

Aperitief

Aperoschotel

Quiche lorraine | rilette | droge worst | oude kaas | boerenham | druiven |
paté van de chef | olijven | aperitiefsalami | grillworst | tapenade | toast | wrap |
manchego | haring dille | humus

Prijs 65 euro per apero schotel
waarborg 20 euro per box, cash te voorzien - 1 schotel is voor +/- 4 à 6 personen

Nachoschotel

nacho | gehakt | cheddar | zure room | guacamolé | salsa

Prijs 30 euro per nacho schotel

Happes

6 nobashi garnalen | chili dip
6 goujonettes | verse tartaar
6 calamares | verse tartaar
6 ambachtelijke kaasbolletjes
6 ambachtelijke garnaalbolletjes
6 ambachtelijke serranohambolletjes
6 bouché vol-au-vent "Grand Mère"
6 mini worstenbroodjes
6 foccacia | mozzarella | Ibérico | tomaat

prijs 18 euro
prijs 21 euro
prijs 18 euro
prijs 9 euro
prijs 12 euro
prijs 9 euro
prijs 15 euro
prijs 18 euro
prijs 21 euro



Sharing plates

A christmas to share

Dit is de perfecte formule om uw vrienden & familie in een ongedwongen sfeer te ontvangen!

Als gastvrouw/heer de ideale formule om kerst samen met uw genodigden door te brengen aan tafel. Enkel de gerechten teriyaki (w) & raviolini (w) dient u op te warmen in de oven en op tafel te plaatsen samen met de andere koude gerechten die reeds op porselein schalen gedresseerd zijn. Genieten maar!

TERIYAKI 'RISOTTO' (w)

handgerolde parelcouscous | zalm | butternut | brocoli

BURRATA

snoeptomaat | basil | lavas

SCAMPI

sushi lasagne scampi | avocado

BEEF CARPACCIO

dry aged rubia gallega | béarnaise

RAVIOLINI (w)

truffel | shi-take | parmezaan

prijs sharing plates: 55 euro per persoon
optie ciabatta brood: 10 euro per ciabatta salt & pepper

waarborg 30 euro pp, cash te voorzien
vanaf 4 personen

A la carte

Voorgerechten

huisgemaakte visschelp met coquille zalm schelvis garnaal	18 euro per persoon
catch of the day winterwortel honingtomaat waterkers	22 euro per persoon
ambachtelijke garnaalkroket (2 stuks pp) met garnituren & verse tartaar	16 euro per persoon
bisque van Nieuwpoortse grijze garnaal rouille & croutons (4 stuks)	14 euro per liter

Hoofdgerechten

kerstkalkoen rollade	29 euro pp
appeltje met veenbes witloof chantenaywortel aardappelkroket champignonsaus	
hert	35 euro pp
witloof rodekool wildemanpeertje met veenbes krokines	
kalfs dunne lende	32 euro pp
wortel witloof romanesco pannetje gratin dauphinois mosterdsausje	
catch of the day	32 euro pp
winterwortel honingtomaat waterkers gekneusde Roseval aardappel	

Desserts

moelleux au chocolat rode vruchten	prijs 9,50 euro
tiramisu lange vingers cacao koffie amaretto	prijs 9,50 euro
lemoncake "has fallen" citroencrème crumble merengue	prijs 9,50 euro

(desserts zijn gepresenteerd in porselein)



Praktisch

Bestellen

tot en met zat 16 december

t 056 61 64 74

whatsapp 0479 56 31 43

online www.restaurantrobuust.be

www.lunchateljee.be

Betalen

cash – bancontact
(waarborg steeds cash)

Afhalen

zondag 24 december 9u – 12u

wortegemseweg 115
8790 waregem

Gezien de drukke periode kunnen wij helaas geen rekening houden met allergieën

Waarborg: De betaalde waarborgsom is in geen geval een afkopsom van het meegeleverde porselein. Wanneer de waarde van de schade of niet terugbezorgde porselein schalen hoger is dan de initieel aangerekende waarborgsom, zal dit verschil vergoed dienen te worden. De waarborg is nl. alleen maar een zekerheid voor de terbeschikkingsteller. Deze geeft gezinszins een grens aan tot waar de gebruiker aansprakelijk is.

