



N E N U P H A R

MENUS DE GROUPES (À PARTIR DE 10 PERSONNES)

Supplément pour groupes de moins de 10 personnes : + 15%
Supplément pour groupes de moins de 5 personnes : + 30%

Si vous choisissez plusieurs menus, nous aimerions recevoir vos menus une semaine avant la réservation (maximum 2 menus différents par groupe)

Veillez communiquer le nombre exact de personnes 4 jours de travail avant la réservation.

ATTENTION !!!

Si moins de personnes sont présentes le jour même,
les plats seront facturés, les boissons pas.

APERÔ | AMUSES

AMUSE-BOUCHES

Croquette au fromage
Mini loempia | sauce aigre-douche
Mousse de jambon
Toast | saumon fumé maison
Croquette aux crevettes
Cocktail de crevette de Zeebrugge
Croque 'Patyntje'
Scampi frit | pâte filo | basilic
St.-Jacques | beurre blanc
Tomate | mozzarella
Boulette d'agneau épicée | sauce au yaourt
Toast | foie gras | confit d'oignons
Trio de tapenades
Goujonnettes de sole | sauce tartare

5 amuses à votre choix: 19 EURO par personne

3 amuses à votre choix : 11,50 EURO par personne



N E N U P H A R

MENUS

TO SHARE

Vitello tonato
Calamars
Sardines 'Don Reinaldo', toast et citron vert
Jambon Serano, melon

-

Tartare de bœuf
Côte à los
Daurade (selon l'humeur du chef)

-

Mousse au chocolat
Panna Cotta
Riz au lait, sucre

€75 par personne (minimum 15 personnes)

MENU GUSTAVE DE SMET

(du 15/07 au 15/10)

Kirr ou Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 ou coupe de Champagne +€5

-

Jeune hareng, haricots et oignon rouge

-

Moules nature
(vin blanc +€3)
(Nenuphar +€4)
(Crème +€3)

-

Pavlova

-

Café

€69,00 par personne



N E N U P H A R

MENU COLVERT

Kirr ou Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 ou coupe de Champagne +€5
-
Croquettes de fromage, persil et citron
-
Dorade frite à la Dugléré, pommes duchesse
-
Dame Blanche
-
Café

€ 75,00 par personne

MENU AFSNEE

Kirr ou Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 ou coupe de Champagne +€5
-
Vitello tonato
-
Filet de dinde rôti, sauce aux champignons, croquettes
-
Sabayon hierbas 'Secro 29'
-
Café

€ 75,00 par personne



N E N U P H A R

MENU NENUPHAR

Kirr ou Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 ou coupe de Champagne +€5
-
Saumon fumé, toast et citron
-
Chateaubriand, béarnaise et frites
-
Panna cotta hierbas 'Secro 29'
-
Café

€ 80,00 par personne

MENU FERRY

Coupe cava pere ventura reserva +€1 ou mocktail
-
Croquettes au crevettes, persil frit, citron
-
Filet pur | béarnaise - poivre - archiduc - beurre maître d'hôtel + €5
ou
Daurade | purée de pommes de terre | poireau | sauce vin blanc
-
Dame blanche | glace vanille maison
-
Café of thé à la menthe

€ 80,00 par personne



N E N U P H A R

MENU DE LEIE

Kirr ou Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 ou coupe de Champagne +€5
-
Carpaccio de bœuf, rucola, parmesan
-
Cabillaud, épinards, sauce mousseline
-
Dame blanche
-
Café
€ 79,00 par personne

MENU MINI

Croquette au fromage
-
Fishsticks, sauce tartare frites
ou
Mini vol-au-vent, frites
ou
Mini carbonade flamande, frites
-
Mini Dame blanche
€ 35,00 EURO par personne



N E N U P H A R

MENU PRINTEMPS

(du 01/04 au 30/06)

Kirr ou Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 ou coupe de Champagne +€5
-
Asperges à la Flamande
-
Cabillaud, mousseline, asperges
-
Panna cotta hierbas 'Secro 29'
-
Café
€ 89,00 par personne

SPRING MENU

(du 01/04 au 30/06)

Kirr ou Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 ou coupe de Champagne +€5
-
Asperges mousseline
-
Carré d'agneau | asperges
-
Sablé Bretons | fruit | sabayon | glace à la vanille
-
Café
€ 95,00 par personne



N E N U P H A R

MENU HOLY MUSSEL

(du 01/07 au 30/09)

Kirr ou Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 ou coupe de Champagne +€5
-
Tartare de saumon, crème aigre
-
Moules nature
(vin blanc +€3)
(Nenuphar +€4)
(Crème +€3)
-
Pavlova
-
Café

€ 75,00 par personne

WILD MENU

(du 15/10 au 31/12)

Kirr ou Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 ou coupe de Champagne +€5
-
Bique de crevettes grises
ou
Daurade, beurre blanc, épinards +€8
-
Râble de lièvre Arleguin, compote de pommes, airelles
chicon, croquettes +€8
ou
Faisant 'Fine Champagne', compote de pommes, airelles
chicon, frites
-
Sabayon hierbas 'Secro 29'
-
Café

€ 75,00 par personne