

## *Calendrier-Kalender*

	€
menu 1 novembre menu lucaty & chef	
menu 1 november menu lucaty & chef	41/55
réveillon de Noël	
kerstavondmenu 24/12/2011	64
menu de Noël	
Kerstdagmenu	49
réveillon de St Sylvestre	
Oudejaarsavondmenu	94
menu du jour de l'An	
Nieuwjaarsdagmenu	49
Soirée Saint-Valentin soirée ambiance 4/02/2012	
Sint valentijns dansavond met ambiance	47
Soirée Saint-Valentin amour & ambiance 11/02/2012	
Champagne à l'aperitif	
Sint valentijns dansavond amour & ambiance	
Champagne als aperitief	57

menu sur [www.lucaty.be](http://www.lucaty.be) ou au restaurant  
menu beschikbaar op [www.lucaty.be](http://www.lucaty.be) of in restaurant

/// /// /// /// /// /// /// /// /// /// /// /// /// /// /// /// /// ///

Uniquement le midi En semaine ~ enkel 'smiddags op weekdays

Lunch 15€ entrée & plat // voor & hoofdgerecht

# le menu du chef 55€

apd 16/10 vanaf

coupe de champagne et amuse bouche  
*glaasje champagne en hapje*

terrine de lièvre maison  
*huisbereide terrine van haas*  
ou/of

croquettes au ris de veau  
*kalfszwezerikken kroketjes*

crème de potiron  
*pompoenroomsoep*

filet de biche, garniture d'automne  
*hertenrugfilet, herfstgarnituur*

feuilleté au pommes, glace vanille et calva  
*bladerdeegje met appelen, vanille ijs en calva*

café et mignardises  
*koffie met versnapering*

vins et eau compris  
*wijn en waters inbegrepen*

## *Le Menu Lucaty*

*apéritif / amuse-bouche (champagne +€3)*  
*aperitief / hapje(champagne +€3)*

*terrine de foie gras de canard*  
*terrine van eendenlever*  
*ou/of*

*queus de scampis rôtis / julienne de légumes / crème de*  
*l'estragon*  
*gebakken scampis / fijngesneden groeten / dragonroom*  
*ou/of*

*½ homard de notre vivier, cuit à la minute, servi tiède*  
*(par 2 pers, supl 10€/pp)*

*½ kreeft uit ons homarium, vers gekookt, lauw geserveerd*  
*(per 2 pers, supl 10€/pp)*

*Chateaubriand / garniture de saison / sauce à la crème /*  
*gratin dauphinois*

*Chateaubriand / seizoensgroentjes / roomsausje / gratin*  
*ou/of*

*le poisson du chef / petits légumes / mousseline de pommes*  
*de terre*

*viskeuze van de chef / fijne groentjes / aardappelmousseline*

*dessert ou/of irish coffee*

*41€ pp*

*servi par table vins et eaux compris*  
*per tafel Wijnen en waters inbegrepen*

## vooraf ~ avant

toast met gerookte zalm <i>toast saumon fumé</i>	12
terraine de lièvre maison <i>huisbereide terraine van haas</i>	12
carpaccio van rundsfilet <i>carpaccio de boeuf</i>	12
terraine van eendenlever <i>terraine de foie gras de canard</i>	16
salade lucaty (gerookte zalm, grijze garnalen, meloen parmaham en foie gras) <i>salade lucaty</i> <i>(saumon fumé, crevettes grises, melon au jambon de parme, foie gras)</i>	19
½ kreeft vers gekookt en lauw geserveerd (per 2p) <i>½ homard cuit à la minute et servi tiède ( par 2p)</i>	22p

huisbereide kaaskroketjes <i>croquettes au fromage maison</i>	8
huisbereide kroketjes met grijze garnalen <i>croquettes aux crevettes grises maison</i>	12
kalfszwezerikken kroketjes <i>croquettes au ris de veau</i>	14
gebakken scampis met preislierten en dragonroom <i>scampis poêlés fondue de poireaux et éstragon à la crème</i>	12
gebakken st jacobsvruchten met fijne groentjes <i>les noix de st jacques poêlés, aux petits légumes</i>	14
gebakken eendenlever met appeltjes en balsamico sausje <i>le foie de canard poêlé, pommes sautées et sauce balsamique</i>	19

salade of voorgerecht als hoofdgerecht +6€

salade ou entrée comme plat +6€

# ‘Cuisine blue’ A la mer

## Aan zee

Vis volgens aanvoer, fijne groentjes, hollandse saus en  
aardappelmousseline  
*Filet de poisson selon arrivage, petits légumes, sauce  
hollandaise et mousseline de pommes de terre* 17

kabeljauwhaasje dijonnaise  
*Dos de cabillaud dijonnaisehyu* 20

Gebakken St jacobsvruchten  
*Noix St Jacques poêlés* 20

Gebakken zeetong, pittig slaatje en verse frietjes  
*Sole meunière, petite salade et frites fraîches* 33

1/1 kreeft uit ons homarium, vers gekookt en lauw geserveerd  
1/1 homard de notre vivier, cuit à la minute et servi tiède  
600gr 40

# ‘Cuisine vert’ de nos prairies

## Uit onze weiden

*Steak heupstuk, saus naar keuze*

*Steak aloyau, sauce au choix*

17

Gegrild rundsfilet dubbelstuk 2p

*Filet d’aloyau grillé 2p double pièce*

45/2p

*champignonroom-champignons à la crème*

*peperroom geflambeerd-poivre crème flambée*

*verse béarnaise-béarnaise fraîche*

Deze vleesgerechten, geserveerd met fris slaatje en verse frietjes

Ce plats de viandes, servi avec une salade et de frites fraîches

Filet van de heup met warme groentengarnituur en gratin aardappelen

*Filet d’aloyau bouquetière de légumes et gratin dauphinois*

20

Hertenrugfilet, herfstgarnituur

*Filet de biche, garniture d’automne*

25

Lamskroon, seizoensgroentjes en gratin aardappelen

*Couronne d’agneau, légumes de saison et gratin dauphinois*

25

Gebakken kalfszwezerikken ‘hart’ met lichte mosterdsaus en gratin

*Ris de veau ‘cœur’ poêlé, crème à la moutarde légère et gratin*

25

## APERITIEVEN-APERITIFS

		<i>vodka red red bull</i>	8.0
<i>aperitif maison</i>	5	<i>coupe champagne</i>	8.0
<i>funny light</i>		<i>kir royal</i>	8.0
<i>(non alcohol)</i>	3.5	<i>bouteille/fles champagne</i>	
<i>versgeperst sinaassap</i>		<i>Maison</i>	35
<i>jus d'orange frais</i>	5	<i>Laherte à Chavot</i>	45
<i>gancia</i>	3.5	<i>Laherte à Chavot rosé</i>	50
<i>kir</i>	3.5	<i>Moët et Chandon</i>	
<i>martini</i>	3.5	<i>&amp; GH Mumm</i>	60
<i>pinneau des charentes</i>	3.5		
<i>porto</i>	3.5		
<i>sherry</i>	3.5		
<i>batida de coco</i>	4		
<i>suze</i>	4		
<i>ricard</i>	4		
<i>passoa / pisang /</i>			
<i>safari orange</i>	5		
<i>campari orange</i>	5		
<i>picon bière</i>	3.5		
<i>picon leffe</i>	5		
<i>picon met witte wijn</i>			
<i>picon au vin blanc</i>	5		
<i>gin fizz</i>	7		
<i>whisky/gin/Bacardi</i>			
<i>+boisson frais+fris</i>	7		
<i>whisky</i>			
<i>Johnnie walker / Jb</i>	5		
<i>Jameson / Jack Daniels</i>	6		
<i>Chivas / Glenfidich</i>	7		
<i>Cardhu spey single malt</i>	8		
<i>Arbeg islay single malt</i>	8		

### BOISSONS FRAICHES

#### /FRISDRANKEN

<i>Eau</i>	0.2		2.0
	0.5		3.5
	1		6.0
<i>Coca cola / light / fanta</i>			2.0
<i>tonic / ice-tea / sprite</i>			2.0
<i>Jus tomate</i>			2.0

### BIERES/BIEREN

<i>Stella</i>			2.0
<i>Blanche / rodenbach / NA</i>			
<i>Geuze/Carlsberg / kriel</i>			2.0
<i>Leffe / duvel / chimay rood</i>			3.0
<i>Triple leffe/westmalle/Omer</i>			
<i>orval/chimay bleu</i>			3.5

### WIJNEN/VINS

<i>Consultez notre carte</i>			
<i>raadpleeg onze wijnkaart</i>			
<i>Glas</i>			3
<i>1/4 pichet</i>			5
<i>1/2 pichet</i>			9.5