

## VOORGERECHTEN

**ARTISANALE GARNAALKROKETTEN € 20,00**

Handgepelde garnalen - shiso

**6 GILLARDEAU OESTERS "FUSION" € 32,50**

Komkommer - limoen - zeealgen

**6 GILLARDEAU OESTERS "NATUUR" € 30,00**

**NOORSE SINT-JACOBSVRUCHTEN € 35,00**

Bloemkool – witlof – Truffel

**ALSAKA KING KRAB € 38,00**

Wilde champignon - consommé

**HANDEGEPELDE GRIJZE GARNALEN € 28,00**

Gemarineerde tomaat – shiso – kwartelei

**BELOTTA PATA NEGRA HAM (100gr.) € 35,00**

100% zuivere Belotta – 40 maanden gerijpt

**BEKEGEMSE GANZENLEVER € 28,00**

Gebakken – appel - Calvados

**LANGOUSTINES GUILVINEC € 30,00**

Knoflook – tuinkruiden – rode pigment

**POMMES MOSCOVITE € 100,00**

Oscietra kaviaar 30gr. – blanke botersaus

## ENTREES

**CROQUETTES CREVETTES ARTISAN € 20,00**

Crevettes épluchées main - shiso

**6 HUÎTRES GILLARDEAU "FUSION" € 32,50**

Concombre - limon - algues marinées

**6 HUÎTRES GILLARDEAU "NATURE" € 30,00**

**COQUILLES ST.JACQUES "NORVEGE" € 35,00**

Choufleur – chicon - Truffe

**CRAB ROYALE ALSAKA € 38,00**

Champignon sauvage - Consommé

**CREVETTES GRIS ÉPLUCHÉES MAIN € 28,00**

Tomate marinée – shiso – oeuf de caille

**BELOTTA PATA NEGRA (100gr.) € 35,00**

100% Belotta – 40 mois aged

**FOIE GRAS D'OIE DE BEKEGEM € 28,00**

Poêlé – pomme - Calvados

**LANGOUSTINES GUILVINEC € 30,00**

L'ail – fine herbes – pigment rouge

**POMMES MOSCOVITE € 100,00**

Oscietra caviar 30gr. – beurre blanc

**Enkel voorgerechten worden niet geserveerd**

**Mits wij enkel met dagverse en exclusieve topproducten werken, excuseren wij ons voor de soms ontbrekende marktaanvoer.**

**On ne serve pas uniquement des entrees.**

**Parce que nous travaillons avec des produits frais et exclusif, nous nous excusons pour l'approvisionnement du marché manque parfois.**

## HOOFDGERECHTEN

**DEENSE KABELJAUWHAAS ROYAL € 38,00**

Prei – garnalen - kreeftenjus

**NOORDZEETONG € 42,50**

Meunière - krokant slaatje - friet

**HANDEGEPELDE GRIJZE GARNALEN € 40,00**

Gemarineerde tomaat – Shiso – kwartelei

**WILDE PALING € 35,00**

In het groen - kruidenslaatje

**BOUILLABAISSE "PURO" € 60,00**

Langoustine - gamba - halve kreeft

**REEFILET UIT ARDENNEN € 45,00**

Butternut – witlof - Poivradesaus

**POLDER FAZANT € 38,00**

Wilde champignon – witlof - truffel

**ITALIAANSE ZWARTE TRUFFEL € 38,00**

Verse pasta – Parmezaan

## PLATS PRINCIPAUX

**CABILLAUD ROYAL DANOIS € 38,00**

Poireau – crevettes – jus d'homard

**SOLE MER DU NORD € 42,50**

Meunière – salade croustillante – frites

**CREVETTES GRISE ÉPLUCHÉES MAIN € 40,00**

Tomate marinée – Shiso- oeuf de caille

**ANGUILLE SAUVAGE € 35,00**

En vert – salade d'épices

**BOUILLABAISSE "PURO" € 60,00**

Langoustine – gamba – demi homard

**FILET DE CHEVREUIL D'ARDENNE € 45,00**

Butternut – chicon – sauce Poivrade

**SUPRÊME DE FAISAN € 38,00**

Champignon sauvage – chicon - truffe

**TRUFFE NOIRE ITALIENNE € 38,00**

Pâte fraîche – Parmesan

## ZEEUWSE MOSSELEN

**Natuur € 28,00**

**Witte wijn € 29,00**

**Room € 29,00**

**Look + room € 30,00**

**Curry € 30,00**

**Thais (pikant, kokosroom) € 33,00**

## MOULES ZEELANDE

**Nature € 28,00**

**Vin blanc € 29,00**

**Crème € 29,00**

**L'ail + crème € 30,00**

**Curry € 30,00**

**Thais (picante , crème de coco) € 33,00**

**Voor onze vleesliefhebbers zie onze  
geselecteerde rundsvlees kaart.**

**Pour nos amateurs de viande voir notre  
carte de la viande de bœuf selectionne.**

# DEGUSTATIE MENU

## GILLARDEAU OESTERS FUSION

Komkommer - limoen - gemarineerde zeealgen

## SINT-JACOBSVRUCHTEN

Carpaccio – zeealgen - limoen

## LANGOUSTINES GUILVINEC

Knokflook – tuinkruiden - rode pigment

## \*ALASKA KING KRAB

Wilde champignon - consommé

## REEFILET UIT DE ARDENNEN

Butternut – witlof - Poivradesaus

\*Supplement Wagyu i.p.v. Reefilet € 45,00 p.p.

## KAZEN BY VAN TRICHT

## DESSERT

Vanille – passievrucht – Yuzu - basilicum

**MENU 6 gangen € 125,00**

Aangepaste wijntondekking + € 55,00

**\* MENU 7 gangen € 155,00**

Aangepaste wijntondekking + € 65,00

Het menu wordt voor het volledige gezelschap van uw tafel geserveerd.

# MENU DEGUSTATION

## HUÎTRES GILLARDEAU FUSION

Concombre - limon - algues marinées

## COQUILLES SINT- JACQUES

Carpaccio – algues marinées - limon

## LANGOUSTINES GUILVINEC

L'ail – fine herbes – pigment rouge

## \*CRAB ROYAL ALASKA

Champignon sauvage - consommé

## FILET DE CHEVREUIL

Butternut – chicon – sauce Poivrade

\*Supplement Wagyu i.p.v. Chevreuil € 45,00 p.p.

## FROMAGE BY VAN TRICHT

## DESSERT

Vanille – fruit de la passion - Yuzu - basilic

**MENU 6 plats € 125,00**

Vins compris + € 55,00

**\*MENU 7 plats € 155,00**

Vins compris + € 65,00

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de votre table.

## LUNCHMENU @ € 55,00

3 tal bereidingen volgens markt aanbod.

Lunchmenu wordt niet geserveerd op weekends  
zon- en feestdagen.

## LUNCHMENU @ € 55,00

3 préparations des produits du marché.

Lunchmenu n'est pas servi les weekends  
les dimanches et jours fériés.

# ONS GESELECTEERD RUNDEVLEES

**RUBIA GALLEGA RUND** : Dit Spaans Iberisch rund heeft een spectaculaire smaak en is bovendien ook nog eens gezond. De runderen van het Rubia Gallega-ras kenmerken zich door de hoge mate van intramusculaire vetten.

Door de leefwijze heeft het vlees een kruidige en ietwat zilte smaak wat de grootste Spaanse sterrenchefs ten zeerste weten te appreciëren.

**\*RUBIA FILET PUR** € 45,00

Béarnaise of pepersaus

**\*RUBIA ENTRECÔTE** € 45,00

Béarnaise of pepersaus

**\*RUBIA ENTRECÔTE DRY AGED** € 60,00

Txogitxu, minimum 10 jaar oude runderen en 6 weken gerijpt op het been, voor de echte vleesliefhebber, top!

## EXCLUSIEF JAPANSE WAGYU

Ervaar het smaak verschil.

Wagyu beef (Kobe) is echt iets bijzonders. Het Wagyu ras is ontstaan in Japan en laat zich niet vergelijken met de bij ons bekende rassen.

Het Wagyu rund brengt een marmering (streepjes vet als marmer) voort die uniek is, fijn verdeeld. Die marmering zorgt voor een spectaculair mondgevoel en een subtiel pallet aan smaken.

Wij zijn dan ook zeer fier dat wij de enige echte Japanse Wagyu A5 uit Gunma van mr. Kato in huis hebben. (Geen imitaties) Exclusief in België.

**\*WAGYU A5 FILET PUR** € 125,00

# VIANDE DE BOEUF SELECTIONNE

**RUBIA GALLEGA BOEUF** : Ce boeuf ibérique a un goût spectaculaire et est également en bonne santé. Le bétail de la Rubia race est caractérisé par le degré élevé de gras intramusculaire.

Par ailleurs, la viande épicée et légèrement salé goûter ce que les plus grands chefs étoiles espagnols apprécient beaucoup.

**\*RUBIA FILET PUR** € 45,00

Béarnaise ou sauce poivre vert

**\*RUBIA ENTRECÔTE** € 45,00

Béarnaise ou sauce poivre vert

**\*RUBIA ENTRECÔTE MATUREES** € 60,00

Txogitxu boeuf, min. 10 ans et 6 semaine maturées dans l'os , top !!

## EXCLUSIF JAPONAIS WAGYU

Expérience de la différence.

Wagyu boeuf (Kobe) est vraiment quelque chose de spécial. La race Wagyu originaire du Japon et ne peut pas comparer à nos variétés connues.

Le boeuf Wagyu apporte une marbrure (tirets de graisse comme le marbre) sur qui est unique, finement divisé. Ce persillage crée une sensation en bouche spectaculaire et une palette subtile de saveurs.

Nous sommes très fiers que nous avons le seul vrai japonais Wagyu A5 de Gunma de la maison de mr. Kato. (No imitations) Exclusif en Belgique.

**\*WAGYU A5 FILET PUR** € 125,00

# Oudejaarsmenu 2017 - 2018

Bisque van zee kreeft (amuse)

\* Le brun de neuville blanc de blancs

Gillardeau oesters met gemarineerde zeealgen en komkommer

\* Sancerre comte la perriere (Loire France)

Carpaccio van coquilles met zeste van citroen en shiso

\* Nigl Seftenberger Piri Gruner Veltliner (Oostenrijk)

Halve kreeft "belle vue"

\* Rully 1 er cru maison Roux (Bourgogne France)

Langoustines Guilvinec champignon, pigment en look

\* Albarino Pai (Spanje)

Reefilet uit de Ardennen volle grond witlof en wilde champignons

\* Abadia Retuerta selection especial 2011 (Spanje)

Selectie kazen bij van Tricht

Moelleux van Belgische chocolade met vanille ijs

Menu is aan 175 € pp

eventueel menu + \*aangepaste wijnen en water 275 € pp

**Restaurant Puro**

**Zeedijk het Zoute 805 8300 Knokke-Heist**

**Tel. 050 60 89 75 [www.restaurantpuroknokke.be](http://www.restaurantpuroknokke.be)**