

Cédric A LA CARTE

Maximum 4 verschillende gerechten per tafel.

Maximum 4 plats différents par table.

TAPAS TO SHARE

Iberische ham Bellota Knapperig brood Gemarineerde tomaten <i>Jambon ibérique Bellota Croustillant de pain Tomates marinées</i>	25,-
6 apero-garnaalkroketten <i>6 croquettes de crevettes apéro</i>	18,-
6 apero-kaaskroketten Curry-mayonaise <i>6 croquettes au fromage apéro Mayonnaise au curry</i>	15,-

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Gazpacho op de manier van André Fumat 'La Figuière' in St.-Tropez <i>Gaspacho façon André Fumat « La Figuière » à St-Tropez</i>	18,-
Artisanale garnaalkroketten <i>Croquettes de crevettes artisanales</i>	22,-
6 holle oesters "Fines Claires" 000 uit Cancale <i>6 huîtres creuses « Fines Claires » 000 de Cancale</i>	25,-
1/2 kreeft "Cédric" Champagnesaus Bieslook <i>1/2 homard « Cédric » Sauce au champagne Ciboulette</i>	28,-
Noordzeekrab Avocado Radijs Erwten Kaviaar uit Spanje <i>Crabe de la Mer du Nord Avocat Radis Petits pois Caviar d'Espagne</i>	28,-
Carpaccio "Fleur de Wagyu" Rucola Noten Parmezaanse kaas <i>Carpaccio « Fleur de Wagyu » Roquette Noix Parmesan</i>	30,-
Iberische ham Kruidenpuree Zomertruffels Artisjok Gevogeltesaus <i>Jambon Ibérique Purée d'herbes Truffes d'été Artichaut Sauce de volaille</i>	30,-
Geplette aardappel Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 of 2 personen) <i>Pomme de terre écrasée Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 ou 2 personnes)</i>	85,-

Vraag gerust informatie omtrent de allergenen.

N'hésitez pas à demander des informations sur les allergènes.

Cédric A LA CARTE

Maximum 4 verschillende gerechten per tafel.

Maximum 4 plats différents par table.

HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Ierse ossenhaas Peperroomsaus of Béarnaise Mesclun Frietjes <i>Filet Pur d'Irlande Sauce poivre-crème ou Béarnaise Mesclun Frites</i>	40,-
Gebakken kalfszwezerik Prei Romanesco Shiitake Portsaus <i>Ris de veau poêlé Poireaux Romanesco Shiitake Sauce au porto</i>	42,-
Gebakken zeetong Mesclun Aardappelpuree of Frietjes <i>Sole meunière Mesclun Purée de pommes de terre ou Frites</i>	54,-
Kreeft "Cédric" Champagnesaus Bieslook ± 500 gr <i>Homard « Cédric » Sauce au champagne Ciboulette</i>	56,-
Gegrilde kreeft Gember Citroengras Wilde rijst ± 500 gr <i>Homard à la plancha Gingembre Lemongrass Riz sauvage</i>	56,-
Gebakken tarbotmoot Dijonnaise- of mousselinesaus ± 300 gr <i>Darne de turbot poêlée Sauce dijonnaise ou mousseline</i>	65,-

SIGNATURE DISH

24u vooraf te bestellen | A commander 24h à l'avance

King Crab-poten "Cédric" Champagnesaus Bieslook <i>Manchons de King Crab « Cédric » Sauce au champagne Ciboulette</i>	
Voorgerecht Entrée	55,-
Hoofdgerecht Plat principal	95,-

Vraag gerust informatie omtrent de allergenen.

N'hésitez pas à demander des informations sur les allergènes.

Cédric A LA CARTE

Maximum 4 verschillende gerechten per tafel.

Maximum 4 plats différents par table.

NAGERECHTEN | DESSERTS

Nagerecht van de dag

Dessert du jour 12,-

Bordje ambachtelijk vanille-roomijs met warme chocoladesaus

L'assiette de glace à la vanille artisanale avec chocolat chaud 12,-

Mousse van pure chocolade

Mousse au chocolat noir 12,-

Crème brûlée met vanille

Crème brûlée à la vanille 12,-

Sabayon met champagne (met bolletje vanille-roomijs: + 4,-)

Sabayon au champagne (avec boule de glace à vanille : +4,-) 12,-

De echte geglaceerde koffie, bereid à la minute

Le véritable café glacé, préparé à la minute 12,-

Assortiment van huisbereide sorbets

Assortiment de sorbets fait maison 12,-

Lauw-warme appeltaart met bolletje vanille-roomijs

Tartelette de pomme tiède avec boule de glace à la vanille 15,-

Geaffineerde kazen

Fromages affinés 15,-

Kolonel: Citroensorbet met Absolut vodka

Colonel : sorbet au citron avec Vodka Absolut 15,-

Irish Coffee

15,-

Cédric stelt u deze dessertwijnen voor | Cédric vous propose ces vins de desserts

Domaine de Laulan Côtes de Duras 2018 **Fles** | Bouteille 38,-

Glas | verre 8,-

Porto Ramos Pinto Quinta De Ervamoira Tawny 10 Years Old **Glas** | verre 15,-

Vraag gerust informatie omtrent de allergenen.

N'hésitez pas à demander des informations sur les allergènes.