

Menu

Brasserie



Raymond



EIERMARKT 5 | 8000 BRUGGE

TEL. 050-33 78 48

FAX 050-68 53 67

brasserie.raymond@telenet.be

WWW.BRASSERIE-RAYMOND.COM

ZONDAG GESLOTEN
KEUKEN OPEN VAN 12-15 EN 18-23 UUR

Menu

Potages

Soupe de tomates aux boulettes	€.....
Soupe de poisson de la mer du Nord, rouille & croûtons	€.....

Entrées froides

Jambon Serrano, toast et tapenade	€.....
Parmentier de saumon fumé au basilic et à la fleur de sel	€.....
Terrine de foie de canard et son confit d'oignons	€.....
Carpaccio de bœuf, huile d'olive vierge et copeaux de parmesan	€.....
Tomate aux crevettes de Zeebruges décortiquées à la main	€.....

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne	€.....
Croquettes de crevettes grises maison	€.....
Langoustines grillées au beurre maître d'hôtel	€.....
Pomme de terre à la Moscovite aux crevettes grises de Zeebruges	€.....
Os à moelle, toast et gros sel de mer	€.....

Salades

Salade verte	€.....
Salade de tomates	€.....
Salade de haricots verts	€.....
Salade de crevettes grises de Zeebruges et œuf de ferme	€.....
Salade de chèvre chaud	€.....

Nos crustacés

Huîtres plates 6, 9 ou 12 pièces	€.....	€.....	€.....
Huîtres creuses 6, 9 ou 12 pièces	€.....	€.....	€.....
Plateau Prestige (assortiment de 8 pièces)	€.....		
1/2 Homard Belle-Vue	€.....		
1/1 Homard Belle-Vue (550 g)	€.....		
1/2 Homard grillé (à l'ail doux)	€.....		
1/1 Homard grillé (à l'ail doux)	€.....		
Plateau de fruits de mer «Raymond» avec 1/2 homard (2 couverts), servi avec une bouteille de Champagne Gobillard	€.....		

Les suggestions du jour et le menu du marché sont indiqués sur le tableau.

Brasserie



Raymond

Poisson

Petites soles poêlées au beurre de ferme, salade et frites	€.....
Filet de lotte gratiné aux poireaux, riz basmati	€.....
Escalopes de saumon tièdes aux carottes et pâtes	€.....
Aile de raie aux câpres et beurre noisette	€.....
Bouillabaisse «Raymond»	€.....
Bouillabaisse «Royale» avec 1/2 homard	€.....

Viande

Filet américain préparé en salle et ses frites maison	€.....
Onglet de bœuf sauce bordelaise	€.....
Filet de bœuf belge, sauce au poivre ou béarnaise	€.....
Chateaubriand et sa garniture de légumes (2 couverts)	€.....
Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne	€.....
Foie de veau, sauce demi-glace et rondelles d'oignon	€.....
Couronne d'agneau et petits légumes de saison	€.....

Volaille

Blanc de poulet, pâtes et sauce au pesto	€.....
Vol-au-vent «Raymond» et frites maison	€.....

Plat végétarien

Grande assiette de légumes divers préparés au wok	€.....
---	--------