

Proef onze heerlijke cocktails - mocktails en  
exclusieve selectie vd wijnkaart.

### APERITIEF

Cocktail negroni ..... (campari-gin-martini)	€ 7,00
Cocktail dark n stormy ..... (rum-limoen-gember)	€ 7,00
Mango passievrucht limonade ..... (0% alcohol)	€ 5,00
Champagne Stéphane Brice, Bouzy ...	€ 25,00
Cava Cabaret brut .....	€ 14,00

### WITTE WIJN

Portal d 'Azenha branco ..... grande reserva 2014	€ 20,00
Chateau Brondelle grand vin ..... Graves 2015	€ 18,00
The Stellenbosch Moederkerk ..... Chardonnay 2019	€ 22,00

### RODE WIJN

Portal d'Azenha tinto ..... grande reserva 2010	€ 20,00
Beppe Marino barbera ..... d Asti docg superiore 2014	€ 20,00

## TRAITEURLIJST

Vier gezellig thuis  
met onze  
feestelijke afhaalgerechten

Bestellen kan tot 2 dagen vooraf  
via e-mail naar  
reservatiedumon@telenet.be  
of tel. 016 23 07 34

**AFHAALMOMENTEN:**  
meer info op [www.dumon.be](http://www.dumon.be)

*Betalen bij afhaling.*

[www.dumon.be](http://www.dumon.be)

016 23 07 34

[reservatiedumon@telenet.be](mailto:reservatiedumon@telenet.be)

## TRAITEURLIJST

### VOORGERECHTEN

#### Koude voorgerechten

- Huisgerookte zalm** ..... € 12,00 pp  
met mierikswortel en garnituren
- Oester assortiment** ..... € 12,00 pp  
uit zeeland (6 st) met frambozenvinaigrette
- 12 Kreeft 'belle vue'** ..... € 19,00 pp  
met verse huisgemaakte whisky saus  
en gemengde sla

#### Warme voorgerechten

- Gegratineerde oesters** ..... € 18,00 pp  
"au fines champagne"
- Tongfilet** met kreeftensaus en ..... € 18,00 pp  
staartjes van rivierkreeftjes
- Sint Jacobsschelp** ..... € 13,00 pp  
met Noordzeegarnaal  
en een witte wijn sausje
- Garnaalkrokot** ..... € 3,95/stuk

### SOEPEN

- Bisque van kreeft** ..... € 19,00/L  
met een scheutje cognac
- Oostendse vissoep** ..... € 18,00/L
- Witloofsoep** ..... € 15,00/L

### HOOFDGERECHTEN VIS & VLEES

- Noordzee tongfilet** op ..... € 25,00 pp  
Normandische wijze met  
geplette aardappelen
- De authentieke** ..... € 25,00 pp  
**visserbouillabaisse** met rouille  
en croutons
- Fazant** met gebraseerde witlof, ..... € 25,00 pp  
sausje, appeltjes van oranje en  
krokante Wakkerzeelse aardappelen
- 1/1 kreeft belle vue** ..... € 45,00 pp  
met assortiment groentjes en  
koude aardappeltjes
- 1/1 kreeft in eigen jus** ..... € 45,00 pp  
met groentjes en gekookte aardappel

## TRAITEURLIJST

### KREEFTEN EN OESTERS

Kreeften en oesters kunnen steeds  
"à volonté" bijgeleverd worden.

Oesters worden op het moment zelf  
open gedaan.

### FEESTMENU

€ 45,00 pp.

Tomaat garnaal - zeevruchtenschelp  
gerookte zalm en heilbot - gekookte zalm  
langoustines - rivierkreeftjes - visterinne  
scampi - gebraad - parmaham/meloen  
gebakken kippenboutje - opgevulde eitjes.

Assortiment verse groentjes (wortelen,  
tomaten, seldersla, koude aardappelsla,  
bloemkool, brocoli, couscous, komkommer)  
en sausjes (coctail, tartare, mayonaise)

### LUXE BUFFET MET KREEFT

€ 59,00 pp.

½ Kreeft - gamba - langoustines -  
reuzescampi - rivierkreeftjes - garnalen  
royale - tomaat garnaal -  
gerookte zalm en heilbot - gekookte zalm -  
zeevruchtenschelp - visbavarois.

Assortiment groentjes (wortelen, couscous,  
tomaten, seldersla, koude aardappelsla,  
bloemkool, komkommer) en sausjes (coctail,  
tartare, mayonaise)

**Bij bestelling  
van meer dan €250**

**GRATIS FLES ESPUMANTE**  
*Méthode champenoise*