

SALADES

Thai beef, Oosters slaatje met soja, paprika, edamame, mango, geroosterde pinda's, koriander
Thai beef, salade orientale au soja, poivron, edamame, mangue, cacahuètes grillées, coriandre 15,50 / 23,00

Gemengde salade met geitenkaas & spek, peertjes, gekarameliseerde pecannoten
Salade mixte, fromage de chèvre & lard, poires, noix de pécan caramélisées 13,50 / 19,50

Caesar sla: Romeinse sla, gegrilde filet van maïskip, pesto croutons, ansjovis, parmezaan, Caesardressing
Salade César: laitue Romaine, filet de poulet jaune grillé, croûtons au pesto, anchois, parmesan, assaisonnement César 14,50 / 20,50

Krokant gebakken schartongfilets, fris slaatje met verse kruiden, avocado, zoetzure komkommer, tartaarsaus
Filets de sole limande frits, salade fraîche aux fines herbes, avocat, concombre aigre-doux, sauce tartare 15,50 / 23,00

Huisgemaakte falafel tots, gemengde salade met gegrilde sweetbite, gemarineerde kikkererwten, fijne groene boontjes, taboulé, houmous, Ras el Hanout/curryvinaigrette
Fallafels "maison", salade mixte, poivron "sweetbite" grillé, pois chiches marinés, haricots verts fins, taboulé, houmous, vinaigrette Ras el Hanout/curry 13,50 / 19,50

VOORGERECHTEN

Seizoensoepje met verfijnde garnituur
Potage saisonnier et garniture exquisite 8,80

Truffelrisotto met mix van champignons, hazelnoot en chips van schorseneer
Risotto à la truffe, mix de champignons, noisette, chips de salsifis noir 16,50

Rundscarpaccio, parmezaan, geroosterde pijnboompitjes, grof zout, zwarte peper, rucola
Carpaccio de bœuf, parmesan, pignons de pin grillés, gros sel, poivre noir, roquette 14,90

Tartaar van zalm 'ceviche', zoetzure opgelegde groentjes, crème van avocado, zuurdesemtoast
'Ceviche' de tartare de saumon, légumes aigre-doux, crème d'avocat, toast de pain au levain 15,50

Krokant gebakken kalfszwezerik, gekarameliseerd witloof, sausje van ganzenlever
Ris de veau croustillant, chicon caramélisé, sauce au foie d'oie 19,50

Huisgemaakte kroketjes van parmezaan
Fondues au parmesan "maison" 1 st. 9,50 / 2 st. 14,00

Artisanale garnalkroketten
Croquettes aux crevettes 1 st. 10,50 / 2 st. 16,00

Met dank aan **Bulo** voor de samenwerking

✓ veggie ✓ vegan

HOOFDGERECHTEN

Filet mignon "Belgisch witblauw", gemend slaatje
Groene peperroom / béarnaise / kruidenboter
*Filet mignon "blanc bleu belge", salade mixte
Sauce au poivre vert / béarnaise / beurre maître d'hôtel* 25,00

Parelhoenfilet, spruitjespuree, gebakken champignons, Fine Champagne saus
Filet de pintade, purée aux choux de Bruxelles, champignons poêlés, sauce Fine Champagne 23,90

Rundsstoofvlees bereid met bruine Leffe, witloofslaatje
Viande en daube à la Leffe brune, salade de chicon 19,50

Steak tartaar "Belgisch witblauw", gemengd slaatje
Tartare de bœuf blanc bleu belge, salade mixte 20,50

Gebakken kabeljauwfilet, julienne van prei, geklaarde boter met kappertjes en garnaltjes, aardappelpuree
Filet de cabillaud poêlé, julienne de poireaux, beurre clarifié aux câpres et crevettes, purée de pommes de terre 24,50

Op vel gebakken zeebaarsfilet, geroosterde wintergroentjes, pommes fondantes
Filet de bar poêlé sur la peau, légumes d'hiver grillés, pommes fondantes 26,50

Tagliatelle met zalm, erwtjes, gebakken pancetta, dilleroomsausje
Tagliatelle au saumon, petits pois, pancetta poêlé, sauce à la crème et aneth 22,00

Speltravioli met butternut, geroosterde pompoenpitten, parmezaan
Ravioli d'épeautre et butternut, pignons de potiron grillés, parmesan 21,00

Trofie al pesto
Trofie al pesto 17,00

DESSERT

(Mini) Dame Blanche / (Mini) Dame Blanche 6,50 / 9,00

Cheesecake met speculoos / Cheesecake au spéculoos 9,50

Chocolademousse / Mousse au chocolat 9,50

Tiramisu / Tiramisu 9,50

Tarte Tatin geflambeerd met Calvados, vanille Bourbon ijs
Tarte Tatin flambée au Calvados, glace à la vanille Bourbon 11,00

Dessert "deSingel": Tiramisu, cheesecake, chocolademousse
Dessert "deSingel": Tiramisu, cheesecake, mousse au chocolat 10,00

甞 | SINGEL
GRAND CAFE