

Cézar

ALCOHOLVRIJ

Homemade bosvruchten Ice Tea	€ 5,00
Dark & Stormy 0,5%	€ 11,00
Aperol Spritz Mocktail	€ 7,50
Passion Fruit Martini Mocktail	€ 8,50

APERITIEFTIP

Aperol Spritz	€ 9,50
Picori met witte wijn (variant op Picon)	€ 9,50
Tinto di Verano Sprankelend Spaans aperitief	€ 8,50

ALCOHOLVOL

HAPJE / VOORGERECHT

Bordje Pastrami met graantjesmosterd	€ 14,95
Tataki van tonijn met komkommer, wakamé en Oosterse crumble	€ 19,95

SUGGESTIES

Varkenswangen in Bourgogne des Flandres met kroketjes	€ 26,95
--	---------

HOOFDGERECHT

Tip! Vraag naar onze dagsuggesties.



MENU CÉZAR

Rundscarpaccio van Black Angus
of
Garnaalsoep met garnalen en croûtons

Zeebaars met tostomaatjes in de oven, puree en mousselinesaus
of
Vlaamse stoverij in Straffe Hendrik Quadrupel met sla en frietjes
of
Aberdeen Picanha met pepersaus, sla en frietjes (+ € 5,00)

Chocolademousse of Crème Brulée

Menu à € 45,00

Er kan niets gewijzigd worden in dit menu anders gelden de à la carte prijzen.

WIJNTIP Glas: € 7,50 • Karaf: € 22,00 • Fles: € 32,00

WIT

Villa Carumè Grillo 2023
Sicilië, Italië
Zachte witte wijn uit het Westen van Sicilië
met aroma's van bloemen. Biologisch.

Picpoul de Pinet 'Picpool Party' 2023
Languedoc, Frankrijk
Frisse wijn met een goede structuur en een goede
concentratie van het beste domein in de streek.

ROOD

Fonjoya 'Tentation du Sud' 2023
Languedoc, Frankrijk
Extreem volle en rijpe wijn van Syrah, Grenache
en Mourvèdre.

Bodegas Carres 'Membrillera' 2022
Utiel-Requena, Spanje
De Bobal-druif uit Valencia in z'n beste doen, zacht
en elegant.

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Vraag info aan onze medewerkers.

Cézar

VOORGERECHTEN

Soepje van garnalen	€ 18,95
Escargots <i>in groene kruidenboter</i>	€ 17,50
Mergpijpje (1 st / 2 st) <i>in de oven met dikke toast</i>	€ 11,95 / € 17,95
Garnaalkroketten (1 st / 2 st) <i>Echt zelf gemaakt met verse garnalen</i>	€ 13,95 / € 19,95
Rundscarpaccio <i>van Black Angus</i>	€ 18,95
Risotto Carnaroli <i>met boschampignons en parmezan</i>	€ 16,95

HAPJES *Om te delen met twee of als voorgerechtje*

Bordje Cézar <i>Iberische schouderham, varkensrillettes en smeuge geitenkaas</i>	€ 24,95
Rilette <i>Smeuge geitenkaas</i>	€ 9,95
<i>Met lente-ui</i>	€ 9,95
Iberische schouderham 'Cebo'	€ 24,95
Gefrituurde visreepjes <i>met verse tartaarsaus</i>	€ 14,50
Bordje humus en advocadospread	€ 14,50



LUNCH

Elke middag
wekelijks wijzigend

Hoofdgerecht € 17,00

Met soep + € 1,95

Met dessert + € 6,95



MENU JULIETTE

Enkel 's middags verkrijgbaar, zie lunchmenu.

Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert: € 35,00

All-in formule: € 55,00

NAGERECHTEN

Oreo cheesecake met rood fruit	€ 11,95
Rood fruit met bolletje vanille-ijs of citroensorbet	€ 11,95
Dame Blanche of Dame Noire <i>Vanille-ijs of Chocolate-ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	€ 11,95
Mini Dame Blanche of Mini Dame Noire <i>Vanille-ijs of Chocolate-ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	€ 7,95
Crème Brulée	€ 9,95
Chocolademousse	€ 9,95
Citroensorbet	€ 9,95
Sorbet Kolonel <i>citroensorbet met ijskoude vodka</i>	€ 14,95



Vraag naar onze
groepsformules!
van 8 tot 70 personen



Cézar

STOOFPOTTEN

Vol-au-Vent <i>met sla en frietjes</i>	€ 26,95
Vol-au-Vent met kalfszwezerik <i>met sla en frietjes</i>	€ 32,95
Vlaamse stoverij <i>in Straffe Hendrik Quadrupel, met sla en frietjes</i>	€ 26,95
Gehaktballen in tomatensaus met puree	€ 22,95

VEGGIE

Risotto Carnaroli <i>met boschampignons en parmezan</i>	€ 22,95
Gelakte pastinaak, groene asperges <i>met aardappelpuree en mousselinesaus</i>	€ 24,95

STEAKS

Ierse Bavette / Flankbiefstuk <i>met sla en frietjes (enkel bleu of saignant)*</i>	€ 26,95
Wexford Prime Côte à l'Os <i>voor 1 persoon (± 500 g) met sla en frietjes*</i>	€ 38,95
Aberdeen Picanha <i>met sla en frietjes*</i>	€ 32,50
Entrecôte Grainfed Angus <i>met sla en frietjes*</i>	€ 32,50

VIS

Gebakken zalmfilet <i>met béarnaise, sla en frietjes</i>	€ 24,95
Gebakken rode tonijnfilet <i>met béarnaise, sla en frietjes (enkel bleu of saignant)</i>	€ 29,95
Zeebaars <i>met trostomaatjes in de oven en puree</i>	€ 26,95
Garnaalkroketteren (2 st / 3 st) <i>Echt zelf gemaakt met verse garnalen. Met sla en frietjes.</i>	€ 24,95 / €29,95

SPECIALS

Kalfszwezerikken <i>met warme groentjes, puree en portosaus</i>	€ 42,50
Zachtgegaarde, gelakte Ierse shortrib <i>met gebakken krielpatatjes en slaatje</i>	€ 27,95
Steak Tartaar <i>met de hand gesneden en in de zaal bereid</i>	€ 27,95



* Saus naar keuze: béarnaise, peper, champignons, roquefort
Indien u een voorkeur hebt voor frietjes, kroketjes,
puree, gebakken krielaardappeltjes of slaatje ipv aardappel,
laat het ons bij de bestelling weten.

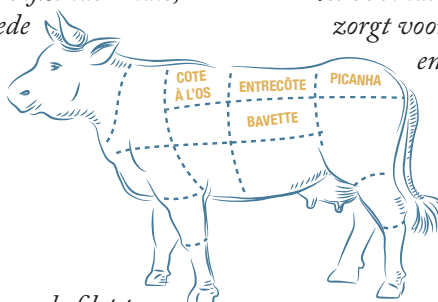
Extra warme groenten mogelijk à € 6,00



ONDERDELEN VAN HET RUND

ENTRECÔTE

De entrecôte uit de dunne lende van het Black Angus rund heeft een fijne marmering, is bijzonder mals, aromatisch en is zeer smaakvol mede door het vet wat verweven zit in het vlees.



COTE À L'OS

Een stuk uit de zesrib waar de rib en de filet pur nog aan zit. Een pluspunt, want vlees bakken met een stukje been en vet eraan zorgt voor heel wat extra smaak. Voor de liefhebber van een groot stuk vlees met heel veel smaak.

PICANHA / STAARTSTUK

De Picanha is één van de fijnste delen van het rund, het bevindt zich vlak voor de staart. Het vetrandje zorgt voor een subtiele, maar vooral malse smaak en kan bovendien gemakkelijk afgesneden worden indien je geen vet lust.

BAVETTE / FLANKBIEFSTUK

Een minder bekend stuk vlees, maar erg bekend in Frankrijk. De bavette heeft een onderscheiden vlezige smaak en een delicate, wat grovere structuur. Voor de echte vleesliefhebber.

Wij laten ons vlees rusten om tot de beste cuisson te komen. Dit heeft tijd nodig.

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Vraag info aan onze medewerkers.