



L'HEURE DE L'APÉRO

Crémant Fleur de Lys	9
Champagne Blanc de blancs coupe.....	12
Jacquesson 740 coupe.....	15
Picon Vin blanc.....	9
Sherry medium.....	7
Sherry dry.....	8
Sherry oloroso.....	9
Fritz Kola assortiment.....	3

OM TE BEGINNEN

Mille-feuille bloedworst, wilde paddenstoelen, eendenlever	19
Mergpijp, escargot de Bourgogne.....	18
Carpaccio Sint Jacobsvruchten de "Dieppe"	23
Supplement kaviaar (5gr).....	12
Gebakken Sint Jacobsvrucht, beurre blanc, geconfijte prei... ..	23
Supplement kaviaar (5gr).....	12
Gegratineerde bouchot mosselen.....	18
Terrine eendenlever met zijn garnituur.....	24
Wildpastei van de chef.....	18
Zeebrugse aardappel, grijze garnaal, crème Isigny.....	19
Supplement kaviaar (5gr).....	12

OESTERS

Fines de claires "Oléronaise"	16/32	6 st. 12 st.
Gillardeau speciales	24/48	

KAVIAAR



IMPERIAL BLAUW LABEL/BLUE LABEL EVENWICHTIG GERIJPT MALOSSOL BEREIDINGSMETHODE*

10 gram.....	22
20 gram	44



OSCIETRA ROYAL WIT LABEL/ WHITE LABEL MALOSSOL BEREIDINGSMETHODE*

10 gram.....	29
20 gram	59
30 gram	89.50
50 gram	148.75

* *Alle kaviaar wordt opgediend met roerei*

SPECIALITEIT FLEUR DE LYS UIT DE BARENTSZZEE

King crab sauce vierge.....	33/47/60	250gr 350gr 450gr
King crab beurre blanc	33/47/60	
King crab met kaviaar 10gr Oscietra Royal.....	62/76/89	
King crab lookboter.....	33/47/60	

KLASSIEKERS

Filet pur Simmental.....	38
Côte à l'os, 6 weken gerijpt Txogitxu (2pp).....	39pp
Kalfszwezeriken.....	38
Rundstartaar klassieke bereiding.....	28
Supplement kaviaar (10gr).....	22

HET GROTE VERVOLG

Sole meunière.....	39
Schelvis, prei, saffraan.....	29
Kabeljauw Royal, gegratineerd.....	31
Supplement kaviaar (10gr).....	24
Pladijs Royal.....	33
Kalfslende archiduc.....	29

WILD JAN D'HAUWE MEESTER POELIER

Patrijs grijspoot in al z'n pracht.....	39
Hazenrug "à la royale" met truffel.....	39
Fazant fine Champagne (2pp).....	37pp
Hertenfilet Arlequin.....	38

LUNCH

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

Behalve op zon- en feestdagen.

VOOR- & HOOFDGERECHT
€ 29 / PP

MENU FLEUR DE LYS

Mille-feuille bloedworst, wilde paddenstoelen
—
Zeebrugse aardappel, grijze garnaal, crème Isigny
—
Cocotte bouchot mosselen, scheermessen
(Tussengerecht suppl. € 14)
—
Roodbaars, prei en saffraan
—
Kalfslende archiduc
—
Dame Blanche
—
Parfait caramel, noten

Kaas ipv dessert (Suppl. €8)
Kaas en dessert (Suppl. €14)

49/PP

Menu wordt enkel per volledig tafelgezelschap geserveerd

MOOIE AFSLUITERS

Moelleux au chocolat, vanille-ijs.....	14
Café glacé.....	12
Parfait caramel, noten.....	13
Colonel "Vodka Cîroc", granité citroen.....	14
Dame Blanche.....	13
Crêpe flambée (2pp).....	15pp
Kaasplank seizoensselectie.....	14
door Eerste Kaasmeester Callebaut Oudenaarde	


FLEUR DE LYS
RESTAURANT & BAR
LES 2 FRÈRES

Onze producten zijn dagvers. Daarom werken wij volgens marktaanbod.

Maximum 4 verschillende gerechten per gang per tafel aangezien wij met bereidingen à la minute werken.