

Vendredi 23 Septembre 2022
Vrijdag, 23 September 2022

Menu à 49 €

Menu 49 €

Apéritif maison "le Silva" 10,50 €
(Gin, Campari, Apricot Brandy,
Jus d'oranges)

Salades en supplément :
l'assiette : 5,00€
Salade : per bord : 5,00€

Assiette de fromages
en supplément : 6,50€
Kaas plankje : 6,50€

Corbeille de fruits
en supplément : 5,00€
Fruitmand : 5,00€

DÎNER

Carpaccio de Saumon Fumé, Huile de Citron,
Mescun de Salades et Toast

(all. 1,4,8)

Gerookte Zalm Carpaccio, Citroenolie,
Salades Mescun en Toast



Filet de Lieu Noir, Beurre Blanc au Basilic
Légumes Sautés et Purée Fourchette

(all. 1,2,4,7)

Koolvisfilet met Botersaus van Basilicum
Gebakken Groenten en Aardappelpurée
ou/of

Magret de Canard, Sauce Fraises
Légumes Sautés et Gratin Dauphinois

(all. 1,3,7)

Eendenborst met Aardbeien Saus
Gebakken Groenten, Gegratineerde Dauphinois
ou/of

Gratin d'Aubergines

(all. 1,7)

Gegratineerde Aubergines



Moelleux au Chocolat, Glace Vanille
et Crème Anglaise

(all. 1,3,7,8)

Chocolade Soufflé, Vanille Ijs en Vla

	FRANCAIS	NEDER- LANDS	DEUTSCH	ENGLISH
1 	Gluten	Gluten	Kleber	Gluten
2 	Crustacés	Schaaldieren	Krustentiere	Crustaceans
3 	Œufs	Eieren	Eier	Eggs
4 	Poissons	Vis	Fisch	Fish
5 	Arachides	Pinda's (aardnoten)	Erdnüsse	Peanuts
6 	Soja	Soja	Soy	Soy
7 	Lait/Lactose	Melk/Lactose	Milch / Milchzucker	Milk/Lactose
8 	Fruits à Coques	Schaalvruchten	Nuts	Nuts
9 	Céleri	Selder	Stangensellerie	Celery
10 	Moutarde	Mosterd	Senf	Mustard
11 	Graine de Sé- same	Sesamzaadjes	Sesamkörner	Sesame Seeds
12 	Sulfites	Sulfieten	Sulfite	Sulphite
13 	Lupin	Lupine	Lupine	Lupine
14 	Mollusques	Weekdieren	Weichtiere	Molluscs

