

Menukaart

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

Menukaart

Soepen

Tomatensoep met balletjes €.....

Noordzeevissoep met rouilles&croutons €.....

Koude voorgerechten

Serranoham met toast en tapenade €.....

Parmentier van gerookte zalm met basilicum en fleur de sel €.....

Terrine van eendelever met gekonfijte ajuin €.....

Carpaccio van rundsvlees met vierge-dressing en parmezaankaas €.....

Tomaat gevuld met handgepelde Zeebrugse garnalen €.....

Warme voorgerechten

Wijngaardslakjes op Bourgondische wijze €.....

Onze huisgemaakte garnaalkroketten €.....

Gegrilde langoustines met kruidenboter €.....

Moscovite aardappel met Zeebrugse garnalen €.....

Mergpijpjes met toast en grof zeezout €.....

Salades

Salade verte €.....

Salade tomates €.....

Haricot vert €.....

Salade met handgepelde Zeebrugse garnalen en hoeve-eitje €.....

Salade met warm geitenkaasje €.....

Onze schaaldieren

Platte oesters 6, 9 of 12 stuks €..... €..... €.....

Diepe oesters 6, 9 of 12 stuks €..... €..... €.....

Plateau Prestige (assortiment 8 stuks) €.....

1/2 Kreeft Belle Vue €.....

1/1 Kreeft Belle Vue (550 g) €.....

1/2 Gegrilde kreeft (zachte look) €.....

1/1 Gegrilde kreeft (zachte look) €.....

Zeevruchtenschotel "Raymond" met 1/2 kreeft (2 cts) met een fles Gobillard Champagne €.....

Onze dagsuggesties en marktmenu staan vermeld op het bord.

Brasserie



Raymond

Visgerechten

Sliptongetjes in hoeveboter gebakken, fris slaatje en frietjes €.....

Filet van lotte met prei gegratineerd, basmatirijst €.....

Lauwe zalmescaloppes met wortelen en pasta €.....

Roggeveugel met kappertjes en hazelnootboter €.....

Bouillabaisse "Raymond" €.....

Bouillabaisse "Royale" met 1/2 kreeft €.....

Vleesgerechten

Filet américain in de zaal bereid, verse frietjes €.....

Schorsvel met bordelaisesausje €.....

Belgisch rundsvlees met peperroomsaus of béarnaisesaus €.....

Chateaubriand met zijn garnituur (2 cts) €.....

Kalfsniertjes met graanmosterdsaus €.....

Kalfslever met een demi-glace saus en uienringen €.....

Lamskroontje met seizoengroentjes €.....

Gevogelte gerechten

Gegrilde kippenborst met pasta en pestosausje €.....

Vol au vent "Raymond" met verse frietjes €.....

Vegetarische schotel

Groot bord met diverse groenten in wok bereid €.....