

## Menu



Terrine van fazant en eendenlever, remoulade van selderij en appel,  
gmarineerde vijgen, brioche

*Terrine de faisant et foie gras, rémoulade de céleri et pomme,  
figues marinées, brioche*



Sint Jacobsvruchten, gekonfijt witloof met gember,  
bouillon geparfumeerd met zwarte knoflook \*

*Saint-Jacques, chicon confit au gingembre, bouillon parfumé à l'ail noir \**



Goudbrasem, gestoomde prei en spinazie, crème van mosselen met gele curry, pilaw rijst  
*Daurade royale, étuvé de poireaux et épinards, crème de moules au curry jaune, riz pilaw*

**Of - Ou**

Medaillon van everzwijn, peer, vergeten groenten, «Dauphine» aardappelen, poivrade saus  
*Médaille de marcassin, poire, racines, pommes Dauphines, sauce poivrade*



"Délice chocolaté", coulis van rode vruchten  
*Délice chocolaté, coulis de fruits rouges*

**40€ voor 3 gangen(3 services)**

**44€ voor 3 gangen\*(3 services\*)**

**50€ voor 4 gangen(4 services)**



## Wijnkaart - Carte des vins ;

**Champagne Gaston Dericbourg Brut €60,70 -25%= € 45,00**

**Champagne Laurent Perrier rosé €102,50 - 25%= € 76,00**

**Wit ;**

**Orvieto 2016, Ruffino €27,80-25%= € 20,00**

**Casa Silva 2018, Valle de Colchagua €32,00-25%= € 24,00**

**Petit Chablis 2018, Bourgogne €38,10-25%= € 28,00**

**Rood ;**

**Montepulciano Doc 2018, Gran sasso €32,00 - 25%= € 24,00**

**Chassagne Montrachet 2014 Bourgogne €74,30 - 25%= € 55,00**

**Châteauneuf-du-Pâpe 2017, Vallée du Rhone €77,80- 25%= € 58,00**



## Kerst-en Nieuwjaarsmenu Menu de Noël et Nouvel An



### Amuse-bouche ;

- Mini garnaalkroketten (6 stuks) 8,00€  
*Mini croquette aux crevettes (6 pièces)*
- Mini kaaskroketten (6 stuks) 6,40€  
*Mini croquette au fromage (6 pièces)*
- Bavarois van eendenlever (4 stuks) 10,00€  
*Bavarois de foie gras (4 pièces)*
- Peperkoek en eendenlever (4 stuks) 10,00€  
*Pain d'épices et foie gras (4 pièces)*
- Taartje van gerookte zalm en witte kaas met dille(4 stuks) 10,00€  
*Tartelette de saumon fumé, fromage blanc au dhill (4 pièces)*
- Gedroogde pruim met gerookte eendenborst (4 stuks) 8,00€  
*Pruneau au magret fumé (4 pièces)*
- Krokantje van scampi, gembersaus (4 stuks) 8,00€  
*Croquant de scampi et sauce au gingembre (4 pièces)*
- Sashimi van tonijn (4 stuks) 10,00€  
*Sashimi de thon (4 pièces)*
- Rauwe Sint Jacobs vruchten met Avruga Kaviaar (4 stuks) 10,00€  
*Saint Jacques crue au caviar Avruga (4 pièces)*

### HOLLE OESTERS - HUÎTRES CREUSES

*Fines de claires « Spéciales » N°3*

6 stuks / pièces 18.50€

Laatste bestelling voor Kerstavond : **22/12** – Dernière commande pour Noël : **22/12**

Laatste bestelling voor Oudejaarsavond : **28/12** – Dernière commande pour Nouvel an : **28/12**

Al de bestellingen moeten per MAIL gebeuren ([info@brasseriealfons.be](mailto:info@brasseriealfons.be) of [info@brasseriemariadal.be](mailto:info@brasseriemariadal.be))

Toutes les commandes se feront par MAIL uniquement ([info@brasseriealfons.be](mailto:info@brasseriealfons.be) ou [info@brasseriemariadal.be](mailto:info@brasseriemariadal.be))

Om het u te vergemakkelijken, kunt u uw bestelling op 24/12 of/en 31/12 tussen 08u00 en 18u00 afhalen in  
Brasserie Alfons of in Brasserie Mariadal [of deze gratis laten leveren.](#)

Pour votre facilité, vous avez le choix de venir chercher votre commande le 24/12 ou/et le 31/12 entre 08 h 00  
et 18 h 00 soit à la Brasserie Alfons, soit à la Brasserie Mariadal [ou de la faire livrer gratuitement](#)

**Prettige feesten !**  
**Bonnes fêtes !**

## Suggesties , suggestions



### *Om te starten, pour commencer;*

- 1/2 Kreeft / 1/2 Homard 400/500, «Belle vue» 29,00€
- Gemarineerde reuze garnalen, gekonfijte citroen, aioli 24,00€  
*Gambas marinées, pommade de citron confit, aioli*
- 'Royale' morieltjes en rivier kreeftjes 19,00€  
*Royale morille et écrevisses*
- Artisaan gerookte zalm met klassieke garnituur 18,50€  
*Saumon fumé artisanalement, servi avec oignons, persil et toast*
- Garnaalkroketten 8,70€ (1stuk/1pièce)  
*Croquette aux crevettes*
- Kaaskroketten 7,00€ (1stuk/1pièce)  
*Fondue au fromage*
- Bisque van kreeft met oude Armagnac 22,00€ (1 liter/1litre)  
*Bisque de homard au vieil Armagnac*
- Terrine van fazant en eendenlever, selderij en appel, gemarineerde vijgen, brioche 20,00€  
*Terrine de faisant et foie gras, céleri rave et pomme, figues marinées, brioche*
- Sint Jacobsvruchten, Noilly Prat saus, risotto van aardappelen met truffel olie 28,00€  
*Saint-Jacques rôties, sauce Noilly Prat, risotto de pommes de terre à l'huile de truffe*
- Sint Jacobsvruchten, gekonfijt witloof met gember, bouillon geparfumeerd met zwarte knoflook 27,00€  
*Saint-Jacques, chicon confit au gingembre, bouillon parfumé à l'ail noir*
- Terrine van eendenlever, chutney van mosterd, gelei van rode biet, brioche 22,50€  
*Terrine de foie gras naturel, chutney à la moutarde, gelée de betterave, brioche*

### *Vervolg - Pour suivre;*

- Kreeft, nat van saffraan en zachte curry, groentjes, krielaardappelen 39,00€  
*Homard entier, nage au safran et curry doux, légumes potagers, grenailles*
- Goudbrasem, gestoomde prei en spinazie, crème van mosselen met gele curry, pilaw rijst 24,00€  
*Daurade royale, étuvé de poireaux et épinards, crème de moules au curry jaune, riz pilaw*
- Kabeljauw, stoemp met witloof, saus met witbier 27,00€  
*Dos de cabillaud, stoemp aux chicons, sauce a la bière blanche*
- Medaillon van everzwijn, peer, vergeten groenten, aardappelen «Dauphine», poivrade saus 24,00€  
*Médaillon de marcassin, poire, racines, pommes dauphines, sauce poivrade*
- Fazant fine champagne, winter garnituur, 'pommes fondantes' 27,00€  
*Faisan Fine Champagne, garniture d'hiver, pommes fondantes*
- Hinde Filet, winter garnituur, poivrade saus met room 33,50€  
*Filet de biche, garniture d'hiver, sauce poivrade à la crème*
- Mechelse Koekoek, saus met morieltjes, schorseneren, gratin van bintjes 26,00€  
*Coucou de Malines, sauce morilles, salsifis, gratin de bintje*

### *Dessert ;*

- "Délice chocolaté", coulis van rode vruchten 9,00€  
*Délice chocolaté, coulis de fruits rouges*



**ALFONSBURGER**