



FLEUR DE LYS

RESTAURANT & BAR

LES 2 FRÈRES

EAT GOOD  
FEEL GOOD



À LA CARTE

## L'HEURE DE L'APÉRO

---

Crémant Fleur de Lys .....	8
Champagne Blanc de blancs coupe.....	12
Jacquesson 740 coupe.....	14
Picon Vin blanc.....	9
Sherry medium.....	7
Sherry dry.....	8
Sherry oloroso.....	9
Fritz Kola assortiment.....	3

**MENU**  
**FLEUR DE LYS**

---

Wilde Schotse zalm minuut, Bouchotmosselen  
Tataki rund, haringeitjes, Aziatische toets  
Oosterassortiment

---

Crème topinambour, gerookte paling, eendenlever  
(Suppl. €16)

---

Kabeljauw tutjespap, verse kruiden en garnalen  
Kalfsfilet, prei, paddenstoelen, op grootmoeders wijze  
(Suppl. €10)  
+ truffel (Suppl. €20)

---

Lamsnavarin, wintergroenten

---

Dame Blanche  
Crème Brûlée mokka  
Structuren van pecannoten, karamel,  
chocolade, sobet cassis

*Kaas ipv dessert (Suppl. €8)*

*Kaas en dessert (Suppl. €14)*

**€ 47 / PP**

*Menu wordt enkel per volledig tafelgezelschap geserveerd*

# À la carte

## OM TE BEGINNEN

---

Cocotte escargots met verse look .....	18
Mille-feuille geitenkaas Jonagold, gebakken eendenlever....	22
Oesterassortiment (6 st.).....	20
Kaviaar (10gr).....	25
Kaviaar (30gr).....	50
Kaviaar (50gr).....	80
Wilde Schotse zalm minuut, Bouchotmosselen.....	19
Tataki rund, haringeitjes, aziatische toets.....	18
Crème topinambour, gerookte paling, eendenlever.....	21

## HET GROTE VERVOLG

---

<b>Kabeljauw</b> tutjespap, verse kruiden en garnalen.....	33
<b>Sole</b> meuniere.....	38
<b>Vis volgens marktaanbod</b> .....	dagprijs
<b>Kalfsfilet</b> , prei, paddenstoelen, ..... op grootmoeders wijze	32
<b>Kalfsfilet</b> , prei, paddenstoelen, truffel..... op grootmoeders wijze	48
<b>Lamsnavarin</b> , wintergroenten.....	32

## KLASSIEKERS

---

<b>Filet pur</b> “toxique”.....	38
<b>Filet pur rossini</b> , eendenlever, verse truffel.....	54
<b>Côte à l’os</b> , 6 weken gerijpt (2pp).....	39pp
<b>Poulet Jaune</b> “Le Lou” (2pp).....	29pp
<b>Poulet Jaune</b> in cocotte met wintertruffel (2pp)..... (min. 1 uur)	45pp

## **LUNCH**

---

Op woensdag en donderdag - middag en avond  
& op vrijdag- en zaterdagmiddag

Behalve op zon- en feestdagen.

**VOOR- & HOOFDGERECHT**

**€27/PP**

**SPECIALITEIT FLEUR DE LYS  
UIT DE BARENTS ZEE**

---

250gr  
350gr  
450gr

King Krab sauce vierge .....	31/45/58
King Krab beurre blanc.....	31/45/58
King Krab Fleur de Lys,..... truffel	41/57/73

## MOOIE AFSLUITERS

---

Structuren van pecannoten, karamel, ..... chocolade, sorbet cassis	12
Moelleux au chocolat, ..... vanille-ijs	14
Colonel “Vodka Cîroc”, granité citroen.....	14
Dame Blanche.....	13
Crème brûlée mokka.....	9
Kaasplank seizoensselectie..... door Eerste Kaasmeester Callebaut Oudenaarde	14