Cézar

APERITIEFTIP

ALCOHOLVRIJ

Homemade bosvruchten Ice Tea	€ 5,00
Dark & Stormy *0,5%*	€ 11,00
Aperol Spritz Mocktail	€ 7,50
Passion Fruit Martini Mocktail	€ 8,50

ALCOHOLVOL

Aperol Spritz	€ 9,50
Picori *met witte wijn (variant op Picon)*	€ 9,50
Tinto di Verano *Sprankelend Spaans aperitief*	€ 8,50

SUGGESTIES

HAPJE / VOORGERECHT

Bordje Pastrami *met graantjesmosterd*	€ 14,95
Camembert *in de oven met toast*	€ 15,00

HOOFDGERECHT

Varkenswangen *in Bourgogne des Flandres met kroketjes*	€ 26,95

Tip! Vraag naar onze dagsuggesties.

MENU CÉZAR

Rundscarpaccio *van Black Angus*
of
Garnaalsoep *met garnalen en croûtons*

Zeebaars *met trostomaatjes in de oven, puree en mousselinesaus*
of
Vlaamse stoverij *in Straffe Hendrik Quadruppel met sla en frietjes*
of
Aberdeen Picanha *met pepersaus, sla en frietjes (+ € 5,00)*

Chocolademousse *of* Crème Brulée

Menu à € 45,00

Er kan niets gewijzigd worden in dit menu anders gelden de à la carte prijzen.

WIJNTIP *Glas: € 7,50 • Karaf: € 22,00 • Fles: € 32,00*

WIT

Villa Carumè Grillo 2023
Sicilië, Italië
Zachte witte wijn uit het Westen van Sicilië met aroma's van bloemen. Biolologisch.

Picpoul de Pinet 'Picpool Party' 2023
Languedoc, Frankrijk
Frisse wijn met een goede structuur en een goede concentratie van het beste domein in de streek.

ROOD

Bodegas Ontinium 'Capitán Julián' Tempranillo 2021, Valencia, Spanje
Stevige, kruidige Tempranillo van de oude wijngaarden. Deze wijn rijpte 8 maanden op barriques van Franse en Amerikaanse eik.

Bodegas Carres 'Membrillera' 2022
Utiel-Requena, Spanje
De Bobal-druif uit Valencia in z'n beste doen, zacht en elegant.

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Vraag info aan onze medewerkers.

Cézar

VOORGERECHTEN

Soepje van garnalen	€ 18,95
Escargots *in groene kruidenboter*	€ 17,50
Mergpijpje (1 st / 2 st) *in de oven met dikke toast*	€ 11,95 / € 17,95
Garnaalkroketten (1 st / 2 st) *Echt zelf gemaakt met verse garnalen*	€ 13,95 / € 19,95
Rundscarpaccio *van Black Angus*	€ 18,95
Risotto Carnaroli *met boschampignons en parmezan*	€ 16,95

HAPJES *Om te delen met twee of als voorgerechtje*

Bordje Cézar *Iberische schouderham, varkensrillettes en smeuïge geitenkaas*	€ 24,95
Rilette	€ 9,95
Smeuïge geitenkaas *Met lente-ui*	€ 9,95
Iberische schouderham 'Cebo'	€ 24,95
Gefrituurde visreepjes *met verse tartaarsaus*	€ 14,50
Bordje humus en advocadospread	€ 14,50

LUNCH

Elke middag
wekelijks wijzigend

Hoofdgerecht € 17,00

Met soep + € 1,95

Met dessert + € 6,95

MENU JULIETTE

Enkel 's middags verkrijgbaar, zie lunchmenu.

Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert: € 35,00
All-in formule: € 55,00

NAGERECHTEN

Oreo cheesecake met rood fruit	€ 11,95
Rood fruit met bolletje vanille-ijs of citroensorbet	€ 11,95
Dame Blanche of Dame Noire *Vanille-ijs of Chocolade-ijs met warme chocoladesaus en slagroom*	€ 11,95
Mini Dame Blanche of Mini Dame Noire *Vanille-ijs of Chocolade-ijs met warme chocoladesaus en slagroom*	€ 7,95
Crème Brulée	€ 9,95
Chocolademousse	€ 9,95
Citroensorbet	€ 9,95
Sorbet Kolonel *citroensorbet met ijskoude vodka*	€ 14,95

Vraag naar onze groepsformules!
van 8 tot 70 personen

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Vraag info aan onze medewerkers.

Cézar

STOOFPOTTEN

Vol-au-Vent € 26,95
met sla en frietjes

Vol-au-Vent met kalfszwezerik € 32,95
met sla en frietjes

Vlaamse stoverij € 26,95
in Straffe Hendrik Quadruppel, met sla en frietjes

Gehaktballen in tomatensaus met puree € 22,95

VEGGIE

Risotto Carnaroli € 22,95
met boschampignons en parmezan

Gelakte pastinaak, groene asperges € 24,95
met aardappelpuree en mousselinesaus

STEAKS

Ierse Bavette / Flankbiefstuk € 26,95
*met sla en frietjes (enkel bleu of saignant)**

Wexford Prime Côte à l'Os € 38,95
*voor 1 persoon (± 500 g) met sla en frietjes**

Aberdeen Picanha € 32,50
*met sla en frietjes**

Entrecôte Grainfed Angus € 32,50
*met sla en frietjes**

VIS

Gebakken zalmfilet € 24,95
met béarnaise, sla en frietjes

Gebakken rode tonijnfilet € 29,95
met béarnaise, sla en frietjes (enkel bleu of saignant)

Zeebaars € 26,95
met trostomaatjes in de oven en puree

Garnaalkroketten (2 st / 3 st) € 24,95 / €29,95
Echt zelf gemaakt met verse garnalen. Met sla en frietjes.

SPECIALS

Kalfszwezerikken € 42,50
met warme groentjes, puree en portosaus

Zachtgegaarde, gelakte Ierse shortrib € 27,95
met gebakken krielpatatjes en slaatje

Steak Tartaar € 27,95
met de hand gesneden en in de zaal bereid

** Saus naar keuze: béarnaise, peper, champignons, roquefort*

Indien u een voorkeur hebt voor frietjes, kroketjes, puree, gebakken krielaardappeltjes of slaatje ipv aardappel, laat het ons bij de bestelling weten.

Extra warme groenten mogelijk à € 6,00

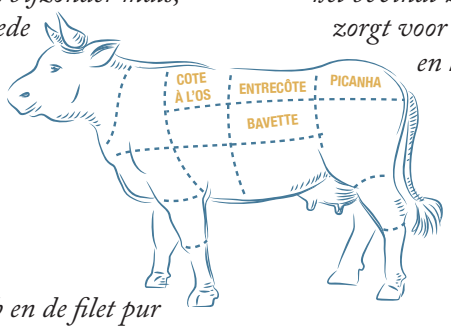
ONDERDELEN VAN HET RUND

ENTRECÔTE

De entrecôte uit de dunne lende van het Black Angus rund heeft een fijne marmering, is bijzonder mals, aromatisch en is zeer smaakvol mede door het vet wat verweven zit in het vlees.

PICANHA / STAARTSTUK

De Picanha is één van de fijnste delen van het rund, het bevindt zich vlak voor de staart. Het vetrandje zorgt voor een subtiele, maar vooral malse smaak en kan bovendien gemakkelijk afgesneden worden indien je geen vet lust.



COTE À L'OS

Een stuk uit de zesrib waar de rib en de filet pur nog aan zit. Een pluspunt, want vlees bakken met een stukje been en vet eraan zorgt voor heel wat extra smaak. Voor de liefhebber van een groot stuk vlees met heel veel smaak.

BAVETTE / FLANKBIEFSTUK

Een minder bekend stuk vlees, maar erg bekend in Frankrijk. De bavette heeft een onderscheiden vlezige smaak en een delicate, wat grovere structuur. Voor de echte vleesliefhebber.

Wij laten ons vlees rusten om tot de beste cuisson te komen. Dit heeft tijd nodig.

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Vraag info aan onze medewerkers.