



C A T C H

DEAR GUEST,

WELCOME TO RESTAURANT CATCH.

AT KLOEG COLLECTION, WE ARE HAPPY TO ENSURE THAT YOU ENJOY A DELICIOUS AND HONEST EVENING. BY CHOOSING PRODUCTS WITH A QUALITY MARK WE KNOW FOR SURE THAT THEY HAVE BEEN FARMED, CAUGHT OR GROWN IN A SUSTAINABLE WAY. WE ALSO PREPARE A SELECTION OF VEGETARIAN AND VEGAN DISHES. OUR STAFF WILL DO EVERYTHING TO GIVE YOU A PLEASANT EXPERIENCE!

WITH US YOU CAN TASTE FLAVOURS, THE WAY FLAVOURS SHOULD BE.

ENJOY YOUR DINNER!

CHER INVITÉ,

CHEZ KLOEG COLLECTION, NOUS SOMMES HEUREUX DE VEILLER À CE QUE VOUS PASSIEZ UNE SOIRÉE DÉLICIEUSE ET HONNÊTE. EN CHOISSANT DES PRODUITS AVEC UNE MARQUE DE QUALITÉ, NOUS SAVONS AVEC CERTITUDE QU'ILS ONT ÉTÉ CULTIVÉS OU PÊCHÉS DE MANIÈRE DURABLE. NOUS PRÉPARONS ÉGALEMENT UNE SÉLECTION DE PLATS VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIEN. NOTRE ÉQUIPE DE SERVICE MET TOUT EN ŒUVRE POUR VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE AGRÉABLE !

AVEC NOUS, VOUS POUVEZ GOÛTER DES SAVEURS, COMME LES SAVEURS DEVRAIENT L'ÊTRE.

PROFITER DE VOTRE DÎNER!

KLOEG COLLECTION'S SIGNATURE DISH

-  **BETER LEVEN KEURMERK**
-  **ZEEUWS STREEKPRODUCT**
-  **VERANTWOORD INGEKOCHTE VIS**
-  **BIOLOGISCH**
-  **VEGETARISCH**
-  **VEGANISTISCH**



KLOEG COLLECTION
★★★★



FINGERFOOD

BREAD WITH MACKEREL TAPENADE

7.5

LARGE PRAWNS

WITH AIOLI

13.5

TAPAS CROQUETTES

PRAWN (4 PCS.)

WITH SALAD AND COCKTAIL SAUCE

13.5

TAPAS CROQUETTES

MOZZARELLA/TOMATO (4 PCS.)

WITH SALAD AND BASIL MAYONNAISE

12.5

FRIED SCAMPI

WITH GARLIC AND CRISPY CHILLI OIL

15,-

KOREAN CHICKEN WINGS

WITH RED CHILLI, SPRING ONION AND

SESAME

12.5

FINGERFOOD

PAIN À LA TAPENADE DE MAQUEREAU

7.5

GROSSES CREVETTES DÉCORTIQUÉES

À L'AÏOLI

13.5

CROQUETTES DE TAPAS

CREVETTES (4 PIÈCES)

AVEC UNE SALADE ET UNE SAUCE COCKTAIL

13.5

CROQUETTES DE TAPAS

MOZZARELLA/TOMATE (4 PIÈCES)

AVEC SALADE ET MAYONNAISE AU BASILIC

12.5

SCAMPIS FRITS

À L'AIL ET À L'HUILE DE PIMENT CROUSTILLANTE

15,-

AILES DE POULET À LA CORÉENNE

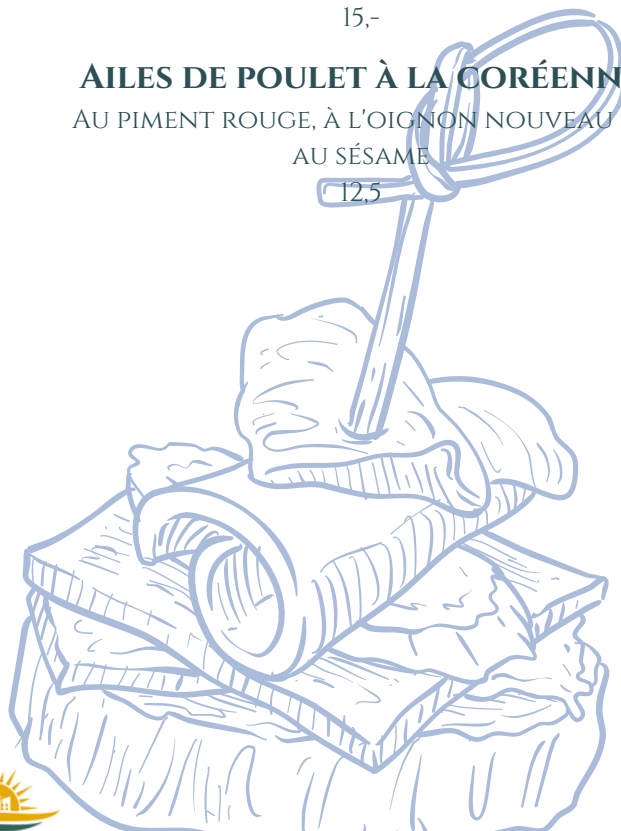
AU PIMENT ROUGE, À L'OIGNON NOUVEAU ET

AU SÉSAME

12.5



KLOEG COLLECTION
★★★★





STARTERS

(SERVED WITH BREAD)

CARPACCIO

WITH PARMESAN, TOMATO, OLIVE,
ROCKET AND TRUFFLE MAYONNAISE
12,5

BOUILLABAISSÉ

(CLASSIC FISH SOUP FROM MARSEILLE)
SERVED WITH ROUILLE AND TOAST
13,5

SEARED SALMON

WITH SOUR CREAM, BLACK GARLIC, WAKAME,
DASHI STOCK AND FENNEL
15,5

GOAT'S CHEESE SALAD

(VEGAN OPTION AVAILABLE)
WITH WALNUTS, BEETROOT AND BALSAMIC
VINEGAR
12,5

ROASTED SWEET POTATO

(VEGAN OPTION AVAILABLE)
WITH CAMEMBERT, ARUGULA, PEAR,
PISTACHIOS, BALSAMIC VINEGAR AND HONEY
13,5



ENTRÉES

(SERVI AVEC DU PAIN)

CARPACCIO

AU PARMESAN, TOMATE, OLIVE,
ROQUETTE ET MAYONNAISE À LA TRUFFE
12,5

BOUILLABAISSÉ

(SOUPE DE POISSON CLASSIQUE DE
MARSEILLE)
SERVI AVEC DE LA ROUILLE ET DES TOASTS
13,5

SAUMON GRILLÉ

À LA CRÈME AIGRE, À L'AIL NOIR, AU WAKAME,
AU BOUILLON DASHI ET AU FENOUIL
15,5

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE

(OPTION VÉGÉTALIENNE DISPONIBLE)
AVEC NOIX, BETTERAVE ET VINAIGRE
BALSAMIQUE
12,5

PATATE DOUCE RÔTIE

(OPTION VÉGÉTALIENNE DISPONIBLE)
AU CAMEMBERT, ROQUETTE, POIRE, PISTACHE,
VINAIGRE BALSAMIQUE ET MIEL
13,5

COMPOSE YOUR OWN 3-COURSE MENU FOR **46,50 P.P.**

DO YOU HAVE CERTAIN DIETARY REQUIREMENTS OR ALLERGIES? PLEASE LET OUR STAFF
KNOW SO THE KITCHEN CAN TAKE THEM INTO ACCOUNT.

AVEZ-VOUS DES ALLERGIES OU DES BESOINS ALIMENTAIRES ? VEUILLEZ EN INFORMER LE
SERVEUR AFIN QUE LA CUISINE PUISSE EN TENIR COMPTE.



KLOEG COLLECTION
★★★★



MAIN COURSES

ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH A
SUITABLE SIDE DISH

SEA BASS | SCAMPI

WITH PARSNIP CREAM, JAPANESE BEURRE BLANC,
STROGANOFF VINAIGRETTE, POINTED CABBAGE
AND RICE PAPER
28,5

LING FILLET

WITH A PARMESAN CRUMBLE,
SWEET POTATO PUREE, LEEK, BIMBI, BEURRE
NOISETTE AND NUTS
26,5

VENISON STEAK

WITH PARSNIP CREAM, PEARL BARLEY,
HAZELNUTS, BLUEBERRIES, VEGETABLES,
CROUTONS AND LOVAGE GRAVY
27,5

KETJAP SPARE RIBS

WITH COLESLAW AND GARLIC SAUCE
25,5

POUSSIN

(SMALL ROAST CHICKEN)
SERVED WITH FRIES AND A SALAD
23,5

VEGGIE BURGER

WITH LETTUCE, CHEDDAR, TOMATO, ONION AND
BBQ SAUCE
21,5

POINTED CABBAGE STEAK

WITH POINTED CABBAGE RENDANG,
PEANUT CREAM, FRIED ONION AND
CURRY
22,5



PLATS PRINCIPAUX

TOUS LES PLATS PRINCIPAUX SONT
ACCOMPAGNÉS D'UN ACCOMPAGNEMENT
ADAPTÉ

BAR | SCAMPIS

AVEC CRÈME DE PANAI, BEURRE BLANC À LA
JAPONAISE, VINAIGRETTE STROGANOFF, CHOU
POINTU ET PAPIER DE RIZ
28,5

FILET DE LENG

AVEC UN CRUMBLE AU PARMESAN, UNE CRÈME
DE PATATE DOUCE, DES POIREAUX, DU BIMBI, DU
BEURRE NOISETTE ET DES NOIX
26,5

STEAK DE CERF

AVEC D'UNE CRÈME DE PANAI, D'ORGE PERLÉ, DE
NOISETTES, DE MYRTILLES, DE LÉGUMES, DE
CROÛTONS ET D'UN JUS AU LIVÈCHE
27,5

CÔTES LEVÉES AU KETJAP

AVEC SALADE DE CHOU ET SAUCE À L'AIL
25,5

POUSSIN

(PETIT POULET AU FOUR)
SERVI AVEC DES FRITES ET UNE SALADE
23,5

BURGER VÉGÉTARIEN

AVEC LAITUE, CHEDDAR, TOMATE, OIGNON ET
SAUCE BARBECUE
21,5

STEAK DE CHOU POINTU

AVEC DU RENDANG AU CHOU POINTU, DE LA
CRÈME DE CACAHUÈTES, DES OIGNONS FRITS
ET DU CURRY
22,5



KLOEG COLLECTION
★★★★



C A T C H

DESSERTS

CHOCOLATE AND TONKA TARTLET

WITH CHOCOLATE SOUFFLÉ, GANACHE, MILK
CHOCOLATE CHANTILLY AND VANILLA

ICE CREAM
13,5

TIRAMISU ICE CREAM

WITH COFFEE ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE
AND TIRAMISU CREAM

13,5

PINEAPPLE TARTE TATIN

WITH LIME ICE CREAM

12,5

DAME BLANCHE

WITH VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM
AND CHOCOLATE

11,-

CHEESE PLATTER

BOWLAND, MANCHEGO, GOAT'S CHEESE AND
RAISIN BREAD

13,-

DESSERTS

TARTELETTE AU CHOCOLAT ET TONKA

AVEC SOUFFLÉ AU CHOCOLAT, GANACHE,
CHANTILLY AU CHOCOLAT AU LAIT ET GLACE À LA

VANILLE
13,5

TIRAMISU GLACÉ

AVEC GLACE AU CAFÉ, SAUCE AU CHOCOLAT
ET CRÈME AU TIRAMISU

13,5



TARTE TATIN À L'ANANAS

AVEC DE LA GLACE AU CITRON VERT

12,5

DAME BLANCHE

AVEC GLACE À LA VANILLE, CRÈME FOUETTÉE
ET CHOCOLAT

11,-

ASSIETTE DE FROMAGES

BOWLAND, MANCHEGO, FROMAGE DE CHÈVRE ET
PAIN AUX RAISINS

13,-

AFTER DINNER TIP:

ESPRESSO MARTINI

13,5

ALL OUR DISHES ARE COMPOSED AND PREPARED WITH AS MUCH CARE AS
POSSIBLE.

OUR KITCHEN TEAM USES FRESH AND ORGANIC PRODUCTS AS MUCH AS POSSIBLE
AND COOKS ACCORDING TO THE SEASONS.

TOUS NOS PLATS SONT COMPOSÉS ET PRÉPARÉS AVEC LE PLUS GRAND
SOIN POSSIBLE.

NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE UTILISE AUTANT QUE POSSIBLE DES PRODUITS FRAIS ET
BIO ET CUISINE SELON LE RYTHME DES SAISONS.

Team Restaurant Catch



KLOEG COLLECTION
★★★★