



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!



BETER LEVEN KEURMERK



ZEEUWS STREEKPRODUCT



VERANTWOORD INGEKOCHTE VIS



BIOLOGISCH



VEGETARISCH



VEGANISTISCH



KLOEG COLLECTION
★★★★



RESTAURANT
Chabot

STARTERS
15,-
(SERVED WITH BREAD)

ZEELAND FISH SOUP

WITH PAN-FRIED FISH, TROUT ROE
AND SEA BANANA

GUINEA FOWL RILLETTES

WITH YOGHURT-CURRY CREAM, RED MEAT RADISH,
RED ENDIVE,
CRISPY MUSTARD AND MANDARIN

COCKLES AND RAZOR CLAMS

FRIED IN GARLIC BUTTER WITH LOVAGE
AND LIME ZEST

BEEF CHUCK TARTARE

SLOW-COOKED WITH PARSNIP CREAM,
CAPER VIERGE AND
CHIVE MAYONNAISE

KINGFISH CEVICHE

WITH FLAVOURS OF BERGAMOT AND ENDIVE,
PEARLS OF DILL AND SESAME OIL

GREEN ASPARAGUS

WITH BURRATA, PISTACHIO AND
CRISPY CHILLI OIL

HUMMUS

WITH ROASTED ZUCCHINI, FRISÉE LETTUCE,
GREEN OLIVES AND ROASTED CHERRY TOMATOES

EXTRA BREAD

WITH OLIVE OIL AND BUTTER
5,50



SOUPE DE POISSON DE ZÉLANDE

AVEC POISSON POÊLÉ, ŒUFS DE TRUITE
ET BANANE DE MER

RILLETTES DE PINTADE

AVEC CRÈME YAOURT-CURRY, RADIS RED MEAT,
TRÉVISE ROUGE,
MOUTARDE CROUSTILLANTE ET MANDARINE

COQUES ET COUTEAUX

POÊLÉS AU BEURRE À L'AIL AVEC LIVÈCHE ET ZESTE
DE CITRON VERT



TARTARE DE PALERON DE BŒUF

LONGUEMENT CUIT, AVEC CRÈME DE PANAIS,
VIERGE DE CÂPRES ET MAYONNAISE À
LA CIBOULETTE



CEVICHE DE KINGFISH

AUX SAVEURS DE BERGAMOTE ET D'ENDIVE,
PERLES D'ANETH ET HUILE DE SÉSAME



ASPERGES VERTES

AVEC BURRATA, PISTACHE ET HUILE DE
PIMENT CROUSTILLANT



HOUMOUS

AVEC COURGETTE RÔTIE, FRISÉE, OLIVES VERTES
ET TOMATES CERISES RÔTIÉS

PAIN SUPPLÉMENTAIRE

AVEC HUILE D'OLIVE ET BEURRE
5,50

COMPOSE YOUR OWN 3-COURSE MENU FOR **49,50 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
29,50

BRASVAR PORK TENDERLOIN

WITH BURNT APPLE GLAZE, BABY POTATOES,
GREEN PEAS AND MUSTARD JUS

SEA BASS FILLET

WITH POTATO MOUSSELINE, LEEK, DILL OIL
AND BEURRE BLANC
WITH COCKLES

DIAMOND-CUT BEEF STEAK

WITH POMMES ANNA, ROASTED CARROTS AND
BÉARNAISE SAUCE

OCTOPUS

WITH POTATO SPIRELLI, SALSA VERDE,
CHARRED PADRÓN PEPPERS
AND SOY BEANS

TURNIP

WITH BABY POTATOES, BROAD BEANS
AND BLACK GARLIC JUS

GLAZED DAIKON

WITH UDON NOODLES, SNOW PEAS,
MISO SAUCE, SUGAR SNAP PEAS AND
ROASTED PEANUTS

SIDE DISHES

	POMMES ANNA	6,5
	FRENCH FRIES WITH MAYONNAISE	6,5
	ROASTED CARROTS WITH BÉARNAISE SAUCE	6,5
	GREEN SALAD WITH GREEN ASPARAGUS, OLIVES AND ROASTED CHERRY TOMATOES	5,5

PLATS PRINCIPAUX
29,50

FILET DE PORC BRASVAR

AVEC GLAÇAGE DE POMME BRÛLÉE, GRENAILLES,
PETITS POIS ET JUS À LA MOUTARDE

FILET DE BAR

AVEC MOUSSELINE DE POMME DE TERRE,
POIREAU, HUILE D'ANETH ET
BEURRE BLANC AUX COQUES

STEAK DE BŒUF

AVEC POMMES ANNA, CAROTTES RÔTIÉS
ET SAUCE BÉARNAISE

POULPE

AVEC SPIRELLI DE POMME DE TERRE,
SALSA VERDE, PIMENTS PADRÓN GRILLÉS
ET FÈVES DE SOJA

NAVET

AVEC GRENAILLES, FÈVES ET JUS
D'AIL NOIR

DAIKON GLACÉ

AVEC NOUILLES UDON, POIS GOURMANDS,
SAUCEMISO, SUGAR SNAPS ET
CACAHUËTES GRILLÉES

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

POMMES ANNA	
FRITES AVEC MAYONNAISE	
CAROTTES RÔTIÉS AVEC SAUCE BÉARNAISE	
SALADE VERTE AVEC ASPERGES VERTES, OLIVES ET TOMATES CERISES RÔTIÉS	



KLOEG COLLECTION
★★★★



RESTAURANT
Chabot

DESSERTS
10,-

CHEESE

SELECTION OF CHEESES
WITH RAISIN BREAD

CHARRED PINEAPPLE

WITH PANDAN CAKE, RICE PUDDING,
COCONUT ICE CREAM
AND COCONUT GRANOLA

LEMON SORBET

WITH WHITE CHOCOLATE CRÉMEUX,
LEMON CURD AND BASIL

HONEY ICE CREAM

WITH RHUBARB AND YOGHURT FOAM AND
MERINGUE AND ALMOND CRUMBLE

BASQUE BURNT CHEESECAKE

WITH APPLE CREAM AND
CALVADOS CARAMEL



DESSERTS
10,-

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES
AVEC PAIN AUX RAISINS

ANANAS BRÛLÉ

AVEC GÂTEAU AU PANDAN,
RIZ AU LAIT, GLACE COCO ET
GRANOLA DE COCO

SORBET CITRON

AVEC CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC,
LEMON CURD ET BASILIC

GLACE AU MIEL

AVEC MOUSSE DE RHUBARBE ET YAOURT ET
CRUMBLE DE MERINGUE ET AMANDE

BASQUE BURNT CHEESECAKE

AVEC CRÈME DE POMME ET
CARAMEL AU CALVADOS

**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
★★★★



RESTAURANT
Chabot

FOR THE KIDS UP TO 12 YEARS

STARTER

TOMATO SOUP 7,5

SMOKED SALMON, FRISÉE,
CHERRY TOMATOES AND
CHIVE MAYONNAISE 9,5

CARPACCIO, CHERRY TOMATOES,
PARMESAN AND CHIVE MAYONNAISE 9,5

MAIN DISHES

PIECE OF WHITE FISH WITH BABY POTATOES
AND ROASTED CARROTS 14,5

STEAK WITH BABY POTATOES AND
ROASTED CARROTS 14,5

PASTA WITH VEGETABLES AND
TOMATO SAUCE 11,5

CROQUETTE **OR** CHEESE SOUFFLÉ **OR**
FRIKANDEL WITH FRIES, APPLESAUCE
AND SALAD 9,5

DESSERTS

SURPRISE CUP
WITH 2 SCOOPS OF ICE CREAM
(STRAWBERRY/VANILLA)
AND WHIPPED CREAM 6,-

CHEESECAKE WITH
STRAWBERRY ICE CREAM 8,-

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

APÉRITIF

SOUPE À LA TOMATE

SAUMON FUMÉ, FRISÉE,
TOMATES CERISES ET
MAYONNAISE À LA CIBOULETTE

CARPACCIO, TOMATES CERISES, PARMESAN
ET MAYONNAISE À LA CIBOULETTE

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE POISSON BLANC AVEC POMMES DE
TERRE GRENAILLE ET CAROTTES RÔTIÉS

STEAK DE BŒUF AVEC POMMES DE TERRE
GRENAILLE ET CAROTTES RÔTIÉS

PÂTES AUX LÉGUMES ET
SAUCE TOMATE

CROQUETTE **OU** SOUFFLÉ AU FROMAGE **OU**
FRIKANDEL AVEC FRITES, COMPOTE DE
POMMES ET SALADE

DESSERTS

COUPE SURPRISE
AVEC 2 BOULES DE GLACE ET
CHANTILLY
(FRAISE/VANILLE)

CHEESECAKE AVEC
GLACE À LA FRAISE

Put together your own **3-course children's menu** for **22,50**



RESTAURANT
Chabot

LUNCH

 HOMEMADE FISH SOUP SERVED WITH BREAD	12,5
 RAMEN SOUP WITH UDON NOODLES, SUGAR SNAPS AND ROASTED PEANUTS	13,5
 COCKLES AND RAZOR CLAMS FRIED IN BUTTER WITH LOVAGE, SERVED WITH BRIOCHE BREAD	14,5
GUINEA FOWL RILLETTE ON BREAD WITH MESCLUN, CRISPY MUSTARD AND MANDARIN VINAIGRETTE	14,5
PULPO SANDWICH WITH SALSA VERDE, MESCLUN AND PADRÓN PEPPERS	14,5
 HUMMUS SANDWICH WITH ROASTED ZUCCHINI, GREEN OLIVES AND CHERRY TOMATOES	14,5
FRIED EGGS WITH HAM AND/OR CHEESE (DUTCH-STYLE)	14,5
 GREEN ASPARAGUS SALAD WITH BURRATA, PISTACHIO AND CRISPY CHILI OIL	15,5
SALAD WITH BEEF TARTARE WITH CHICORY, RED MEAT RADISH AND CAPER VIERGE	15,5
KINGFISH SALAD WITH SWEET AND SOUR VEGETABLES, CHIVE MAYONNAISE AND SESAME OIL	15,5

SNACKS & BITES;

BEEF CROQUETTES (8 PCS) WITH MUSTARD	8,5
 VEGETABLE CROQUETTES (8 PCS) WITH MUSTARD	8,5
 CHILI CHEESE NUGGETS (10 PCS)	9,-
 CHEESE SPRING ROLLS (8 PCS)	9,-
 BOWL OF OLIVES	4,-
 CHEESE PLATTER 4 TYPES OF CHEESE WITH BREAD	14,5
FUET PLATTER 3 TYPES OF FUET WITH CORNICHONS AND BREAD	9,5

APPLE PIE 5,-

**WITH WHIPPED CREAM
+0.50**

BIOLOGISCH 
VEGETARISCH 
VEGAN 



KLOEG COLLECTION
★★★★

★ BETER LEVEN KEURMERK
 STREEKPRODUCT
 DUURZAAM GEKWEekte VIS



RESTAURANT Chabot

LUNCH

 SOUPE DE POISSON MAISON SERVIE AVEC DU PAIN	12,5
 SOUPE RAMEN AVEC NOUILLES UDON, POIS GOURMANDS ET CACAHUËTES GRILLÉES	13,5
 COQUES ET COUTEAUX POÊLÉS AU BEURRE AVEC LIVÈCHE, SERVIS AVEC PAIN BRIOCHÉ	14,5
RILLETES DE PINTADE SUR PAIN AVEC MESCLUN, MOUTARDE CROUSTILLANTE ET VINAIGRETTE À LA MANDARINE	14,5
SANDWICH AU POULPE AVEC SALSA VERDE, MESCLUN ET PIMENTS PADRÓN	14,5
 SANDWICH AU HOUMOUS AVEC COURGETTE RÔTIE, OLIVES VERTES ET TOMATES CERISES	14,5
ŒUFS AU PLAT AVEC JAMBON ET/OU FROMAGE	14,5
 SALADE D'ASPERGES VERTES AVEC BURRATA, PISTACHES ET HUILE PIMENTÉE CROUSTILLANTE	15,5
SALADE DE TARTARE DE BŒUF AVEC ENDIVE, RADIS RED MEAT ET VIERGE DE CÂPRES	15,5
SALADE DE KINGFISH AVEC LÉGUMES AIGRES-DOUX, MAYONNAISE À LA CIBOULETTE ET HUILE DE SÉSAME	15,5

SNACKS & BITES

BITTERBALLEN AU BŒUF (8 PCS) SERVIS AVEC DE LA MOUTARDE	8,5
 BITTERBALLEN AUX LÉGUMES (8 PCS) SERVIS AVEC DE LA MOUTARDE	8,5
 CHILI CHEESE NUGGETS (10 PCS)	9,-
 BÂTONNETS DE FROMAGE (8 PCS)	9,-
 PETIT BOL D'OLIVES	4,-
 PLATEAU DE FROMAGES 4 SORTES DE FROMAGES AVEC DU PAIN	14,5
PLATEAU DE FUET 3 SORTES DE FUET AVEC DES CORNICHONS	9,5

TARTE AUX POMMES

5,-

AVEC CRÈME CHANTILLY
+0,50

BIOLOGISCH 
VEGETARISCH 
VEGAN 



KLOEG COLLECTION
★★★★

★ BETER LEVEN KEURMERK
 STREEKPRODUCT
 DUURZAAM GEKWEekte VIS