

MENU DINNER & CASINO PACKAGE

Entrées

Voorgerechten

Starters

SAFFRON

Carpaccio de bœuf et salade roquette
Rundercarpaccio met rucolaslaatje
Beef carpaccio with rocket salad

Croquettes de crevettes grises, citron, et petite salade
Garnaalkroketten, citroen en een slaatje
Shrimp croquettes, lemon and a side salad

Salade de chèvre chaud gratiné au miel et au thym
Salade van gegratineerde geitenkaas met honing en tijm
Gratinated goat cheese salad with honey and thyme

Plats principales

Hoofdgerechten

Main dishes

Émincé de bœuf sauté, sauce au curry rouge
Runderreepjes met rode currysaus
Thinly-sliced beef filet in red curry sauce

Poitrine de porc Dong Po, cuite au vin de Shaohsing et riz
Varkensborst 'dong po', gekookt in shaohsingrijstwijin en rijst
Dong Po pork breast, cooked in Shaohsing wine and rice

Salade tiède de légumes marinés et grillés, parfumée au basilic, origan et ail doux
Warme salade van gemarineerde en gegrilde groenten met basilicum, oregano en zachte look
Warm marinated and grilled vegetable salad with basil, oregano and soft garlic

Tagliatelle au saumon fumé et sauce au vin blanc
Tagliatelle met gerookte zalm en wittewijnsaus
Tagliatelle with smoked salmon and white wine sauce

Riz sauté / Nouilles sautées au poulet
Gebakken rijst / Gebakken noedels met kip
Stir-fried rice / Stir-fried noodles with chicken

Riz sauté / Nouilles sautées au bœuf
Gebakken rijst / Gebakken noedels met rundvlees
Stir-fried rice / Stir-fried noodles with beef

Riz sauté / Nouilles sautées aux scampi
Gebakken rijst / Gebakken noedels met scampi's
Stir-fried rice / Stir-fried noodles with shrimps

Riz sauté / Nouilles sautées aux légumes
Gebakken rijst / Gebakken noedels met groenten
Stir-fried rice / Stir-fried noodles with vegetables

MENU DINNER & CASINO PACKAGE

Desserts *Nagerechten* *Desserts*

Salade de fruits maison
Huisbereide fruitsalade
Home-made fruit salad

Dessert du jour
Dessert van de dag
Dessert of the day

Dame blanche traditionnelle, chocolat chaud,
chantilly et biscuit
Traditionele dame blanche, warme
chocoladesaus, slagroom en koekje
Traditional Dame blanche, hot chocolate,
whipped cream and biscuit

Moelleux au chocolat fondant maison et
sa glace vanille (15 minutes)
Huisbereide chocolademoeleux met vanille-ijs
(15 minuten)
Home-made moist chocolate cake with vanilla
ice cream (15 minutes)



Ouvert - Open: 7/7

Dimanche - Jeudi
Zondag - Donderdag 18:00 - 2:30
Sunday - Thursday

Vendredi - Samedi
Vrijdag - Zaterdag 18:00 - 3:30
Friday - Saturday