

LA TERRASSE DU ZOUTE



BY FAMILY VANHOLLEBEKE



Dear Guest,

Welcome to the renewed La Terrasse du Zoute, where relaxation, service and quality are our priority.

Our staff,

We work with a nice variety of people. What they have in common is that they do their very best to please you. If you are then being spoken to in English, be understanding and respectful, they are too.

If you have any questions, requests or complaints, please contact us directly at st@vanhollebeke.com

We will reply to you as soon as possible.

Take the time to relax and enjoy without worries.

Stefan Vanhollebeke

Fingerfood to share

H24

Bordje fijne vleeswaren
*Paleta 100% iberico cebo campo,
Cecina curado & Coppa*
27€

Bordje anti-pasti/sardines/ansjovis
23€

Croquettes garnaal of kaas of mixte
22€

Crispy nobashi garnalen met konfijt van tomaat
21€

Patatas bravas
18€

Hartig wafeltje met gelakt buikspek, crème van pompoen en gember
19€

Oesters 'Sorlut nr. 3'
*4 Natuur of 3 smokey oester met whisky vinaigraite
of 3 warme champagne saus of 3 trio*
22€

Kippenvleugels met garam masala en mango chutney
19€

Pommes Pont-Neuf, truffelmayo en compote van cevenne ui
18€

Assortiment van kazen
26€

Humus met za'tar en geroosterde sesamolie
€18

Starters

(kunnen ook geshared worden +3€ PP)

Caviaar 'Imperial heritage' met blinis
30 gr 56€ --- 50 gr 89€ --- 125 gr 195€

Fregolasalade met bouchot mosseltjes, salsa verde en mescal
22€

Gebakken coquilles, bospaddenstoelen, jus van karnemelk en rozemarijn
32€

Carpaccio van gerookte eend en ganzelever met een slaatje van rode biet
21€

Frisse krab met courgette en bouillon van knolselder
28€

Foccacia Za'tar met gepofte aubergine, granaatappel en geitenkaas
22€

Gebakken eendelever met appeltjes en calvados
27€

Ossenstaartkroket, geconfijt mosterdzaad en sucrine
18€

Extra's

Brood	Kaviaar	Truffel
<u>9€</u>	<u>19€</u>	<u>14€</u>

Main dish

(kunnen ook geshared worden+3€ PP)

Gamba's met beurre blanc, zuidoostelijke groenten en
pan crystal

38€

Kabeljauwhaasje 'tom kha kai' met warmoes,
crème van wortel en mosseltjes

28€

Ravioli met ricotta, citroen, pecorino en salieboter

28€

Angus burger met crème van padron pepers,
gerookt spek en rucola

29€

Pluma iberico met zwarte pepersaus, paksoi en
polenta

46€

Pulpo met venkel, sause vierge en gefermenteerde
sjalot

29€

Japans Wagyu 'full blood' A/5 (+/- 200gr) met fris
slaatje en frietjes

88€

Dry aged lende - 4 weken gerijpt (250gr)
met fris slaatje en frietjes

48€

Langoustines met lookboter

€38

Something sweet

Rabarber compote, meringue, rood fruit en coulis.

15€

Chocolade moelleux met vanilleijs

15€

Crème brûlée

14€

Tarte Tatin met vanilleijs

15€

Selectie van macarons

Vanille, pistache, chocolade, framboos

18€

Poffertjes

14€

Verwen koffie of thee "la Terrasse"

15€

Café glacé

15€

Dame Blanche

15€

Ganache van chocolade met cuberdon

14€

Finger food à partager

H24

Assiette de charcuterie

*Paleta 100% iberico cebo campo,
Cecina curado & Coppa*

27€

Assiette d'anti-pâtes/sardines/ anchois

23€

Croquettes au crevettes ou fromage ou mixtes

22€

Crevettes nobashi croustillantes, confit de tomates

21€

Patatas bravas

18€

Gaufrette salée avec poitrine de porc laquée, crème
de potiron et gingembre

19€

Huîtres 'Sorlut n°3'

*4 Nature ou 3 huîtres fumées avec vinaigrette au whisky
ou 3 sauce champagne chaude ou 3 trio*

22€

Ailes de poulet avec garam masala et chutney de
mangue

19€

Pommes Pont-Neuf, mayo à la truffe et compote
d'oignons de Cévennes.

18€

Assortiment de fromages

26€

Humus avec za'tar et l'huile sésame grillé

€18

Entrées

(peuvent aussi être partagées +3€ PP)

Caviar 'Impérial héritage' avec blinis

30 gr 56€ / 50 gr 89€ / 125 gr 195€

Salade de fregola avec moules de bouchot, salsa
verte et mescal

22€

Noix de Saint-Jacques poêlées, Champignons de
forêt, sauce au babeurre et romarin

32€

Carpaccio de canard fumé et de foie gras avec une
salade de betteraves rouges

21€

Crabe frais avec courgette et bouillon de céleri-rave

28€

Focaccia Za'tar avec aubergine soufflée, grenade et
fromage de chèvre

22€

Foie de canard cuit avec des pommes et du
calvados

27€

Croquette de queue de bœuf aux graines de
moutarde confites et à la sucrose

18€

Extra's

Pain

9€

Caviar

19€

Truffe

14€

Plat principal**(peut aussi être partagé+3€ PP)**

Gambas au beurre blanc, légumes méditerranéens
et pan cristal.
38€

Filet de cabillaud 'tom kha kai' avec blettes,
crème de carottes et moules
28€

Raviolis à la ricotta, citron, pecorino et beurre de
sage
28€

Burger Angus avec crème de poivrons de Padron,
bacon fumé et salade de roquette
29€

Pluma iberico avec sauce au poivre noir, pak choi et
polenta
46€

Pulpo au fenouil, à la sause vierge et à l'échalote
fermentée
29€

Wagyu japonais 'full blood' A/5 (+/- 200gr) avec
salade fraîche et frites.
88€

Contre-filet séché - 4 semaines d'affinage
(+/- 250gr) avec salade et frites.
48€

Langoustines au beurre d'ail
€38

Desserts

Compote de rhubarbe, meringue, fruits rouges et son
coulis
15€

Moelleux au chocolat avec glace vanille
15€

Crème brûlée
14€

Tarte Tatin glace vanille
15€

Selection de macarons
Vanille, pistache, chocolat, framboise
18€

Poffertjes (mini crêpes hollandaises)
14€

Café ou thé gourmande "la Terrasse"
15€

Café glacé
15€

Dame Blanche
15€

Ganache de chocolat avec cuberdon
14€

Sharing dinner@La Terrasse 65€ PP

Wordt dagelijks geserveerd tussen 18.00 en 21.30
U start met een cocktail "bartenders inspiration"
Brood is voorzien tijdens de 3 gerechtjes

1/ Crispy nobashi garnaal OF Wafeltje buikspek

2/ Kroketje ossenstaart OF Fregolasalade

3/ Kabeljauw 'tom kha kai' OF Ravioli

4/ Zoetigheid van de chef OF limoncello homemade

**Dîner à partager@La Terrasse 65€ PP**

Servi tous les jours entre 18h00 et 21h30.

Vous commencez par un cocktail
"inspiration du bar".

Du pain est servi pendant les 3 plats.

1/ Crevette croustillante nobashi
OU Gaufrette salée avec poitrine de porc laquée

2/ Croquette de queue de bœuf OU salade de
fregola

3/ Filet de cabillaud 'tom kha kai' OU Raviolis

4/ Douceur du chef OU limoncello maison

Reserveren@La Terrasse

Reserveren kan online via
www.laterrasseduzoute.be

Voor sommige reservaties kan een online
voorschot gevraagd worden.

Volgens de dag en het tijdstip worden ook tips
gegeven waar u voor kan reserveren.



Ontbijtbuffet -- 08.00 tot 11.30
(24 u op voorhand)

Cigar-lounge -- 11.00 tot 23.00
(cigar and drinks only)

Apéro -- 11.00 tot 12.30

A la Carte - 12.00 tot 21.30

High tea -- 15.00 tot 17.00
(24 u op voorhand)

Sharing diner menu -- 18.00 tot 21.30

Afterdrinks -- 21.00 tot 23.00

De aangegeven uren zijn de tijden van aankomst.



Reservaties van maximum 6 personen
Voor grotere groepen of events mailen naar
st@vanhollebeke.com

Réservations@La Terrasse

Les réservations peuvent être effectuées en ligne
via www.laterrasseduzoute.be

Certaines réservations peuvent nécessiter un
acompte en ligne. En fonction du jour et de l'heure,
des conseils de réservation seront également
donnés.



Buffet de petit-déjeuner
08h00 à 11h30 (24 h à l'avance)

Salon de cigares -- 11h00 à 23h00
(uniquement cigares et boissons)

Apéro -- 11h00 à 12h30

A la carte -- 12.00 à 21.30

High tea -- 15.00 à 17.00
(24 h à l'avance)

Menu du dîner à partager -- 18.00 à 21.30

Après-boissons -- 21.00 à 23.00

Les heures indiquées sont les temps d'arrivée



Réservations de 6 personnes maximum
Pour les groupes plus grands ou les événements,
veuillez envoyer un courriel à st@vanhollebeke.com