



La Howarderie
Nieuwjaarsmenu

Kerst- en Nieuwjaarsmenu

Hapjes

Tonijn mi-cuit, Oosterse smaken
Salade van huisggerookte forel
Mousse van foie gras, gerookte eend

Voorgerechten

1/2 Kreeft à l'armoricaine (warm) (+6€)
of
6 rauwe oesters (3 natuur en 3 met Chardonnay-azijn)
of
Gegratineerd St.Jakobspannetje
of
Rundscarpaccio met foie gras, ruccola, toast

Hoofdgerechten

Hertenkroon, truffelsaus, aardappelgratin, raapjes, girollen, spruitjes
of
Kabeljauwhaasje, grijze garnalen, grenailles, schorseneren, witte wijnsaus
of
Parelhoen, portosaus, Pommes duchesse met amandelen, knolselderpuree, gepocheerde peer

Nagerechten

Chocoladebiscuit met gekarameliseerde peer, karamelmousse
of
Macaron pistache-framboos
of
Sinaasappel op Turkse wijze

€45,50

Aperitief- en wijnsuggesties:

Apertief:

Huisbereide Punch 1l - 15€
Huisbereide Picon 'Commynes' vin blanc 1l - 17€
Cava Chic Barcelona, Brut 12€
Champagne Moutard Père & Fils, Grande Cuvée Brut 25€
Appelsap van eigen kweek BIO 75cl - 2,5€
Huisbereide Limoncello 50cl - 19€

Witte wijn:

Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Domaine de la Vinçonnaire 14€
Domaine Magnaut, Colombard, Côtes de Gascogne 12€

Rode wijn:

Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine du Fondis 14€
Château La Braulterie de Peyraud, première côtes de Blaye 13€

A la carte

Hapjes

- Tonijn mi-cuit, Oosterse smaken €2/pc.
- Salade van huisgerookte forel €2/pc.
- Mousse van foie gras, gerookte eend €2/pc.
- Assortiment 3 charcuteries gesneden met de Berkel €6/2pers.
- Assortiment croquettas de luxe om te frituren €10 (12pièces)
- Huisbereide Hazenpaté (500g) €10 + €2 waarborg
met uien- of vijgenconfituur (€2)
- Huisbereide Foie gras per 100 g €70/kg

Voorgerechten

- Pompoensoep met garnituur (croutons, bieslook, gerookte eend) €9/litre
- Bisque van garnalen met garnituur (croutons, bieslook, grijze garnalen) €12/litre
- 1/2 kreeft à l'armoricaine (warm) €19
- 6 rauwe oesters (3 natuur en 3 met Chardonnay-azijn) €13
- Gegratineerde St. Jakobspannetje €13
- Rundscarpaccio met foie gras, rucola, toast €15

Hoofdgerechten

- Hertenkroon, truffelsaus, raapjes, girolles, spruitjes €24
- Kabeljauwhaasje, grijze garnalen, grenailles, schorseneren, witte wijnsaus €22
- Parelhoen, portosaus, Pommes duchesse met amandelen, knolselderpuree, gepocheerde peer €20

Kindergerechten

- Macaroni ham en kaas €8
- Gehaktballetjes in tomatensaus (1 / 2 / 3 pc.), puree €6 / €9 / €12
- Vol-au-vent, bladerdeeg, puree €9

Nagerechten

- Chocoladebiscuit met gekarameliseerde peer, karamelmousse €6,5
- Macaron pistache-framboos €6,5
- Sinaasappel op Turkse wijze €6,5

Ijsbuches

(€3,5/pers. min. voor 2 personen)

- 3 smaken naar keuze:
 - vanille-speculoos
 - vanille-oréo
 - vanille-mokka

Info & bestelling

Restaurant La Howarderie

Howardieriestraat 9, 7783 Le Bizet

info@lahowarderie.be

0032.56.58.89.65

Bestellen voor **20 december 2020** voor Kerst en
voor **27 december 2020** voor Nieuwjaar.

De bestellingen dienen afgehaald te worden:

op 24 & 31 december 2020

tussen 13u en 18u

op 25 december 2020 en 1 januari 2021

tussen 10u en 12 u

*Cadeautips of om toe te voegen aan uw
bestelling:*

Cadeaubon voor La
Howarderie of La How'Hache



500 g pralines 12€
van L'Artisan à Le Bizet



Bloemstuk
groen-wit-goud of
rood-wit-goud 25€
(30 cm x 15 cm)
Petit Potuz in Le Bizet

