



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,

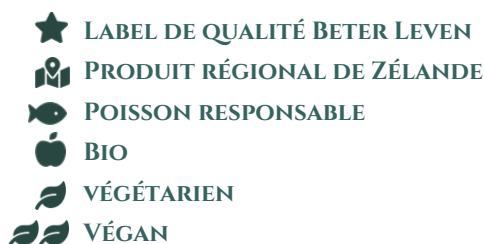
CHEZ KLOEG COLLECTION, NOUS SOMMES HEUREUX DE VEILLER À CE QUE VOUS PASSIEZ UNE SOIRÉE DÉLICIEUSE ET HONNÊTE. EN CHOISSANT DES PRODUITS AVEC UNE MARQUE DE QUALITÉ, NOUS SAVONS AVEC CERTITUDE QU'ILS ONT ÉTÉ CULTIVÉS OU PÊCHÉS DE MANIÈRE DURABLE. NOUS PRÉPARONS ÉGALEMENT UNE SÉLECTION DE PLATS VÉGÉTARIENS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

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.





RESTAURANT
Chabot

STARTERS
15,-
(SERVED WITH BREAD)

ENTRÉES
15,-
(SERVI AVEC DU PAIN)

HOMEMADE FISH BOUILLON

WITH NORWEGIAN PRAWNS AND PERNOD CREAM

CREAMY MUSHROOM SOUP

SELECTION OF MUSHROOMS WITH TRUFFLE



BOUILLON DE POISSON MAISON

AUX CREVETTES GRISES ET CRÈME AU PERNOD

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

ASSORTIMENT DE CHAMPIGNONS ET TRUFFE

GRAVAD LAX

WITH DILL MUSTARD MAYONNAISE AND GREEN
APPLE



GRAVAD LAX

AVEC MAYONNAISE À LA MOUTARDE ET À
L'ANETH, ET POMME VERTE

PAN-FRIED KING PRAWNS

FRIED IN GARLIC AND PEPPER OIL, SHERRY,
ORANGE AND SMOKED PAPRIKA



GAMBAS POÊLÉES

POÊLÉES DANS UNE HUILE À L'AIL ET AU POIVRE,
AVEC SHERRY, ORANGE ET PAPRIKA FUMÉ

VITELLO TONNATO

SLOW-COOKED VEAL WITH TUNA-CAPER
MAYONNAISE AND CAPERBERRIES



VITELLO TONNATO

SLOW-COOKED VEAL WITH TUNA-CAPER
MAYONNAISE AND CAPERBERRIES

BEETROOT CARPACCIO

WITH WALNUTS, SOFT GOAT'S CHEESE MOUSSE
AND BALSAMIC CREAM



CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE

AVEC NOIX, MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS ET
CRÈME DE BALSAMIQUE

CAPRESE

BURRATA WITH TOMATO, PISTACHIO AND EXTRA
VIRGIN BASIL OIL



CAPRESE

BURRATA AVEC TOMATE, PISTACHE ET
HUILE DE BASILIC EXTRA VIERGE

CROSTINI

WITH WHITE BEAN CREAM, ROSEMARY, LEMON
AND CRISPY ONION



CROSTINI

AVEC CRÈME DE HARICOTS BLANCS, ROMARIN,
CITRON ET OIGNON CROUSTILLANT

EXTRA BREAD

WITH OLIVE OIL AND BUTTER
5,50

PAIN SUPPLÉMENTAIRE

AVEC HUILE D'OLIVE ET BEURRE
5,50

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



KLOEG COLLECTION
★★★★



RESTAURANT
Chabot

MAIN DISHES
29,50

PLATS PRINCIPAUX
29,50

FLAT IRON STEAK

WITH MOREL JUS, SEASONAL VEGETABLES
AND POTATO GARNISH



FLAT IRON STEAK

AVEC JUS AUX MORILLES, LÉGUMES DE SAISON
ET GARNITURE DE POMMES DE TERRE

SEA BASS FILLET

WITH SAFFRON SAUCE, SEASONAL VEGETABLES
AND POTATO GARNISH



FILET DE BAR

SAUCE AU SAFRAN, LÉGUMES DE SAISON
ET GARNITURE DE POMMES DE TERRE

VEAL ENTRECÔTE WITH GREMOLATA ★

WITH SERRANO HAM, LEMON, GARLIC,
PARSLEY, SEASONAL VEGETABLES AND
POTATO GARNISH

ENTRECÔTE DE VEAU, GREMOLATA

AVEC JAMBON SERRANO, CITRON, AIL,
PERSIL, LÉGUMES DE SAISON ET
GARNITURE DE POMMES DE TERRE

SALMON TROUT FILLET

WITH BEURRE BLANC AND DILL OIL,
SEASONAL VEGETABLES AND POTATO GARNISH



FILET DE TRUITE SAUMONÉE

AVEC BEURRE BLANC ET HUILE À L'ANETH,
LÉGUMES DE SAISON ET GARNITURE DE POMMES
DE TERRE

VEGETABLE TOMPOUCE

GRILLED COURGETTE, AUBERGINE AND
PROVOLONE CHEESE



TOMPOUCE DE LÉGUMES

COURGETTE ET AUBERGINE GRILLÉES, FROMAGE
PROVOLONE

RISOTTO

WITH CHESTNUT MUSHROOMS, BEECH
MUSHROOMS, TRUFFLE OIL AND VEGAN
PARMESAN



RISOTTO

AVEC CHAMPIGNONS BRUNS, CHAMPIGNONS
ENOKI, HUILE DE TRUFFE ET PARMESAN
VÉGÉTALIEN

SIDE DISHES



POTATO GARNISH

6,5



FRENCH FRIES WITH MAYONNAISE

6,5



GRILLED CORN

6,5



MIXED SALAD

5,5

PLATS D'ACCOMAGNEMENT

GARNITURE DE POMMES DE TERRE

Frites avec Mayonnaise

Maïs grillé

Salade composée



KLOEG COLLECTION
★★★★



RESTAURANT
Chabot

DESSERTS
10,-

DESSERTS
10,-

CHEESE

SELECTION OF REGIONAL CHEESES WITH
KLETZEN BREAD AND WALNUTS



FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES RÉGIONAUX AVEC
PAIN AUX FRUITS SECS ET NOIX

TIRAMISU

WITH ZEEUWSE BOLUS AND
ZEEUWSE BOLUS LIQUEUR

TIRAMISU

AVEC ZEEUWSE BOLUS ET
LIQUEUR DE ZEEUWSE BOLUS

BROWNIE

HOMEMADE BELGIAN CHOCOLATE BROWNIE
WITH YOGHURT ICE CREAM AND
RASPBERRY CRUMBLE

BROWNIE

BROWNIE MAISON AU CHOCOLAT BELGE
AVEC GLACE AU YAOURT ET
CRUMBLE DE FRAMBOISE

DUET ZEEUWS LICHT

SPECULAAS ICE CREAM WITH A BRUNOISE OF
POACHED PEAR, ROASTED HAZELNUTS
AND SALTED CARAMEL

DUO ZEEUWS LICHT

GLACE AU SPÉCULOOS AVEC
BRUNOISE DE POIRE POCHÉE,
NOISETTES GRILLÉES ET CARAMEL SALÉ

SORBET

LIME SORBET WITH BLACKBERRY AND THYME
COMPOTE AND ALMOND KLETSKOP



SORBET

SORBET AU CITRON VERT AVEC COMPOTÉE DE
MÛRES AU THYM ET TUILE AUX AMANDES

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
CARPACCIO, ROCKET, PINE NUTS, TRUFFLE MAYONNAISE	9,5
BREAD WITH HERB BUTTER	5,5

MAIN DISHES

STEAK WITH FRIES AND SALAD	14,5
PASTA BOLOGNESE	11,5
CROQUETTE OR CHEESE SOUFFLÉ OR FRIKANDEL WITH FRIES, APPLESauce AND SALAD	9,5

DESSERTS

SURPRISE CUP WITH 2 SCOOPS OF ICE CREAM WHIPPED CREAM AND MARSHMALLOWS	6,-
DAME BLANCHE 2 SCOOPS OF VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM	8,-

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

APÉRITIF

SOUPE À LA TOMATE
CARPACCIO, ROQUETTE, PIGNONS DE PIN, MAYONNAISE À LA TRUFFE
PAIN AVEC BEURRE AUX HERBES

PLATS PRINCIPAUX

STEAK DE BŒUF AVEC FRITES ET SALADE
PÂTES BOLOGNAISES
CROQUETTE OU SOUFFLÉ AU FROMAGE OU FRIKANDEL AVEC FRITES, COMPOTE DE POMMES ET SALADE

DESSERTS

COUPE SURPRISE AVEC 2 BOULES DE GLACE CHANTILLY ET MARSHMALLOWS
DAME BLANCHE 2 BOULES DE GLACE À LA VANILLE AVEC SAUCE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY

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



KLOEG COLLECTION
★★★★

LUNCH, SNACKS & BITES

LUNCH

HOMEMADE FISH BROTH	12,5
NORWEGIAN PRAWNS AND PERNOD CREAM	
 CREAMY MUSHROOM SOUP	13,5
ASSORTED MUSHROOMS WITH TRUFFLE	
 FRIED KING PRAWNS	14,5
FRIED IN GARLIC AND PEPPER OIL, SHERRY, ORANGE AND SMOKED PAPRIKA	
 VITELLO TONNATO SANDWICH	14,5
TUNA MAYONNAISE, CAPER BERRIES, LETTUCE	
 TUNA SALAD SANDWICH	14,5
EGG, ONION AND LETTUCE	
"GEZOND" SANDWICH	14,5
HAM, CHEESE, EGG, CUCUMBER AND TOMATO	
FRIED EGGS	14,5
HAM AND/OR CHEESE	
 GRAVAD LAX SALAD	15,5
LETTUCE, DILL MUSTARD MAYONNAISE, CUCUMBER, TOMATO AND GREEN APPLE	
 CAPRESE SALAD	15,5
LETTUCE, PISTACHIOS, EXTRA VIRGIN BASIL OIL, BURRATA, CUCUMBER AND TOMATO	
CARPACCIO SALAD	15,5
LETTUCE, CUCUMBER, TOMATO, PINE NUTS AND TRUFFLE MAYONNAISE	

SNACKS & BITES

NOT AVAILABLE TO ORDER BETWEEN
18U - 21U

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



LUNCH, SNACKS & BITES

LUNCH

BOUILLON DE POISSON MAISON	12,5
CREVETTES NORVÉGIENNES ET CRÈME AU PERNOD	
 VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	13,5
ASSORTIMENT DE CHAMPIGNONS ET TRUFFE	
 GAMBAS POÊLÉES	14,5
POÊLÉES DANS UNE HUILE À L'AIL ET AU POIVRE, AVEC SHERRY, ORANGE ET PAPRIKA FUMÉ	
 SANDWICH VITELLO TONNATO	14,5
MAYONNAISE AU THON, CÂPRES À QUEUE ET SALADE	
 SANDWICH À LA SALADE DE THON	14,5
ŒUF, OIGNON ET SALADE	
SANDWICH « GEZOND »	14,5
JAMBON, FROMAGE, ŒUF, CONCOMBRE, TOMATE	
ŒUFS AU PLAT	14,5
AVEC JAMBON ET/OU FROMAGE	
 SALADE GRAVAD LAX	15,5
SALADE, MAYONNAISE À LA MOUTARDE ET À L'ANETH, CONCOMBRE, TOMATE, POMME VERTE	
 SALADE CAPRESE	15,5
SALADE, PISTACHES, HUILE DE BASILIC VIERGE EXTRA, BURRATA, CONCOMBRE ET TOMATE	
SALADE CARPACCIO	15,5
SALADE, CONCOMBRE, TOMATE, PIGNONS DE PIN ET MAYONNAISE À LA TRUFFE	

SNACKS & BITES

NON DISPONIBLE À LA COMMANDE ETRE
18 U - 21U

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

