



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

APPETIZER

14,50

ENTRÉE

14,50

FISH SOUP FROM ZEELAND

WITH SEASONAL FISH



SOUPE DE POISSON DE ZEELAND

AVEC DU POISSON DE SAISON

MISO SOUP

EDAMAME | SHIITAKE | TOFU



SOUPE MISO

EDAMAME | SHIITAKE | TOFU

CRAYFISH

POTATO | SEAWEED | SEA LAVENDER



ÉCREVISSE

POMME DE TERRE | ALGUES | LAVANDE DE MER

OXTAIL

ZUCCHINI | CUCUMBER | FETTA



QUEUE DE BŒUF

COURGETTES | CONCOMBRE | FETTA

LITTLE GEM

MOZZARELLA | PAPRIKA |
RATATOUILLE



SUCRINE

MOZZARELLA | POIVRON |
RATATOUILLE

**ALL OUR APPETIZERS ARE SERVED
WITH BREAD**

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

EXTRA (3,-)

BREAD BASKET
BREAD WITH OLIVE OIL AND BUTTER

SUPPLÉMENTAIRE (3,-)

DU PAIN
PAIN À 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 COURSES

27,50

PORK ENTRECOTE

TURNIP | BUCKWHEAT |
BEARNAISE

SEA BASS

TOMATO | CAPERS |
BEURRE NOISETTE

LAMB RUMP

EGGPLANT | PEA |
THYME AND GARLIC SAUCE

RED GURNARD

BABY POTATO | GREEN
ASPARAGUS | GREEN HERBS

WHITE ASPARAGUS

POTATO | EGG |
SPINACH

CARROT

DUKKAH | HAZELNUT |
VADOUVAN SAUCE

SIDE DISHES

 ***ASPARAGUS WITH ALMOND
BÉARNAISE**

8,0

 ***POLENTA WITH PARMESAN**

6,5

***BEETROOT WITH CITRUS
AND LOVAGE**

6,5

***FRIES WITH MAYONNAISE**

4,5

PLATS PRINCIPAUX

27,50

ENTRECOTE DE PORC

NAVET | SARRASIN |
BÉARNAISE

BAR

TOMATE | CÂPRES |
BEURRE NOISETTE

CROUPE D'AGNEAU

AUBERGINE | POIS VERT |
SAUCE AU THYM ET À L'AIL

GRONDIN ROUGE

GRENAILLES | ASPERGES VERTES |
HERBES VERTES

ASPERGES BLANCHES

POMME DE TERRE | ŒUFS |
ÉPINARD

CAROTTE

DUKKAH | NOISETTE | SAUCE VADOUVAN

ACCOMPAGNEMENTS

***ASPERGE A LA BÉARNAISE
AUX AMANDES**



***POLENTA AVEC PARMESAN**



***BETTERAVE AUX AGRUMES
ET LIVÈ**

***FRITES AVEC MAYONNAISE**



KLOEG COLLECTION
★★★★



RESTAURANT
Chabot

DESSERTS

9,50

HAZELNUT

CHOCOLATE | PRALINE

PEACH

YOGURT | ALMOND

MASCARPONE

LEMON | BASIL

RASPBERRY

CAVA | TARRAGON



DESSERTS

9,50

NOISETTE

CHOCOLAT | PRALINÉ

PÊCHE

YAOURT | AMANDE

MASCARPONE

CITRON | BASILIC

FRAMBOISE

CAVA | ESTRAGON

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
★★★★