

Welcome



CAFÉ PASSÉ

TO KNOW ...

- ° Wij verwelkomen u vanaf 12 uur

Nous vous accueillons à partir de 12 heures.

- ° Keuken open vanaf 12u - 14u30 / 18u30 - 22u

Cuisine ouverte à partir de 12h - 14h30 / 18h30 - 22h

- ° Sluitingsdag dinsdag & zaterdagmiddag

Jour de fermeture: mardi & samedi midi

- ° 1 tafel = 1 rekening

1 table = 1 compte

Onze dagelijks variërende
daglunch :

Voorgerecht

Hoofdgerecht

€14.00

Notre menu du jour :

Entrée

Plat principal

€14.00

Knabbeltjes / amuse-gueules

° Koude tapas (watou, gandraham, olijven & zongedr. Tomaat) 8,00

Tapas froide (fromage watou, jambon gandra, olives et tomates séchées)

° Warme tapas (scampí fríttí, calamares, bitterballetjes, kaasballetjes) 10,00

Tapas chaudes (scampí fríttí, calamars, croquettes de viande et - fromage)

° warme & koude tapas (scampí fríttí, bitterballetjes, kaasballetjes, gandraham, olijven & zongedr. tomaat) 12,00

Hot et des tapas froides (scampí fríttí, croquettes de viande et fromage, jambon gandra, olives et tomates séchées)

Koude voorgerechten / Entrées froides

° Carpaccio van rundvlees vergezeld van ganzenleverkerullen 15,50 / 20

Le carpaccio de filet de bœuf, copeaux de foie gras et fromage de parmesan

° Carpaccio van Sint-Jacobsvrucht met komkommerbavarois en
rozenvinaïgrette 16,50 / 21

Le carpaccio de coquilles Saint-Jacques au bavarois de concombre et vinaïgrette de roses

° Ganzenlever van het huis, uienconfituur, brioché 18,50 / 23

La terrine de foie gras, marmelade d'oignons, brioché

° Rauw gemarineerde zalm met seizoensslaaije

Saumon mariné et salade de saison

18,50 / 23

Warme voorgerechten / Entrées chaudes

° Soep van de dag 5,50

Potage du jour

° Huïsbereide kaaskroketten (2 stuks) / (3 stuks) 10,50 / 15

Les croquettes au fromage (2 pièces) / (3 pièces)

° Huïsbereide garnaalkroketten (2 stuks) / (3 stuks) 14,50 / 19

Les croquettes aux crevettes (2 pièces) / (3 pièces)

° Gebakken St-Jacobsvrucht met bloemkool mayonaise, lardo di collonata

(3 stuks) / (5 stuks) 16,50 / 21

Les coquilles St. Jacques à la mayonnaise de chou-fleur, Lardo di Collonata (3 pièces) / (5 pièces)

° Scampí's van de Chef met risotto 14,50 / 18,50

Scampí du Chef et risotto

Salades / Salade

° *Salade met geitenkaas en honing, gebakken spek en vijgen* 10 / 14,50

Salade de fromage de chèvre au miel, croûtons, lardons et figues fraîches

° *Salade Ceasar (warme kip, broodkruim, parmezaan, olijven en ceasarsausje)* 12,50 / 18

Salade ceasar (poulet, croûtons, parmesan, olives et sauce ceasar)

° *Salade Café Passé (scampí, gebakken spek, fruit)* 13,50 / 19

Salade Café Passé (scampí, lardons, fruits)

° *Salade met gerookte kip en levertjes, walnoten, gebakken appeltjes* 12,50 / 18

Salade de poulet fumé et le foie, des noix, pommes au four

° *De klassieke salade garnaal "handgepeld"* 13,50 / 19

Tomate aux crevettes grises « pelées à la main »

Pasta's / Pâtes fraîches

° Spaghetti Bolognaise

12

Spaghetti Bolognaise

° Pasta met kip, curry en wokgroenten

15

Pâtes au poulet, curry et légumes fraîches

° Pasta met scampí 'diabolique'

19

Pâtes au scampí 'diabolique'

° Pasta met zalm, garnaltjes en een bieslookroomsausje

18

Pâtes au saumon, les crevettes et sauce crème à la ciboulette

Vegetarische gerechten / Plats végétariens

° Carpaccio van tomaat met mozzarella, krokantje van parmezaan en notensalade 13

Le carpaccio de tomates à la mozzarella, croustillant de parmesan et salade de noix

° Vegetarische loempia met currysausje 14

Loempia végétarien et sauce curry

° Vegetarische pasta (fettucini, champignon, room, basilicum, parmezaan) 14

Pasta végétarien (fettucini, champignons, crème, basilic, parmesan)

Only for kids

° Spaghetti Bolognaise Spaghetti Bolognaise 8

° Frikadel (2stuks) Frikadel (2 pièces) 8

° Kipfilet met appelmoes Filet de poulet, compote de pommes 10

° Vlaamse stoverij Carbonnade à la Flamande 10

° Mals Biefstuk steak tendre 12

--- Deze gerechtjes worden met frietjes geserveerd ---

Les plats sont servis avec des pommes frites

Een Beetje vis / Un peu de poisson

° *Gamba's in de oven bereid met kruidenlookboter* 21

Gamba's au four et beurre maître d'hôtel

° *Gefrituurde pladijsreepjes met verse tartare* 19

Goujonnettes de plie au tartare frais

° *Gebakken paling natuur met tartaarsaus* 22

L'Anguille meunière, sauce tartare

° *Gebakken paling in de room met Ricard* 23

L'Anguille meunière, sauce crème et parfume du Ricard

° *Paling napolitaine* 23

L'Anguille et sauce napolitaine

° *Gebakken zeetong in hoeveboter* 29

Une sole meunière, beurre fermier

° *Zalmhaasje op Oostendse wijze* 18

Le dos de saumon à l'Ostendaise

Een Beetje vlees / Un peu de viande

° *Koningsinnehapje* 13

Bouché à la reine

° *Vlaamse stoverij met appel* 15

La carbonnade à la Flamande et pomme au four

° *Paarden kraai met sjalotten* 21

Bavaits de chevaux et échalotes

° *Tournedos met saus naar keuze* 17

Tournedos et sauce au choix

° *Entrecôte (± 300 gr.) met saus naar keuze* 21

Entrecôte (300 gr.) et sauce au choix (béarnaise, champignon, poivre ou Provençale)

° *Ossenhaas met saus naar keuze* 28

filet de boeuf et sauce au choix

° *Côte à l'os voor 2p. (± 1kg.) met saus naar keuze* 50

Côte à l'os (2 pers) ± 1kg. et sauce au choix

° *Gebakken kalfszwezerikken met boschampignons, aardappeltjes, kruidenboter* 30

Ris de veau au x champignons des bois, pommes de terre, beurre aux fines herbes

... (béarnaise, champignon, peper of Provençale)

... (béarnaise, champignon, poivre ou Provençale)

... met rijst, pasta's, frieten, kroketjes of gegratineerde aardappelen naar keuze

... au choix riz, pâtes fraîches, pommes frites, croquettes et gratin dauphinois



WITBLAUW
RUNDVLEES MET 3 STERREN

Zondigen in stijl / Nos desserts

° Crema catalana met rood fruit

8

Crème catalana et fruits rouges

° Huisbereide chocolademousse

7

Mousse au chocolat

° Dame blanche

7

Dame blanche

° Coupe Colonel (limoen sorbet met vodka Grey Goose)

9

Coupe colonel (sorbit limon et vodka Grey Goose)

° Warm appeltaartje met vanilleroomijs (15 min.)

9

Tarte tatin' (15 min.) et glace de vanille

° Verse fruitsalade met sorbet van passievrucht

9

Salade de fruits frais et sorbet de passion

° Huisgemaakte Tiramisu

9

Tiramisu de la maison

° Kinder ijsje

5

Glace enfant