

# Cézar

## ALCOHOLVRIJ

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Bosvruchten Ice Tea            | € 6,00  |
| Dark & Stormy 0,0%             | € 11,00 |
| Aperol Spritz Mocktail         | € 9,50  |
| Passion Fruit Martini Mocktail | € 9,50  |
| Cuba Libre 0,0%                | € 11,00 |
| Lazy Red Cheeks 0,0%           | € 11,00 |

Meer keuze in de drankenkaart.

## APERITIEFTIP

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Aperol Spritz                            | € 12,00 |
| Picori met witte wijn (variant op Picon) | € 10,50 |
| Espresso Martini                         | € 12,00 |
| Limoncello Spritz                        | € 12,00 |
| Cava met vlierbloesem en rozemarijn      | € 9,50  |
| Lazy Red Cheeks                          | € 12,00 |
| Pornstar Martini                         | € 13,00 |

Meer keuze in de drankenkaart.

## ALCOHOLVOL

## SUGGESTIES

Zie wisselende suggestiekaart!



## MENU CÉZAR

|                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rundscarpaccio van Black Angus<br>of<br>Garnaalsoep met garnalen en croûtons<br>of<br>Garnaalkroketten (2 st) echt zelf gemaakt met verse garnalen (+ € 4,00)                                           |
| Zeebaars met tomaten in de oven, puree en mousselinesaus<br>of<br>Vlaamse stoverij in Straffe Hendrik Quadrupel met sla en frietjes<br>of<br>Aberdeen Picanha met pepersaus, sla en frietjes (+ € 5,00) |
| Chocolademousse of Crème Brûlée                                                                                                                                                                         |

Menu € 52,50

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

**WIJNTIP** Glas: € 8,00 • Karaf: € 26,00 • Fles: € 36,00

## WIT

Bodegas Venta la Vega, Castilla-La Mancha, Spanje  
Zeer expressief frisse wijn. Heel puur en met de juiste verhouding tussen bitter en rijp fruit, sappig en grassig.

Weingut Tom Benz, Pinot Gris, Mosel, Duitsland  
Strogele kleur. Aroma's van peer en kweepeer. Ronde, zachte smaak met een ziltige toets.

## ROOD

Domaine Rièr Cadène, 'l'Oeuf Bleu', Roussillon, Frankrijk  
Granaatrode wijn met zuivere aroma's van rood fruit en kruidige garrigue-toetsen. Soepele wijn met zachte tannines, sappig van smaak.

Bodegas y Vinedos Maires, 'Cuzo', Castilla Y Leon, Spanje  
Diep kersenrode wijn met expressieve neus. Geconcentreerde smaak met veel fruit en rijpe, soepele tannines. Kort op hout gerijpt.

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

# Cézar

## VOORGERECHTEN

|                                                                               |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Soepje van garnalen                                                           | € 18,95           |
| Escargots in groene kruidenboter                                              | € 18,50           |
| Mergpijpje (1 st / 2 st)<br><i>in de oven met dikke toast</i>                 | € 13,95 / € 19,95 |
| Garnaalkroketten (1 st / 2 st)<br><i>Echt zelf gemaakt met verse garnalen</i> | € 13,95 / € 22,95 |
| Rundscarpaccio van Black Angus                                                | € 18,95           |
| Risotto Carnaroli<br><i>met boschampignons en parmezan</i>                    | € 17,95           |

## HAPJES *Om te delen met twee of als voorgerechtje*

|                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bordje Cézar<br><i>Iberische schouderham, varkensrillettes en smeuïge geitenkaas</i> | € 24,95 |
| Rilette van Duke of Berkshire met toast                                              | € 10,50 |
| Smeuïge geitenkaas<br><i>Met lente-ui en toast</i>                                   | € 10,50 |
| Iberische schouderham 'Cebo'                                                         | € 24,95 |
| Gefrituurde visreepjes<br><i>met verse tartaarsaus</i>                               | € 18,50 |
| Bordje humus en rucolapesto met toast                                                | € 14,50 |
| Extra brood en boter                                                                 | € 3,50  |



## LUNCH

Elke middag  
*Wekelijks wijzigend*  
Niet op zondag.

Hoofdgerecht € 19,00

Met soep + € 3,50

Met dessert + € 7,95



## MENU JULIETTE

Enkel 's middags verkrijgbaar, zie lunchmenu.  
Niet op zondag.

Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert: € 37,50

## NAGERECHTEN

|                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Affogato<br><i>Vanille-ijs met espresso overgoten, schuim van tiramisu</i>                                      | € 11,95 |
| Rood fruit met bolletje vanille-ijs of citroensorbet                                                            | € 11,95 |
| Dame Blanche of Dame Noire<br><i>Vanille-ijs of Chocolade-ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>           | € 12,95 |
| Mini Dame Blanche of Mini Dame Noire<br><i>Vanille-ijs of Chocolade-ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i> | € 9,95  |
| Crème Brulée                                                                                                    | € 10,95 |
| Chocolademousse                                                                                                 | € 10,95 |
| Citroensorbet                                                                                                   | € 10,95 |
| Sorbet Kolonel <i>citroensorbet met ijskoude vodka</i>                                                          | € 15,95 |

*Zie drankenkaart voor specialty coffees en digestieven.*

Vraag naar onze  
groepsformules!  
*van 8 tot 80 personen*

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

# Cézar

## STOOFPOTTEN

|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Vol-au-Vent met sla en frietjes                                    | € 27,95 |
| Vol-au-Vent met kalfszwezerik met sla en frietjes                  | € 33,95 |
| Vlaamse stoverij in Straffe Hendrik Quadrupel, met sla en frietjes | € 27,95 |
| Gehaktballen in tomatensaus met puree                              | € 23,95 |

## VEGGIE

|                                                                                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Risotto Carnaroli met boschampignons en parmezan                                   | € 24,95 |
| Spaanse groenten stoofpot, Pistou met kappertjes, olijven en krokante kikkererwten | € 25,95 |

## STEAKS

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ierse Bavette / Flankbiefstuk met sla en frietjes (enkel bleu of saignant)* | € 28,95 |
| Wexford Prime Côte à l'Os voor 1 persoon (± 500 g) met sla en frietjes*     | € 42,95 |
| Aberdeen Picanha met sla en frietjes*                                       | € 33,50 |
| Entrecôte Grainfed Angus met sla en frietjes*                               | € 34,50 |

## VIS

|                                                                                             |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Gebakken zalmfilet (rosé of doorbakken) met béarnaise, sla en frietjes                      | € 28,95           |
| Gebakken rode tonijnfilet met béarnaise, sla en frietjes (enkel bleu of saignant)           | € 32,95           |
| Zeebaars met trostomaatjes in de oven en puree                                              | € 28,95           |
| Garnaalkroketteren (2 st / 3 st) Echt zelf gemaakt met verse garnalen. Met sla en frietjes. | € 24,95 / € 29,95 |

## SPECIALS

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Kalfszwezerikken met warme groentjes, puree en portosaus                    | € 45,50 |
| Zachtgegaarde, gelakte Ierse shortrib met gebakken krielpatatjes en slaatje | € 29,95 |
| Steak Tartaar met de hand gesneden en in de zaal bereid                     | € 28,95 |



\* 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.

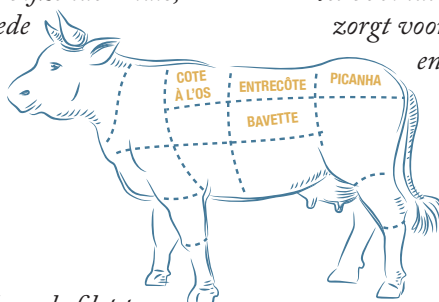
extra warme groenten € 6,00, extra saus € 3,50



## 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.

### PICHANHA / STAARTSTUK

De Picanha is één van de fijnste delen van het rund, het bevindt zich vlak voor de staart. Het vetrandje zorgt voor een subtiële, 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 onze allergenenkaart aan onze medewerkers.