

Valentijnweekend "Candle-light"

Vrijdagavond 13 februari '15
Zaterdagavond 14 februari '15

Cupido schoot weer raak!
Glunderend kijkt hij uit om u en uw geliefde
terug volop in het licht te zetten!
Wat kan u beter overkomen dan een gezellig etentje
bij de romantische sfeer van enkel kaarslicht
verrijkt met een vleugje romantische
achtergrondmuziek!

Tijdens het valentijn-weekend serveren wij enkel
het Retro- of Winterfestijnmenu!

(Wij aanvaarden geen waardebons tijdens
deze Valentijn-gelegenheidsdagen!)

Reserveer tijdig: **051 30 03 06**

Jaarlijks verlof

Van dinsdagavond 17 maart t.e.m. vrijdag 27 maart 2015
(tijdens het groot verlof gans het bouwverlof open)



*Ook wij denken aan
het milieu!*

U kunt zich nu inschrijven op onze ONLINE NIEUWSBRIEF!
www.restaurantretro.be

Indien u deze menufolder toch liever per post blijft
ontvangen, gelieve ons dan te verwittigen op
051 30 03 06 met vermelding van uw naam en adres
of vermeld uw gegevens bij uw volgende bezoek.

(Enkel op uitdrukkelijk verzoek wordt deze folder nog per post verstuurd.)

www.izyprint.be



Guy Deneweth

Restaurant Retro bvba
Meensestraat 159, 8870 Izegem

Tel. 051 30 03 06

www.restaurantretro.be

info@restaurantretro.be

Gesloten zondagavond en maandag
(zaterdagmiddag enkel voor groepjes vanaf 8 pers.)



Like ons op



Menu 27 januari tot 9 maart 2015

retro
restaurant

Ontdek de Provence in Izegem!

Retromenu

27/01/15 - 09/03/15

Open ravioli/ huisbereide ganzenleverterrine/ aspic van rood fruit/
coulis van Portugese mango en ananas uit Paraguay/ koud-warm

*Terrine artisanale de foie d'oie/ aspic de fruits rouge/
coulis mangue du Portugal et ananas du Paraguay/ froid-chaud*

Lamsfilet uit Nieuw-Zeeland/ trendy geserveerd/ kruidenkorst/
Provençaals wintergroen/ lamsjus/ Risotto van boschampignons

Eventail de filet d'agneau de Nouvelle-Zélande/

garniture provençale/ risotto de champignons de bois

Nieuwste trend van Frankrijk/ éclairs anders/ Mascarpone/

Sao Thomé chocolate/ crunch van botercaramel

*Dernière création de la France/ éclairs de mascarpone et chocolat
amer de Sao Thomé/ crunch au chocolat*

Mokka of thee met huisgemaakte zoetigheden

Moka et mignardises "Retro"

(wij serveren elk menu per tafel)

Masi, Bianco Delle Venezie, Italië, 2013

Patriarche, Cabernet Sauvignon, médaille d'Argent

menu: €46

supplement aangepaste wijnen: €12

Marktmenu

De Chef zal u verwennen, hij stelt zelf een menu samen,
volgens marktaanvoer:

verfijnd voorgerecht
smaakvol hoofdgerecht
verrassend nagerecht

€34

Zakenlunch

Onze specialiteit: (iedere werkdagmiddag)

Een snelle bediening,
verfijnd driegangenmenu
en aangepaste wijnen inbegrepen.

€39

Winterfestijn

27/01/15 - 09/03/15

Cava "Montesquius", Sant Sadurni d'Anoia/
Champagne "Veuve Chabert" (suppl. € 5)/

3 smaken: warmen hartig/ Schots gerookt/ Winters soepje

*Cava Montesquius/ Champagne "Veuve Chabert" (€5)/
amuse-bouche*

Open ravioli/ huisbereide ganzenleverterrine/ aspic van rood fruit/
coulis van Portugese mango en ananas uit Paraguay/ koud-warm

*Terrine artisanale de foie d'oie/ aspic de fruits rouge/ coulis mangue
du Portugal et ananas du Paraguay/ froid-chaud*

Nabashigarnaal in tempura/ Zeeuwse tong Meunière/
Palourdes/ Salty finger/ Parijse champignons/ groene asperge

*Crevettes nabashi frites en tempura/ Filets de sole Meunière
Champignons de Paris/ asperge verte de Pertuis*

Ijskoud van Granny Smith's/ Pipette van Berentzen SauerApfel/
Sorbet des GrannySmith's/ Génieuvre Berentzen'SauerApfel'

Lamsfilet uit Nieuw-Zeeland/ trendy geserveerd/ kruidenkorst/
Provençaals wintergroen/ lamsjus/ risotto van boschampignons

Eventail de filet d'agneau de Nouvelle-Zélande/

garniture provençale/ risotto de champignons de bois

Eigenzinnige creatie van speculoos/ roomijs/
sponsbisquit/ crèmeux

*Création de speculoos/ crème glace/ bisquit/
crème aromatisée au speculoos*

Nieuwste trend van Frankrijk/ éclairs anders/ Mascarpone/

Sao Thomé chocolate/ crunch van botercaramel

*Dernière création de la France/ éclairs de mascarpone et chocolat
amer de Sao Thomé/ crunch au chocolat*

Mokka of thee/ huisgemaakte zoetigheden

Moka ou thé/mignardises "Retro"

Masi, Bianco Delle Venezie, Italië, 2013

Patriarche, Cabernet Sauvignon, médaille d'Argent

Menu: €65

Supplement aangepaste wijnen: €15

Wij serveren elk menu per tafel!

Seniorenmiddag

Elke tweede en vierde dinsdagmiddag van de maand:

Apéro met hapje, voorgerecht, hoofdgerecht,
koffie en 2 glazen wijn voor €27,50/pers. stipt om 12.15uur

Enkel op reservatie: **051 30 03 06**

Betaalbaar feestje ?

Wij beschikken reeds over groepsmenu's vanaf €49,50/pers.,
zo maken wij het mogelijk om als een ware gastronom te
genieten van een familie-, huwelijks- of vriendenfeestje voor een
budgetvriendelijke prijs!

Vraag vrijblijvend info telefoon: **051 30 03 06**

of bezoek onze site: **www.restaurantretro.be**

Classic-lunch

Het zakenleven vraagt democratische prijzen !

Daar spelen wij graag op in:

voorgerecht, een klassiek hoofdgerecht, koffie

glas witte en rode wijn inbegrepen

€25

Aan de kaart, 1 gerecht

Tijdens de weekdagen kan u steeds aan de kaart tafelen
of genieten van een suggestie van de chef.

(dinsdagmiddag tot en met vrijdagmiddag)

Côte-à-l'os-menu

Niet op zaterdagavond !

Zondagmiddag enkel op reservatie met vermelding

Gegrilde côte-à-l'os met verse bearnaise,
vergezeld van frietjes en krokant slaatje

Inclusief 1 fles rode huiswijn, €58 per 2 personen

Uw verjaardag?

Op de dag zelf? Op vertoon van uw identiteitskaart
ontvangt u een leuke attentie!

Niet cumuleerbaar met andere acties