



DE WALVIS

DEAR GUEST,

WELCOME TO BRASSERIE DE WALVIS.

AT KLOEG COLLECTION WE ARE HAPPY TO ENSURE THAT YOU ENJOY A DELICIOUS AND HONEST EVENING. OUR DISHES ARE CAREFULLY COMPOSED. BY CHOOSING PRODUCTS WITH A QUALITY MARK, WE KNOW FOR SURE THAT THEY HAVE BEEN GROWN, OR CAUGHT IN A SUSTAINABLE WAY. NATURALLY WE WORK WITH FRESH AND ORGANIC INGREDIENTS, MOSTLY FROM OUR OWN ENVIRONMENT IN ZEELAND. WE ALSO PREPARE A SELECTION OF VEGETARIAN AND VEGAN DISHES.

WITH US YOU CAN TASTE FLAVORS, THE WAY FLAVORS SHOULD TASTE.
ENJOY YOUR MEAL!

IT IS POSSIBLE THAT OUR DISHES CONTAIN ALLERGENS.

ONE TABLE, ONE BILL.

WE KINDLY ASK YOU TO SETTLE THE BILL TOGETHER. THANK YOU!

CHER VISTEUR, CHÈRE VISITEUSE,

BIENVENUE À LA BRASSERIE DE WALVIS.

CHEZ KLOEG COLLECTION, NOUS SOMMES HEREUX DE VEILLER À CE QUE VOUS PASSIEZ UNE SOIRÉE DÉLICIEUSE ET HONNÊTE. NOS PLATS SONT COMPOSÉS AVEC SOINS. EN CHOISSANT DES PRODUITS AVEC UNE MARQUE DE QUALITÉ, NOUS SOMMES CERTAINS QU'ILS ONT ÉTÉ CULTIVÉS, PÊCHÉS DE MANIÈRE DURABLE. NATURELLEMENT, NOUS TRAVAILLONS AVEC INGRÉDIENTS FRAIS ET BIOLOGIQUES, PRINCIPALEMENT ISSUS DE NOTRE PROPRE ENVIRONNEMENT ZÉLANDAIS. NOUS PRÉPARONS ÉGALEMENT UNE SÉLECTION DE PLATS VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS.

AVEC NOUS, VOUS POUVEZ GOÛTER LES SAVEURS, COMME LES SAVEURS DEVRAIENT L'ÊTRE.
BON APPÉTIT!

IL EST POSSIBLE QUE NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES.

UNE TABLE, UNE ADDITION.

MERCI DE RÉGLER L'ADDITION EN UNE SEULE FOIS.

- ★ BETER LIFE QUALITY MARK / MEILLEURE MARQUE DE QUALITÉ DE VIE
- 📍 ZEELAND REGIONAL PRODUCT / PRODUIT RÉGIONAL DE ZÉLANDE.
- 🐟 RESPONSIBLY PRUCHASED FISH / POISSON ACHETÉ RESPONSABLE
- 🍏 ORGANIC / BIOLOGIQUE
- 🌿 VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN
- 🌱 VEGAN / VÉGÉTALIEN



DE WALVIS

STARTERS
15,00

GRATINATED PRAWNS

TOMATO OIL | POMODORI TOMATO |
BELL PEPPER

BEEF CARPACCIO

CHEESE FROM 'DE SCHELLACH' |
PINE NUTS | ARUGULA |
HONEY-MUSTARD CREAM

GOAT CHEESE SALAD

FIGS | PORT | WALNUT

SMOKED MACKEREL RILLETTE

TROUT | APPLE | GHERKIN

CHARCUTERIE

COPA DI PARMA | FUET | CHORIZO |
CORNICHONS | CHUTNEY

ENTRÉES
15,00

CREVETTES GRATINÉES

HUILE DE TOMATE |
TOMATE POMODORI | POIVRON

CARPACCIO DE BŒUF

FROMAGE DE 'DE SCHELLACH' |
PIGNONS DE PIN | ROQUETTE |
CRÈME MOUTARDE-MIEL

SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE

FIGUES | PORTO | NOIX

RILLETES DE MAQUEREAU FUMÉ

TRUITE | POMME | CORNICHON

CHARCUTERIE

COPA DI PARMA | FUET | CHORIZO |
CORNICHONS | CHUTNEY

**ALL STARTERS INCLUDE BREAD WITH BUTTER
TOUTES LES ENTRÉES INCLUENT DU PAIN AVEC DU BEURRE**

SOUP
12,50

SOUP OF THE DAY MADE FROM

SEASONAL VEGETABLES   

PAIN DE MER BREAD

SOUPE
12,50

SOUPE DU JOUR AUX

LÉGUMES DE SAISON   

PAIN DE MER

EXTRA TO ORDER/ EXTRA SUR COMMANDE:

BREAD WITH BUTTER/ PAIN AVEC DU BEURRE €3,00

BREAD WITH SPREADS/ PAIN AVEC TARTINABLES €13,00

Compose your **3-course menu** for **€49,50**





MAIN COURSES 29,50

COD FILLET

SALSA VERDE | RADISH, FENNEL
AND CITRUS SALAD

CATCH OF THE DAY

TOURNEDOS

TRUFFLE JUS |
CAULIFLOWER PREPARATION

RED LENTILS

PULSES | VEGETABLES

CHEF'S CHOICE

VARYING MEAT DISH

FISH MEAL SALAD

SMOKED SALMON | MACKEREL |
TROUT | PRAWNS
WITH FRIES OR BREAD

VEGAN BURGER

VADOUVAN MAYONNAISE |
WHITE CABBAGE SLAW

PLATS PRINCIPAUX 29,50

FILET DE CABILLAUD

SALSA VERDE | SALADE DE RADIS,
FENOUIL ET AGRUMES

CATCH OF THE DAY

TOURNEDOS

JUS DE TRUFFE | PRÉPARATION DE
CHOU-FLEUR

LENTILLES ROUGES

LÉGUMINEUSES | LÉGUMES

LE CHOIX DU CHEF

PLAT DE VIANDE VARIÉ

SALADE-REPAS DE POISSON

SAUMON FUMÉ | MAQUEREAU |
TRUITE | CREVETTES
AVEC FRITES OU PAIN

BURGER VÉGAN

MAYONNAISE AU VADOUVAN | SALADE
DE CHOU BLANC

ALL MAIN COURSES INCLUDE FRIES
TOUT LES PLATS PRINCIPAUX INCLUENT DES FRITES

EXTRA TO ORDER/ EXTRA À COMMANDER:
MIXED VEGETABLES/ LÉGUMES MÉLANGÉS €4,50
MIXED SALAD/ SALADE COMPOSÉE €4,50
EXTRA FRIES/ FRITES SUPPLÉMENTAIRES €4,50

Compose your **3-course menu** for **€49,50**



DESSERTS
10,00

SELECTION OF CHEESES

WALNUT | MUSTARD-FRUIT SAUCE |
GERMAN FRUITBREAD

LIMONCELLO TIRAMISU

PICKLED STRAWBERRY | LEMON CRUMBLE

DAME BLANCHE

VANILLA ICE CREAM |
CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

BLONDIE – LIGHT BROWNIE

RED FRUIT |
WHITE CHOCOLATE ICE CREAM

THE CHEF'S DESSERT

SWEET TREATS

DESSERTS
10,00

SÉLECTION DE FROMAGES

NOIX | SAUCE MOUTARDE-FRUIT |
PAIN DE FRUITS ALLEMAND

TIRAMISU AU LIMONCELLO

FRAISE MARINÉE | CRUMBLE AU CITRON

DAME BLANCHE

GLACE VANILLE | SAUCE CHOCOLAT |
CRÈME FOUETTÉE

BLONDIE – BROWNIE CLAIR

FRUITS ROUGES |
GLACE AU CHOCOLAT BLANC

DESSERT DU CHEF

DÉLICES SUCRÉS

SPECIAL COFFEES / CAFÉS SPÉCIAUX

9,50

IRISH COFFEE

SPANISH COFFEE

SPANISH COFFEE 43

ITALIAN COFFEE

FRENCH COFFEE

BAILEY'S COFFEE

Compose your **3-course menu** for **€49,50**

