



Zomermenu Juli



ZOMERSUGGESTIES

Bruschetta (6) - tonijn – serrano ham – sardine 24
Nachos – guacamole – zure room – cheddar kaas 18
Warme mix hapjes 16

❖ Iberico ham ‘Jamón de Cebo’ – Aubocassa olijfolie ❖ 22

SALADES

Tomaat met Noordzeegarnalen 29 | 39
Salade ‘Serwir’ – gerookte zalm – Noordzeegarnalen – scampi spies 28
Caesar Salade - romeinse sla – gegrilde kip – Parmezaan – broodcroutons – ansjovis 28
Salade geitenkaas - mesclun sla – kramiek – warme geitenkaas – broodcroutons – spekreepjes 24 | 28

VIS*

Gebakken zeetong 375gr met hazelnootboter en krokant slaatje 40
Paling in ’t groen 36
Pasta met scampi 30

ZEEUWSE MOSSELEN JUMBO 1,3kg

Mosselen natuur 34
Mosselen witte wijn 35
Mosselen met look & room 35
❖ geserveerd met Belgische frietjes



VOORGERECHTEN

Verse soep van de dag 12
Rundscarpaccio 24
❖ Rundscarpaccio Deluxe ❖ 26
met zomertruffel – pesto – pijnboompitten – rucola
Artisanale kaaskroketten 21
Artisanale kroketten met Noordzeegarnaal 23
Duo van kaas en garnaalkroket 22
Gerookte zalm – ui – peterselie – toast 26

VEGETARISCH

Veggie-burger – bagnat broodje – groentjes – met frietjes 26
Veggie Caesar salade 28

VLEES*

Renardeau burger met frietjes 28
Ossenhaas Iers Rund 38
Vol-au-vent met malse hoevekip 29
Steak tartaar klassiek bereid aan tafel 32
❖ Steak tartaar Deluxe ❖ 34
met zomertruffel – pesto – pijnboompitten – rucola

*AARDAPPELGERECHTEN 3 | Frietjes, kroketten, puree, aardappelen natuur
*SAUZEN 3 | Béarnaise-, peper-, champignon- choronsaus (béarnaise-tomaat)
*GROENTEN | Witlofsalade 5 | Warme seizoensgroenten 7



❖ Coupe Belgische aardbeien 15 ❖
Aardbeien gemarineerd - sechuan-peper – limoen – vanille-roomijs 14

DESSERTS

Crème Brulée 13
Dame Blanche 12
Coupe Advocaat 15
Assortiment dessertjes 12
Moelleux met Callebaut chocolade, vanille-roomijs 14
Irish Coffee 14
Supplement slagroom +1,5

WIJNSUGGESTIES



Marlborough Estate Reserve 38
Sauvignon Blanc
New Zealand
Fris en expressief met aroma's van passievrucht, kruisbes en subtropisch fruit. Droog, mineraal en elegant met een lange, frisse afdronk.
Ideale begeleider van Zeeuwse mosselen.



Domäne Wachau 40
Grüner Veltliner Federspiel
Austria
Groene appel, citrus en een vleugje witte peper. Fris, mineraal en heerlijk bij mosselen, visgerechten en salades.



AIX Rosé 50
Vin de Provence
France
Wilde bessen, citrus en witte perzik. Fris, elegant en heerlijk zomers met een minerale afdronk.



Norton Finca La Colonia 43
Malbec
Argentina
Zwarte bessen, rijpe pruimen en een hint van peper. Rijk en soepel met zachte tannines en een verfijnde kruidige afdronk.
Heerlijk bij rood vlees, rundstartaar, burgers en tapas.



Domaine Des Vallettes 41
Cabernet Franc
Sain Nicolas de Bourgueil
France
Rode bessen, framboos en een vleugje kruiden. Soepel, fruitig en elegant met zachte tannines. Licht en fris bij gevogelte en gegrild vlees.

BRASSERIE RENARDEAU
T. 03 778 05 11
renardeau.be
Open 7/7 12-14.30u | 18-22u



Wij houden graag rekening met allergieën en dieetwensen. Voor aanpassingen aan gerechten kan, afhankelijk van de ingrediënten en de extra werkbelasting in de keuken, een kleine meerprijs aangerekend worden.



Summer Menu July



SUMMER TAPAS & SNACKS

- Tuna, Serrano ham and sardine bruschetta (6) 24
- Nachos – guacamole – sour cream – cheddar cheese 18
- Selection of warm bites 16
- ❖ Iberico ham ‘Jamón de Cebo’ – Aubocassa olive oil ❖ 22

SALADS

- Tomato with North Sea shrimp 29 | 39
- ‘Serwir’ salad with smoked salmon – North Sea shrimp – scampi skewer 28
- Caesar salad with romaine lettuce – grilled chicken – Parmesan – bread croutons – anchovies 28
- Goat’s cheese salad – mesclun leaves – raisin bread – warm goat’s cheese – bread croutons – bacon 24 | 28

FISH & CRUSTACEANS*

- Pan-fried sole 375g | 0.83 lb with hazelnut butter and a crisp salad 40
- River eel in green herb sauce 36
- Pasta with scampi 30

ZEELAND JUMBO MUSSELS 1,3kg

- Mussels natural style 34
- Mussels with white wine 35
- Mussels with garlic & cream 35
- ❖ served with Belgian fries



STARTERS

- Fresh soup of the day 12
- Beef carpaccio 24
- ❖ Deluxe beef carpaccio ❖ 26
- with summer truffle – pesto – pine nuts – rocket
- Artisanal cheese croquettes 21
- Artisanal North Sea shrimp croquettes 23
- Duo of cheese and shrimp croquettes 22
- Smoked Salmon - onion - parsley - toast 26

VEGGIE

- Veggie-burger – bagnat bun – vegetables –with fries 26
- Veggie Caesar salad 28

MEAT*

- Renardeau burger with fries 29
- Irish Beef fillet 38
- Vol-au-vent chicken stew with tender farm chicken 29
- Classic steak tartare, prepared tableside 32
- ❖ Deluxe steak tartare ❖ 34
- with summer truffle – pesto – pine nuts – rocket

*SIDES | ADD-ONS

- POTATO DISHES 3 | Belgian fries, croquettes, mashed potato, boiled potato
- SAUCES 3 | Béarnaise-, pepper-, mushroom-, choron sauce (béarnaise-tomato)
- VEGETABLES | Chicory salad 5 | Warm seasonal vegetables 7



- ❖ Vanilla ice cream with Belgian strawberries ❖ 15
- Marinated strawberries with lime, Szechuan pepper & vanilla ice cream 14

DESSERTS

- Crème Brulée 13
- Dame Blanche vanilla ice-cream, hot chocolate sauce 12
- Vanilla ice-cream, Belgian egg liqueur 15
- Selection of mini desserts 12
- Chocolate Moelleux with vanilla ice-cream 14
- Irish Coffee 14
- Add whipped cream +1,5

SUNSHINE IN A GLASS – Sip, relax & enjoy summer



- Marlborough Estate Reserve 38
- Sauvignon Blanc
- New Zealand
- Fresh and vibrant, with notes of passion fruit, gooseberry and tropical fruit. Dry, mineral and elegant, finishing long and refreshing.
- The perfect companion to Zeeland mussels.



- Domäne Wachau 40
- Grüner Veltliner Federspiel
- Austria
- Notes of green apple, citrus and white pepper. Crisp minerality and lively acidity make it an excellent companion to mussels, fish dishes and salads.



- AIX Rosé 50
- Vin de Provence
- France
- Delicate notes of wild berries, citrus and white peach. Fresh and elegant, with a refreshing mineral finish and a true taste of summer..



- Norton Finca La Colonia 43
- Malbec
- Argentina
- Ripe blackcurrant, plum and subtle pepper notes. Full-bodied and velvety, with soft tannins and a refined spicy finish. An excellent match for red meat, beef tartare, burgers and tapas.



- Domaine Des Vallettes 41
- Cabernet Franc
- Sain Nicolas de Bourgeuil
- France
- Bright red berry and raspberry aromas, with subtle spicy notes. Smooth and elegant, with soft tannins and a fresh finish. Perfect with poultry and grilled meats.



We are happy to accommodate allergies and dietary requirements. Please note that modifications to our dishes may incur a small surcharge, depending on the ingredients and additional kitchen preparation required. Thank you for your understanding. | Nous nous efforçons de tenir compte des allergies et des régimes alimentaires particuliers. Veuillez noter que certaines modifications de plats peuvent entraîner un léger supplément, en fonction des ingrédients et du travail supplémentaire en cuisine. Merci de votre compréhension.

BRASSERIE RENARDEAU
T. 03 778 05 11
renardeau.be
Open 7/7 12-14.30u | 18-22u