

**Deze kaart is geldig van 20 januari tot en met 19 februari  
Op 14 februari gieten we onze Escoffier menu in een romantisch jasje!**

### Afhaalgerechten

De gerechten zijn verpakt in schotels, die geschikt zijn voor microgolf en warmeluchtoven.

De koude gerechten worden door ons op borden geschikt.

Alle prijzen zijn per persoon, met groenten en aardappelen inbegrepen.

Zoals u van ons mag verwachten, wordt er uitsluitend gewerkt met verse ingrediënten, daarom vragen wij u de bestelling minstens 48u vooraf te plaatsen.

U heeft de keuze tussen de klassieke gratin dauphinois, gepofte aardappel met vulling van kaas en uien, aardappelpösti (zonder uien) of verse amandelkroketjes.

Voor uw gemak worden zowel de aardappelen als de groenten in individuele porties geleverd.

#### Koude aperitiefhapjes

Roulade van Serrano en ganzenlever	€ 2,00
Sushi van koningskrab	€ 2,00
Spitje van fetakaas, scampi, tomaat	€ 2,00
Dariole van gerookte en rauwe zalm	€ 2,00
Tartaar van Coquille in schelpje	€ 2,00
Glaasje met grijze garnalen in gelei	€ 2,00

#### Warme aperitiefhapjes

Filodeegje met scampi en koriander	€ 3,00
Gegratineerde oester	€ 3,00
Gevuld patatje met spek	€ 3,00
Preitaartje	€ 3,00
Geroosterde gamba in panchetta	€ 3,00
Crème brûlée van Roquefort	€ 3,00

#### Zeevruchtenschotel

1/2 kreeft, oesters, grijze garnalen, wulken, krab, langoustines, Venusschelpen, clams, kreukels...  
Met salades, rauwkost, sausjes en broodjes inbegrepen: € 45.00 per persoon.

#### Canadese kreeft (800gr st.)

1/2 kreeft, "Belle-Vue"	€22,00
1/2 kreeft, geroosterd, fijne groenten	€24,00
1/2 kreeft, ovengebakken, "Nantua"	€ 24,00
1/2 kreeft "Thermidor"	€ 24,00

Kreeftbereidingen worden met pilafrijst geleverd.

#### Voorgerechten

Carpaccio van hertenkalf, truffel	€ 17,00
Ganzenleverpastei, krokante peperkoek, gelei van Rodenbach	€ 19,00
Oesters "Perle de Cancale" (per st.)	€ 1,50
Gemarineerde wilde zalm	€ 12,00
Geflambeerde langoustines, dragon en tomaat	€ 21,00

#### Hoofdgerechten

Gekonfijte eendenbout, truffelsap	€ 18,00
Stoofpotje van hertenkalf oesterzwam en ganzenleversaus	€ 26,00
Geroosterde jakobschelpen ricotta en Serranoham	€ 24,00
Rivierpaling op Brusselse wijze	€ 18,00
Koningskrab op Indische wijze	€ 26,00
Croustillant van zeebaars	€ 19,00

Forum BVBA Restaurant-Traiteur  
Rijksweg 42 8820 Torhout 051/725485  
BE 0833.938.395

**BIB Gourmand Guide Michelin Benelux 2012**  
[www.restaurantforum.be](http://www.restaurantforum.be)