



RESTAURANT
Chabot

DEAR GUEST,

WELCOME TO RESTAURANT CHABOT.

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
★★★★



RESTAURANT
Chabot

STARTERS

14,50

MUSSEL SOUP

WITH TROUT ROE AND DILL OIL



ROAST BEEF

WITH PISTACHIO, SHIITAKE AND BASIL



SMOKED SALMON

WITH JERUSALEM ARTICHOKE, LEMON
AND MAYONNAISE OF CRUSTACEANS



SASHIMI FROM KINGFISH

WITH RICE, LIME LEAF
AND CHILI PEPPER



GOAT CHEESE RAVIOLI

WITH PUMPKIN AND SAGE



DUCK LEG

WITH RADICCHIO, PARSNIP
AND BUTTERMILK



BETROOT

WITH APPLE AND CELERY



**ALL OUR STARTERS ARE SERVED
WITH BREAD**

EXTRA (5,50)

BREAD BASKET

BREAD WITH OLIVE OIL AND BUTTER

ENTRÉES

14,50

SOUPE DE MOULES

AVEC ŒUFS DE TRUITE ET HUILE D'ANETH

ROSBIF

À LA PISTACHE, SHIITAKE ET BASILIC

SAUMON FUMÉ

AVEC TOPINAMBOUR, CITRON
ET MAYONNAISE DE CRUSTACÉS

SASHIMI DE KINGFISH

AVEC RIZ, FEUILLE DE LIME ET
POIVRON ROUGE

RAVIOLIS AU FROMAGE DE CHÈVRE

À LA CITROUILLE ET À LA SAUGE

CUISSE DE CANARD

AVEC RADICCHIO, PANAIS
ET DU BABEURRE

BETTERAVE

AVEC POMME ET CÉLERI

**TOUTES NOS ENTRÉES SONT SERVIES
AVEC DU PAIN**

EXTRA (5,50)

PANIER À PAIN

PAIN AVEC L'HUILE D'OLIVE ET BEURRE

COMPOSE YOUR OWN 3-COURSE MENU FOR **44,50 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
★★★★



RESTAURANT
Chabot

MAIN DISHES

27,50

ROULEAUX OF SEA BASS AND PRAWN

WITH POMMES GRATIN, SAUERKRAUT,
ARTICHOKE AND BEURRE BLANC WITH BLACK
PEPPER

PORK BELLY

WITH SMOKED POTATO, SPROUTS
AND MUSTARD

LING FILET

WITH POTATO MOUSSELINE,
CELERIAC AND WATERCRESS

DUCK BREAST

WITH CANDIED POTATO, RED CABBAGE,
ORANGE AND CARDAMOM

CAULIFLOWER

WITH PEARL BARLEY, PARMESAN AND
VEGETABLE DEMI-GLACÉ

BUNCHED CARROTS

WITH BLACK LENTILS, GREEN CURRY
AND CASHEW

SIDE DISHES



*POMMES DAUPHINES

6,5



*FRIES WITH MAYONNAISE

6,5



*RED CABBAGE WITH APPLE

6,5

PLATS PRINCIPAUX

27,50

ROULEAUX DE BAR ET CREVETTES

AVEC GRATIN DE POMMES, CHOUROUTE,
ARTICHAUT ET BEURRE BLANC AU POIVRE
NOIR

POITRINE DE PORC

AVEC POMME DE TERRE FUMÉE, CHOUX ET
MOUTARDE

FILET DE LONGUEUR

AVEC MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE,
CÉLERI-RAVE ET CRESSON

MAGRET DE CANARD

AVEC POMME DE TERRE CONFITE, CHOU
ROUGE, ORANGE ET CARDAMOME

CHOU-FLEUR

À L'ORGE PERLÉ, PARMESAN ET
DEMI-GLACÉ DE LÉGUMES

BOTTE DE CAROTTES

AUX LENTILLES NOIRES, CURRY VERT
ET NOIX DE CAJOU

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

*POMMES DAUPHINES 

*FRITES AVEC MAYONNAISE 

*CHOU ROUGE À LA POMME 



KLOEG COLLECTION
★★★★



RESTAURANT
Chabot

DESSERTS

9,50

CHEESE

SELECTION OF CHEESES
WITH A RAISIN BUN



COFFEE PANNA COTTA

WITH FLAVORS OF CRANBERRY
AND HAZELNUT



OLIVE OIL PARFAIT

WITH FLAVORS OF ALMOND
AND SEA BUCKTHORN



POACHED PEAR

WITH FLAVORS OF BISCOFF,
CHOCOLATE AND YUZU

COLD SABAYON

WITH FLAVORS OF ORANGE
AND CRÈME FRAÎCHE

DESSERTS

9,50

FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES
AVEC UN PETIT PAIN AUX RAISINS

PANNA COTTA AU CAFÉ

AUX SAVEURS DE CANNEBERGE
ET NOISETTE

PARFAIT À L'HUILE D'OLIVE

AUX SAVEURS D'AMANDE
ET L'ARGOUSIER

POIRE POCHÉE

AUX SAVEURS DE SPÉCULOOS,
CHOCOLAT ET YUZU

SABAYON FROID

AUX SAVEURS D'ORANGE
ET CRÈME FRAÎCHE

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 Chabot



KLOEG COLLECTION
★★★★