bio Black Angus burger - tomates salade œuf oignons sauce BBQ</i>	€ 16,50
Steak tartaar van de chef	€ 19,00
Gebraden halve kip met biersaus <i>Demi poulet et sa sauce à la biere</i>	€ 17,50
Kalkskotelet - vacuümgegaard gebakken in gezouten truffelboter groene asperges krielaardappelen <i>Côte de veau - cuite sous vide sauter de truffe au beurre salée asperges vertes petite grenaille+</i>	€ 28,00
Vol-au-Vent	€ 17,50
Lamskroon met groene korst - aubergines vijgen rozemarijnsaus rösti aardappelen <i>Carré d'agneau en croute verte - aubergine figue jus au romarin rostie</i>	€ 26,50

Vleesgerechten worden met frieten geserveerd, tenzij anders vermeld - Een slaatje kan altijd gratis bijbesteld worden
Les plats sont servis avec des frites sauf mention contraire - Une petite salade gratuite peut être toujours commandée

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

* Sauce au choix : béarnaise, poivre, archiduc ou beurre maître d'hôtel

SMAKEN UIT DE ZEE – CÔTÉ MER

Gebakken zeetong met fris slaatje en frietjes <i>Sole 'Meunière', salade et pommes frites</i>	€ 34,50
Gebakken dorade - ratatouille zwarte lookmayonaise strofrietjes espuma van pijnboompitten <i>Filet de daurade rotie - ratatouille mayonnaise à l'ail noir pommes pailles espuma de pignon</i>	€ 24,00
Zalm tournedos - spek risotto saffraan tijmsaus <i>Tournedos de saumon - lard risotto au safran jus au thym</i>	€ 24,00
Gebakken Lottestaart - rode wijnsaus gebakken groenten gestoomde aardappel <i>Medaillon de Lotte rôtie - sauce au vin rouge poêlée de légumes pommes à la vapeur</i>	€ 27,50

HET ZOETE GENOT - DÉSIRE D'UN INSTANT SUCRÉE

Dame blanche	€ 8,50
Verwenkoffie Café Gourmand	€ 10,00
Moelleux van chocolade - karamel van gezouten boter praliné ijs Coeur coulant - caramel beurre salé glace au praliné	€ 8,50
Tiramisu - rode vruchten crumble van speculoos mascarpone Tiramisu - fruits rouges crumble de spéculoos crème de mascarpone	€ 8,50
Crème brûlée met limoen-ijzerkruid - abrikozenmarmelade citroensorbet Crème brûlée à la verveine - marmelade à l'abricot sorbet au citron	€ 8,50
Coupe aardbeien - supp. slagroom € 0,50 supp. roomijs € 2,00/bol Coupe de fraises - supp. Chantilly € 0,50 supp. glace € 2,00/boule	€ 8,50
Verse fruitsalade Salade de fruits frais	€ 7,00
Mille-feuille van aardbei - crème diplomaat geinfuseerd met munt Mille-feuille de fraises - crème diplomate infusé à la menthe	€ 9,50

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

Appeltaart met slagroom - Supp. vanille ijs € 2,00 Tarte aux pommes chantilly - supp. glace vanille € 2,00	€ 4,50
Gebak van de dag Gâteau du jour	€ 4,50
Pannenkoek (2st) met suiker Crêpe (2pcs) au sucre	€ 5,50
Pannenkoek (2st) met slagroom Crêpe (2pcs) à la crème chantilly	€ 6,00
Pannenkoek (2st) met vanille-ijs en slagroom Crêpe (2pcs) glace vanille chantilly	€ 7,00
Pannenkoek (2st) met vanille-ijs en warme chocoladesaus - supp aardbei €3,00 Crêpe (2pcs) glace vanille, chantilly, sauce au chocolat - supp fraises € 3,00	€ 7,50



Elke weekday een dagmenu aan € 17,90!
Chaque jour de la semaine un menu du jour à 17,90 €!



Uitgebreid ontbijtbuffet vanaf € 17,50
Op feestdagen € 19,50
Kinderen van 3 tot 10 jaar : € 8,75
Buffet de petit-déjeuner copieux à partir de € 17,50
Les jours fériés : € 19,50
Les enfants de 3 jusqu'à 10 ans : € 8,75



Elke zondag brunch vanaf € 49,50!
Op feestdagen vanaf € 52,50
Kinderen 3 tot en met 10 jaar : € 24,00
Chaque dimanche un brunch à partir de € 49,50
Les jours fériés à partir de : € 52,50
Les enfants de 3 jusqu'à 10 ans : € 24,00!

Gelieve uw keuze te beperken wanneer u met 8 personen of meer bent
Merci de limiter votre choix quand vous êtes 8 personnes ou plus

