

JUNI MENU

van 10/06/2021 tot 27/06/2021

Aperitief Marquise de Souverain
met een verscheidenheid aan hapjes

Vitello tonnato even anders
kalfstartaar – erwtenpuree – tonijnmayonaise

Soepje van rode paprika
roomschuim - dille

Gepocheerde pladijs en Canadese kreeft
witte asperges - tuinbonen - bintjeszalf
mousseline met witbier

OF

Ierse rib eye
tomaten/aardappeltaartje – auberginecrème
zwarte look - jus met gebrande Cévennes ui

Grapefruit en duindoornbes
Panna cotta - witte chocolade – grapefruit
sorbet - citroenverbena

**Een heerlijke tas “Hoorens” koffie of een
keuze uit ons thee-assortiment**
huisgemaakt snoepgoed en crème brûlée

*Prijs van het menu zonder wijnen, maar wel
aperitief en koffie : € 55,00 per persoon*

Aangepaste wijnen : € 15,00 per persoon

*Een glas champagne i.p.v. het aperitief
€ 8,00 per persoon*

TASTINGMENU JUNI 2021

*Enkel op donderdag en op zondagavond
in juni 2021*

Aperitief Gratis één glas Champagne
degustatie van hapjes

Witte en groene asperges
Canadese kreeft - kruidenslaatje - panko -
curry - avocado

Duifje gebakken op de karkas
eendenlever - fondantaardappel - erwtenzalf
jonge wortel - snijbonen - jus met bonekruid

Exotisch fris
passievrucht - kokosrijst – mango -
limoenmousse

**Een heerlijke tas “Hoorens” koffie of een
keuze uit ons Bio thee assortiment**
huisgemaakt snoepgoed en crème brûlée

*Prijs van het menu GRATIS glas champagne als
aperitief, aangepaste wijnen en koffie of thee
inbegrepen: € 68,00 per persoon*

*Prijs van het menu zonder wijnen, maar wel
aperitief en koffie : € 53,00 per persoon*

Tasting menu enkel per volledige tafel

JULI MENU

van 01/07/2021 tot 01/08/2021

Aperitief Marquise de Souverain
met een verscheidenheid aan hapjes

Noordzeekrab en hand gepelde grijze
Oostendse garnalen
Gazpacho - kruidenslaatje - avocado - limoen

Minestrone bouillon
Parmezaan - tuinkruiden - mini groenten

Kalfsfilet
Bintjes puree met groene sla - jonge
bloemkool - bruine jus met Camps Pickels

OF

Kabeljauw
Fijne pasta - basilicum pesto - zee venkel -
kokkels - kafir lime

Roodfruit
Crème citroen – eiwit - krokant

**Een heerlijke tas “Hoorens” koffie of een
keuze uit ons thee-assortiment**
huisgemaakt snoepgoed en crème brûlée

*Prijs van het menu zonder wijnen, maar wel
aperitief en koffie : € 55,00 per persoon*

Aangepaste wijnen : € 15,00 per persoon

*Een glas champagne i.p.v. het aperitief
€ 8,00 per persoon*

KREEFTEN MENU IN JULI EN AUGUSTUS

Van 01/07/2021 TOT 29/08/2021

ENKEL OP DONDERDAG EN ZONDAGAVOND

Schuimig aperitief Marquise de Souverain
verscheidenheid aan hapjes

Taartje van Canadese kreeft
frisse krokante salade - komkommer - avocado

Onze kreeftenbisque
schuimige room - tuinkruiden

½ kreeft in de oven op Italiaanse wijze
gekonfijte tomaat - basilicum en oregano -
tagliatelle pasta met kleine groenten

Krokant citroentaartje
gebrand eiwit en zalige vers gedraaid
vanilleroomijs

**Een heerlijke tas "Hoorens" koffie of een
keuze uit ons Bio thee assortiment**
huisgemaakt snoepgoed en crème brûlée

*Prijs van het kreeftenmenu zonder wijnen, maar
wel aperitief en koffie : € 55,00 per persoon*

Aangepaste wijnen : € 15,00 per persoon

*Een glas champagne i.p.v. het aperitief
€ 8,00 per persoon*



Kortrijksesteenweg 259 - 9830 Sint Martens Latem
Tel. 09/281.29.22 - www.homard-bizarre.be

Vrijdagmiddag = Vislunchmiddag !

Iedere vrijdagmiddag kan je bij ons een
vislunch krijgen. Klaargemaakt met verse vis,
wat ons die dag aangevoerd wordt.

Wij bieden U , **GRATIS** één glas schuimwijn
Marquise de Souverain aan !

Prijs van deze vislunch op vrijdagmiddag is
€ 40,00 per persoon.

Reservatie gewenst via
info@homard-bizarre.be of 09/281.29.22

www.homard-bizarre.be

RESERVEER TIJDIG VOOR ONZE MENU'S

AUGUSTUS MENU

van 05/08/2021 tot en met 29/08/2021

Schuimig aperitief Marquise de Souverain
verscheidenheid aan hapjes

Ceviche van zeebaars en Canadese kreeft
platte kaas – radijs - mosterdzaad – Borage

Bouillon van grijze garnalen
limoen - roomschuim

Roodbaars
rode curry - kokosroom - Thaise basilicum -
Basmatirijst - koriander

OF
Iberisch varken op de BBQ
paprika - tomaat - punt asperges - Tortilla
Chorizo

Perzik en kersen
Gepocheerde perzik - kersensorbet -
mascarpone - amandelkrokant

**Een tas "Hoorens" koffie of een keuze uit ons
vers thee assortiment**
huisgemaakt snoepgoed en crème brûlée

*Prijs van het menu zonder wijnen, maar wel
aperitief en koffie : € 55,00 per persoon*

Aangepaste wijnen : € 15,00 per persoon

*Een glas champagne i.p.v. het aperitief
€ 8,00 per persoon*