

# Smaken uit Geluwe

Onze eindejaarssuggesties

## Les Saveurs de Geluwe

Nos suggestions de fin d'année

2018-2019

### Dag

Een mand vol ideeën om deze "feestveertiendaagse" voor te bereiden :

- In het Oud Stadhuis: onze Kerstavond, Kerstdag en 1 januari menu
- Thuis met onze afhaalgerechten
- Als geschenkbon onder de kerstboom.
- Een origineel geschenk onze Huischampagne met eigen capsule en eigen etiket : Champagne "Philippe Rouyer" "Brut Tradition", €29.

Jij: gastvrouw/gastheer,  
Wij: het feestmenu,  
Samen zijn we onvergetelijk!

### Bonjour

Un panier plein d'idées pour préparer "la quinzaine" des fêtes de fin d'année :

- Au restaurant "Oud Stadhuis": les menus du réveillon de Noël, le jour de Noël et le premier janvier.
- Chez vous avec notre service traiteur à emporter
- Comme chèque-cadeau sous l'arbre de Noël
- Un cadeau original : notre Champagne maison avec notre propre capsule et notre propre label : Champagne "Philippe Rouyer" "Brut Tradition", €29.



# KERST EN NIEUWJAAR

*Restaurant "Oud Stadhuis" bij u thuis / chez vous*

Het hele jaar door kan u van onze traiteurdienst genieten.  
Onze exclusieve afhaaldienst voor de eindejaarsfeesten.

Toute l'année, vous pouvez bénéficier de notre service traiteur.  
Notre service traiteur exclusif à emporter pour la fin d'année.

## Kerstavond, Kerstdag, Oudejaarsavond en Nieuwjaarsdag 2019

Voor de mensen die de feestdagen knus rond de eigen kerstboom willen doorbrengen, bieden wij een pasklare oplossing. Net als vorige jaren heeft u de keuze uit een waaier van gerechten of kan u opteren voor onze "suggestiemenu"

### Wat bieden wij u ?

- een ruime keuze aan gerechten
- ruime porties
- gemakkelijk op te warmen gerechten zonder kwaliteitsverlies
- alle gerechten zijn voorzien van de nodige tekst en uitleg
- een suggestie voor begeleidende wijnen
- hoofdgerechten zijn vergezeld van aangepaste garnituren en aardappelbereidingen
- koude voorgerechten schikken wij op onze borden, warme voorgerechten in onze schaaltes, nagerechten ook volledig klaar zodat u thuis het beste resultaat bekomt

### Praktisch ?

- uw keuze voor kerstavond en kerstdag door te geven vóór 20 dec. 2018
- uw keuze voor oudejaarsavond en nieuwjaarsdag vóór 27 dec. 2018
- een waarborg van €25,00 voor het materiaal, dit cash te betalen.
- men kan als men dat wenst bestellen via mail maar vraag dan altijd een bevestiging om misverstanden te vermijden.

## Le réveillon de Noël, Noël le 25 décembre, le réveillon du Nouvel An et le 1er janvier 2019

Pour les personnes qui fêtent à la maison autour du sapin de Noël, nous avons la solution. Comme les années précédentes, vous avez un large choix de plats ou vous pouvez opter pour notre menu suggestion.

### Que vous propose-t-on ?

- un grand choix de plats, de bonnes portions
- plats faciles à réchauffer sans perte de qualité
- des plats sont accompagnés d'une note explicative
- une suggestion vins
- tous les plats des principaux sont accompagnés d'une préparation de pommes de terre et de garnitures appropriées
- les entrées froides sont présentées sur une assiette afin de préserver la présentation, les entrées chaudes sont présentées dans des cassolettes et les desserts sont également prêts à déguster.

### Pratique ?

- passer votre commande pour le réveillon de Noël et le jour de Noël avant le 20 décembre 2018
- passer votre commande pour le réveillon du Nouvel An et le 1er janvier avant le 27 décembre 2018
- une caution de €25 pour le matériel payer cash.
- on peut faire la commande par mail mais demande un confirmation.

Restaurant Oud Stadhuis  
en z'n team wensen u

*een zalig en gelukkig*

# 2019

Le restaurant "Oud Stadhuis" et son équipe vous présentent leurs meilleurs vœux pour Noël et la Nouvelle Année.

Indien u wenst traiteur te bestellen of te reserveren kan dit ook via mail maar vraag altijd om een bevestiging !  
Si vous voulez demande une commande de service traiteur ou vous voulez reservez on peut le faire par mail mais demande toujours un confirmation !

Gesloten: zondagavond, dinsdagavond en woensdag.  
Donderdagavond enkel open voor groepen.  
Op feestdagen zijn we 's avonds gesloten.  
Fermé: le dimanche soir, le mardi soir et le mercredi.  
Le jeudi soir seulement ouvert pour des groupes.  
Jours fériés: fermé le soir.



# Thuis tafelen «à la carte»

## «à la carte» à la maison

### Aperitiefhapjes koud

#### Amuse-bouches froids

Vitello tonnato – zilveruitjes – augurk – tomaat	€1,80
Vitello tonnato – jeunes oignons – cornichons – tomate	€2,00
Pesto van pompoen – gerookte makreel – guacamole	€1,80
Pesto de potiron –maquereaux fumé – guacamole	€1,80
Blokje huisgemaakte ganzenleverpastei – compote van kweepeer	€2,00
Praline de foie gras fait maison, compote de coing	€1,80
Crème van Flandrienkaas – gerookte eendenborst – mosterdzaad	€2,00
Crème de Flandrienn, magret de canard fumé - graine de moutarde	€2,00
Friandise van peperkoek - confituur van sjalot en eendenlever	€2,00
Friandise de pain d'épices, foie gras de canard et confiture d'échalotes	€2,00
Blini van Schotse zalm – Isignyroom - bosui en kwartelei	€2,00
Blini au saumon fume ecossaise accompagné de sa crème d'Isigny, oignons des bois et oeuf de caille	€2,00
Milkshake van groene boontjes – geitenkaas – filet d'Anvers	€2,00
Milkshake de haricots verts, fromage de chèvre, filet d'Anvers	€2,00

### Aperitiefhapjes warm

#### Amuse-bouches chauds

Polderaardappel gevuld met grijze garnaal en tuinkruiden	€2,00
Pomme de terre des Polders farcie aux crevettes grises et fines herbes	€2,00
Mini duizendblad gevuld met kalfswezerik - zwartpootkip en dooierzwam	€2,00
Mini feuilleté de ris de veau et de volaille pattes noires aux chanterelles	€2,50
Aardappelmeus in potje - grijze garnaal en nootjesboter	€2,50
Mousseline de pommes de terre au lait battu, crevettes grises, beurre noisette	€2,50
Ragout van kikkerbiljetjes – mousseline van ratteardappel – coulis van tuinkruiden	€2,50
Ragout de cuisses de grenouilles – mousseline de pommes de terre rate – coulis d'herbes	€2,00
Mini quiche van Flandrienkaas - witloof en Breydelspek	€2,00
Mini Quiche lorraine au fromage de Flandrien – endives - lard de "Breydel"	€2,00
Gevulde Parijse champignon – wijngaardslakjes – Frontierenkaas - tuinkruiden	€2,00
Champignon de Paris farci aux escargots et fromage Frontière aux fines herbes	€2,00

### Soepjes/Potages

Prijs per 1/2 liter - Prix par 1/2 litre

Soepje van Zeeuwse mosseltjes – saffraan – krokante prei	€7,00
Potage de moules de "Zeelande", safran, poireaux	€8,00
Helder soepje van fazant - dobbelsteentjes knolselder	€6,00
Consommé de faisan et brunoise de céleri rave	€8,00
Soepje van butternutpompoeën – korstjes – blauwschimmelkaas	€6,00
Potage de potiron, croustons et fromages de bleu d'auvergne	€8,00
Kreeftenroomsoep - stukjes kreeft - krokante groentjes - scheutje Armagnac	€8,00
Bisque de homard parfumée à l'Armagnac, morceaux de homard et légumes fins	€8,00

### Specialiteit - Spécialité

Bouillabaisse "Oud Stadhuis"	als voorgerecht : €16,00 per persoon en entrée : €16,00 par personne
Als hoofdgerecht : Soep van de visser 5 soorten vis, volgens marktaanbod, toast en aiolie en wilde rijst	€26,00 per persoon
En plat principal : 5 sortes de poisson (selon le marché), toast, aiolie et riz sauvage	€26,00€ par personne

### Kids / Pour les enfants

- Bouché à la reine (heerlijke vol au vent van biokip met bladerdeegje), polderpuree
- Bouchée à la reine (vol au vent) de poulet bio, pâte feuilletée, purée de bintjes €14,00
- Gehakt balletjes in Napolitaanse saus (tomaat), polderpuree
- Boulettes de viande, sauce napolitaine (tomates) et purée de pommes de terre €11,00

### Extra

#### Onze specialiteit uit onze gastro-boetiek

#### Nos spécialités: Boutiques gastro

- In het gewicht : verse ganzenleverpastei (foie d'oie) in huis bereid met Portagelei en briochetoast
- Au poids terrine de foie d'oie (fait maison) avec une gelée au Porto et sa brioche toastée €139,00/kg
- In het huis vervaardigd : Zeebrugse garnaalkorket
- Fait maison: Croquettes de crevettes de Zeebrugge €6,50/stuk/piece
- Kaaskrokot met Flandrien
- Croquette de fromage Flandrien €4,00/stuk/piece

### Voorgerechten

koude voorgerechten op bord, warme voorgerechten in schaalpjes

#### Les entrées

entrées froides sur assiettes et entrées chaudes en cassolettes

- Onze ganzenleverpastei "foie d'oie" in het huis bereid, uienconfituur, vijg, briochetoast (koud)
- Notre terrine de foie d'oie maison, confiture d'oignons, figues, toast brioché (froid) €21,00
- Carpaccio van hert, krullen gemarineerde eendenlever,slaatje met schorseneren, truffelvinaigrette (koud)
- Carpaccio de cerf et foie d'oie, salade croquante aux salsifis, accompagnée d'une vinaigrette aux truffes (froid) €18,00
- Vispannetje Oud Stadhuis, jonge prei, kreeftensausje met verse dragon
- (vispannetje Oud Stadhuis) (warm)
- Cassolette de poisson de la Mer du Nord, sauce nantua à l'estragon, jeunes poireaux (Cassolette "Oud Stadhuis") (chaud) €17,00
- Gemarineerde Schotse zalm "Red Label", fijne tuinkruiden, vinaigrette van Champagne, kruidenttoast (koud)
- Saumon d'Ecosse mariné "Red Label", herbes du jardin, vinaigrette au Champagne et toast (froid) €17,00
- Scampi "black tiger" op bladspinazie met bieslookroomsausje (warm)
- Cassolette de scampis "black tiger" sur un lit d'épinards, sauce à la crème ciboulette (chaud) €15,00
- Kabeljauwhaasje op z'n velkant gebakken, garnalen, Parmezaan, tuinbonen (warm)
- Suprême de cabillaud poêlée côté peau, crevettes, Parmesan, fèves. (chaud) €19,00
- Half kreeftje in de oven, fijne reepjes mergpompoen, wortel, bouillon van schaaldieren, kervelpluksels (warm)
- Demi homard cuit au four sur une julienne de courgettes,carottes, bouillon de homard, feuilles de cerfeuil (chaud) €22,00
- Gebakken Sint-Jacobsnootjes in cacaooter, witloof, Sint-Bernardus (warm)
- Noix de St Jacques au beurre de cacao sur lit d'endives, sauce à la bière St-Bernardus €19,00
- Half kreeftje "klassiek gebracht", Belle Vue (koud)
- Demi homard "Belle Vue" classique (froid) €22,00

### Hoofdgerechten

#### Plats consistants

- Ons "Kerstkalkoentje", gevuld met groene kool,foie de canard en pistachnootjes, feestelijke wintergarnituur, fine Champagnesaus
- Notre dinde de Noël farcie au chou vert, foie de canard, noix de pistache, garniture d'hiver, sauce fine Champagne €16,00
- Iberico varkenshaasje,sausje "cross&blackwell", groentenkrans, amandelkroketjes
- Filet de porc ibérique, sauce "cross&blackwell", champignons, des bois, legumes croquants et croquettes €17,00
- Lamsfilet onder peterseliekorst - jus van tijm - enkele garnituren van bij ons - gratin dauphinois
- Filet d'agneau en croûte de persil, garnitures de la maison, jus de thym, gratin dauphinois €19,00
- Eendenborst uit de Landes, in de oven gebakken,sausje met Porto, groentjes van bij ons
- Magret de canard des Landes, rôti au four, sauce au Porto, garnitures de la maison €18,00
- Filet van "Wit - Blauw" rund, purée van sjalot,saus Bordelaise , passende groentenkrans
- Tournedos"Blanc Bleu", purée d'échalotes et quelques garnitures maison, sauce bordelaise €20,00

### Voor de liefhebbers van echt wild Pour les amateurs de gibiers

- Filet van hertenkalf "Grand Veneur" z'n wintergarnituur, boschampignons en amandelkroketjes
- Filet de faon "Grand Veneur", pommes et aïrelles, champignons des bois, croquettes €22,00
- Fazanthaantje "Fine Champagne" - de borst gebraden - de biljetjes geconfijt - witloof - boschampignons - veenbessen - knolselder
- Filet de faisan"Fine Champagne" accompagné d'endives, de purée de céleri rave, champignons des bois et pommes aux aïrelles, petites cuisses de faisan confitess €20,00
- Stoverij van marcassin (civet) op grootmoeders wijze, speklardons, champignons, veenbessen, appel witloof, amandelkroketjes
- Civet de marcassin "façon grand-mère", lardons, champignons, aïrelles, pommes, croquettes et endives €17,00

### Nagerechten

#### Les desserts

- Ons groot nagerechtenbord "Oud Stadhuis" voor de fijnproever : fruit, chocolade, ijs, sorbet en fijn gebak
- Notre grande assiette de desserts "Oud Stadhuis" pour les gourmets : fruits, chocolat, glace, sorbet et gâteau fin
- Crème brûlée, crème Catalane (specialiteit) €10,00
- Crème brûlée à la façon grand-mère (notre spécialité) €7,00
- Panna cotta, citroencrème, passievruchten, huisgemaakte donuts
- Panna cotta, crème au citron, fruits de la passion, donuts faits maison €9,00
- Glaasje crème caramel, chocolade, gekarameliseerde peertjes, pistachnootje
- Petit verre de crème caramel, chocolat, poires caramélisées, noix de pistache €8,00
- "Tarte-tatin" met appeltjes uit Geluwe, Calvadosroom, vanille-ijs
- Tarte Tatin aux pommes de Geluwe, crème au Calvados, glace vanille €8,00
- Tiramisu "new style"
- Tiramisu revisité "nouveau style" €9,00

## Graag stellen wij u ons suggestiemenu voor

## Thuis lekker tafelen

### De menu van de chef: «bij u thuis»

- Enkele fijne smaakmakertjes voor bij het aperitief modern en soms anders 1 koud hapje: Praline van rundsfilet met krab, gelei van soja en 1 warm hapje: tijger-garnaal à la plancha, cous-cous, fijne kruiden
- voorgerecht: Groenlandse tarbot op z'n velkant gebakken, mousseline van pastinaak, bouillon van schaaldieren, parfum met verse dragon
- hoofdgerecht: suprême van parelhoen, breydelspek, foie de canard, wintergarnituur, amandelkroketjes
- nagerecht: brownie biscuit, chocolade, ganache met hazelnootjes, vanillesaus.

### Le menu du Chef «à la maison»

- Quelques petits amuse-bouche accompagnant l'apéritif 1 chaud (crevette Nobashi à la plancha, couscous et fines herbes) et 1 froid (praline de filet de boeuf, crabe et gelée de soja).
- Entrée: turbot du Groenland, poêlé côté peau, mousseline de panais, bouillon de crustacés, parfumé à l'estragon.
- Plat principal: suprême de pintade, lard Breydel, foie gras de canard, garnitures de légumes d'hiver, croquettes.
- Dessert: brownie biscuit, chocolat, ganache de noisettes, sauce vanille.

€40



# 24 en 25 december 2018

## Kerst bij kaarslicht

Op Kerstavond verwachten wij u om 20 uur

Op Kerstdag verwachten wij u om 12 uur 30

- Aperitief van het huis met een aroma van vlierbloesem, enkele smaakmakertjes, vooraf modern soms anders
- Kort gebakken langoustines, lauwe seizoentomaat, groene kruidentoets, krokantje.
- Half kreeftje in de oven bereid, dragon, groene asperges, picorini, blank botersausje.
- Hertenkalfilet "rossini", savooikool, jus van veenbessen, mousseline van polderaardappel met époisse-kaas.
- Appeltjes uit Geluwe, chocolade chips, vanille-crème, compote, bolusroomijs.
- Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen.

Prijs : €100,00 / persoon

Inbegrepen : aperitief, passende wijnen, mineraal water, mokka of thee alsook dienst en BTW

## Noël aux chandelles

Le soir du réveillon de Noël, nous vous attendons à 20h00 ★

Le jour de Noël vous êtes attendus à 12h30

- Apéritif maison aux arômes de baies de sureau - amuse-bouche aux saveurs d'hier et d'aujourd'hui
- Langoustines poêlées, tomates de saison tièdes, avec une touche d'herbes vertes croquantes.
- Demi homard cuit au four, estragon, asperges vertes, picorini, sauce au beurre blanc.
- Filet de faon "rossini", choux vert, jus d'ailles, mousseline de pomme de terre au fromage d'Epoisses.
- Pommes de Geluwe, chips de chocolat, crème vanille, compote, glace de bolus.
- Café ou thé accompagné de mignardises maison

Prijs : €100,00 / personne

Tout compris : apéritif, vins appropriés, eau minérale, café ou thé, service et TVA inclus.

# 1 Januari - 1 Janvier 2019

## Op Nieuwjaarsdag

verwachten wij u om 12 uur 30

- Aperitief van het huis met een aroma van vlierbloesem - enkele smaakmakertjes vooraf modern soms anders.
- Geconfijte ganzenlever, peer, citroentijm - brioche.
- Half kreeftje, slierten van mergpompoen, jonge wortel, bouillon van schaaldieren, parfum van citroengras
- Filet van ree, mousseline van knolselder, kweepeer, bospaddestoelen
- Nagerechtencreatie 2019 "Molin Rouge", chocolade, kers, framboos.
- Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen.

Prijs : €100,00 / persoon

Inbegrepen: aperitief, passende wijnen, mineraal water, mokka of thee alsook dienst en BTW



## Le jour du 1er de l'An

vous êtes attendus à 12h30

- Apéritif maison aux arômes de baies de sureau : accompagné de quelques amuse-bouche du Chef
- Foie d'oie confit, poire, thym citronné, petit pain brioché.
- Demi homard cuit au four, julienne de courgettes, jeunes carottes, bouillon de crustacés, parfumé à la citronnelle.
- Filet de chevreuil, mousseline de céleri rave, crème de coing, champignons des bois.
- Création de dessert 2019 "Moulin Rouge" : chocolat, cerise, framboise.
- Café ou thé accompagnés de mignardises maison

Prix : €100,00 / personne

Inclus : apéritif, vins appropriés, eau minérale, café ou thé, service et TVA

## Ons Gastronomisch menu Menu Gastronomique

### Smaken uit Geluwe

Les saveurs de Geluwe

van 5 januari tot 12 februari 2019

de 5 janvier jusqu' 12 février 2019

- Ons sprankelend huisaperitief enkele fijne smaakmakertjes - vooraf modern soms anders.
- Tataki van tonijn, gegrild in kruidenkorst, miso - Oosterse accenten, komkommer
- Gebakken zeebaars uit de Noordzee, butternut pompoen, wortel, aardappelfondant, raz-el-hanout
- kalfilet en kalfszwezerik, krokant gebakken, z'n natuurlijke jus, tarte-tatin van witloof, noot en rode biet
- peren uit Geluwe, gepocheerd in gember, brownie, dulce de leche, chocolade, gember-ijs
- Mokka of thee met zoetigheden

- Prijs: €100,00 inbegrepen: aperitief - passende wijnen - mineraal water - mokka - dienst en BTW.

- Korte versie van ons gastronomisch menu ( 1 voorgerecht: 'Gebakken zeebaars' ) voor €80,00 inbegrepen : aperitief, menu, passende wijnen en mokka of thee.

Dit menu kan je ook op onze website terugvinden.

Ieder maand wisselt ons gastronomisch menu €100,00 alles inbegrepen.

Dit menu kan je telkens op onze website terugvinden.

Natuurlijk kan men ook aan de kaart eten.

- Notre apéritif maison pétillant
- Quelques petits amuse-bouches d'hier et d'aujourd'hui
- Tataki de thon en croûte d'herbes, miso, quelques accents orientaux, concombre
- Bar de la Mer du Nord poêlé, butternut, carottes, fondant de pommes de terre, ras-el-hanout
- Filet de veau et ris de veau croustillants, jus naturel, tarte tatin d'endives, noix et betterave rouge
- Poire de Geluwe, poché au gingembre brownie, confiture de lait, chocolat, glace gingembre
- Café ou thé accompagné de mignardises

- Prix: €100,00 tout compris : apéritif, vins appropriés, eau minérale, café ou thé, service et TVA

- Prix: €80,00 avec 1 entrée ( 'Bar de la Mer du Nord' ) tout compris apéritif, vins appropriés, eau minérale, café ou thé, service et TVA

Chaque mois nous vous proposons un menu Gastronomique différent à €100,00 tout compris. Vous pouvez toujours le consulter sur notre site web. Naturellement, il vous est toujours possible de manger à la carte.



## VALENTIJNS-MENU

donderdag, open middag  
en avond: 14 februari 2019  
serveren we enkel dit menu

*Koken uit  
liefde  
Coeur gourmet*

## MENU DE ST. VALENTIN

jeudi, ouvert midi  
et le soir: 14 février 2019,  
nous ne servons que ce menu

- Aperitief tongstrelende aperitiefhapjes van de Chef.
- Mi-cuit van Wit-Blauw rund, langoustine, vinaigrette van gerookte soya, advocado, burata
- Sint-Jakobsmossel en schelfilet, gemarineerd en gegrild, knolselder in hooi, butternut, sauce vierge
- Duifje uit "Anjou", schijfje gebakken eendenlever, lichte jus met truffelaroma, mengeling van knolgroentjes
- Nagerechtencreatie "Sint-Valentijn" witte chocolade, rode vruchten, kers
- Braziliaanse koffie – thee – huisgemaakte versnaperingen

Rode bloemen, kaarslicht, romantische melodieën zorgen voor een onvergetelijke Sint-Valentijn.

Prijs: €100,00 / pers. Inbegrepen: aperitief, passende wijnen, mineraal water, mokka of thee  
Vanaf 15 februari tot 14 maart 2019 kan je dit menu krijgen met één of met twee voorgerechten  
Prijs: €100,00 alles inbegrepen : aperitief (likeur van perzik met Cava), passende wijnen tot en met het hoofdgerecht, mineraal water, mokka,  
Prijs: €80,00 alles inbegrepen maar met 1 voorgerecht nl. met de Sint-Jakobsmossel en schelfilet.

- Apéritif accompagné d'une mise en bouche exquise du chef
- Mi-cuit de boeuf Blanc-Bleu, langoustine, vinaigrette de soja, avocat, burrata
- Noix de St-Jacques et filet de plie, marinés et grillés, céleri rave en foin, butternut, sauce vierge
- Pigeonneaux d'Anjou, foie gras de canard poêlé, son jus léger parfumé aux truffes et assortiment de légumes d'hiver.
- Création de desserts St Valentin, chocolat blanc, fruits rouges, cérises

Ambiance romantique avec musique douce, fleurs rouges, chandelles afin que votre soirée de la St Valentin soit inoubliable.

Prix: €100,00 tout compris : apéritif (Cava avec liqueur de pêche), vins appropriés, eau minérale, café ou thé, service et TVA.  
A partir du 15 février jusqu'au 14 mars 2019 vous pourrez déguster ce menu avec 1 ou 2 entrées.  
Prix: €100,00 tout compris : apéritif, vins appropriés jusque et avec le plat principal, eau minérale, café ou thé, service et TVA  
Prix: €80,00 tout compris mais avec 1 entrée (Noix de St-Jacques et filet de plie).

## Gastronomisch menu

*Flet ritme van de seizoenen*

## Menu gastronomique

*Au rythme des saisons*

Ieder maand wisselt ons gastronomisch menu €100,00 alles inbegrepen. Dit menu kan je telkens op onze website terugvinden. Natuurlijk kan men ook aan de kaart eten.

### Korte versie van ons gastronomisch menu

(1 voorgerecht ipv 2 voorgerechten) voor €80,00 inbegrepen: aperitief, menu, passende wijnen en mokka of thee. Dit menu kan je ook op onze website terugvinden.

Chaque mois nous vous proposons un menu Gastronomique différent à 100,00 € tout compris. Vous pouvez toujours le consulter sur notre site web. Naturellement, il vous est toujours possible de manger à la carte.

### Menu gastronomique

(Notre menu (1 entrée au lieu de 2) à 80,00 €: apéritif, menu, vins appropriés, café ou thé. Il vous est possible de voir ce menu sur notre site web.



## BRASSERIE

op vrijdagavond !  
le vendredi soir !

"Iedere vrijdagavond" kan je naast onze diverse mogelijkheden kiezen voor onze Brasserie-menu : waar het product centraal staat !

- Picon van over de schreve, enkele apero snackxxxx van de Chef
  - Kraaibiefstuk onglet, gekonfijte sjalot – Bordelaise saus – handgesneden Oud Stadhuis frietjes – kruidenslaatje
  - Crème brûlée op grootmoeders wijze of Irish Coffee
- Prijs: €50,00 inclusief: aperitief, 2 x rode wijn en mineraal water.

"Chaque vendredi" soir vous pouvez désormais en plus de nos autres possibilités, choisir notre menu Brasserie :

- Picon, quelques Snacks apéritifs du Chef
  - Onglet à l'échalote confite, sauce bordelaise, frites coupées à la main et salade aux fines herbes
  - Crème brûlée "façon grand-mère" ou Irish Coffee
- Prix : €50,00 tout compris : apéritif, 2 verres de vin rouge et eau minérale.

€50

## Onze middaglunch Lunch du midi

Wij serveren u en uw genodigden een eersterangsmenu bestaande uit: voorgerecht, hoofdgerecht en mokka, vergezeld van 1 glas witte en 1 glas rode wijn, dit voor €39,00 per persoon. Elke maandag-, dinsdag-, donder- en vrijdagmiddag kan u van deze voortreffelijke lunch genieten. Uiteraard zijn onze menu's mogelijk of kan u ook à la carte tafelen.

Nous vous servons ainsi qu'à vos invités un lunch délicieux: entrée, plat principal et café accompagnés un verre de vin blanc et un verre de vin rouge pour €39,00 par personne. Vous pouvez profiter de ce délicieux lunch tous les lundis, mardis, jeudis et vendredis midi. Bien sûr, vous pouvez choisir un menu gastronomique ou manger à la carte.

## Bistro-Avond

Ook tijdens de komende wintermaanden gaan we verder met onze succes-formule:

*Maandagavond: bistro-avond*

Lekker eten gecombineerd met een gezellige sfeer staat borg voor een geslaagd avondje uit.

**In december:**

ragout van marcassin met passende garnituur voor €29,00.

**In januari:**

bouillabaisse zoals in Marseille met toast en aiolie voor €29,00.

**In februari:**

côte à l'os met échte béarnaise, verse frietjes, salad mixed voor €29,00.

Vanzelfsprekend is het ook mogelijk om die maandagavonden à la carte te tafelen of om te genieten van onze menu's.

## Soirée bistro

Durant les mois d'hiver, nous continuons notre formule à succès:

*Soirée bistro le lundi soir.*

Un repas délicieuse dans une ambiance agréable et vous êtes sûr de passer une soirée exceptionnelle.

**En décembre** ragout de marcassin avec sa garniture pour €29,00

**En janvier** notre vraie bouillabaisse de Marseille faite maison avec toasts, l'huile d'ail pour €29,00.

**En février** nous vous proposons côte à l'os avec béarnaise, ses frites fraîches, salad pour €29,00 par personne.

Bien sûr, le lundi soir, vous pouvez aussi manger à la carte ou profiter de notre menu gastronomique ou de notre menu d'hiver.

*Champagne Oud Stadhuis  
"Philippe Rouyer" met eigen  
capsule en eigen etiket*

De Capsules zijn enkel te verkrijgen op fles in ons restaurant.  
Meeneemprijs: €29,00.

*Champagne Oud Stadhuis  
"Philippe Rouyer" avec notre  
propre capsule et notre propre label.*

Les capsules sont uniquement disponibles sur bouteille dans notre restaurant.  
Prix à emporter: €29,00.

€29



## CADEAU TIP VOOR ONDER DE KERSTBOOM IDEE CADEAU

*Cadeauchek "Oud Stadhuis."*

Een pasklaar antwoord op de steeds terugkerende vraag :  
Wat nu weer gekocht ?

Om iemand te verwennen is elke gelegenheid goed.  
Trakteer uw vrienden, familie of zakenrelaties met een origineel geschenk. Het bedrag dat u aan de geschenkenbon wenst te besteden kan u uiteraard zelf bepalen. U ziet keuze naar ieders beurs.

*Chèque-cadeau "Oud Stadhuis."*

Une réponse adéquate à votre question :  
« Qu'allons-nous offrir comme cadeau ? » afin de gâter quelqu'un à tout moment.  
Offrez à vos amis, à votre famille ou relations d'affaires un cadeau original. Vous décidez du montant. Un choix à des prix abordables.



*Since 1986*

Restaurant Oud Stadhuis

Sint-Denijsplaats 7, 8940 Geluwe

Tel. 056/51 66 49 - Fax 056/51 79 12

email : info@oudstadhuis.be - www.oudstadhuis.be

Gesloten: zondagavond, dinsdagavond en woensdag. Donderdagavond enkel open voor groepen. Op feestdagen zijn we 's avonds gesloten.  
Fermé: le dimanche soir, le mardi soir et le mercredi. Le jeudi soir seulement ouvert pour des groupes. Jours fériés: fermé le soir.  
Te bereiken via A 19 afrit 2a Wervik-Homen. Recht tegenover de kerk. Pour nous rendre visite: A 19, sortie 2a Wervicq-Comines, juste en face de l'église.

Restaurant met een culinair verhaal Restaurant avec une histoire culinaire