



In restaurant Noyer zijn onze formules en gerechten gebaseerd op een keuzemenu waarbij we een menu van 3 tot 5 gangen aanbieden. De gerechten voor deze menu's wijzigen elke 8 weken, geïnspireerd op de seizoenen werken we telkens een gebalanceerde, eigentijdse kaart uit.

Formules:

3 gangen menu (1 amuse/ voorgerecht of soep/ hoofgerecht/ dessert)

- Zonder dranken: 50 euro per persoon
- All-in: 70 euro per persoon (duurtijd van 4 uren)
- Prestige wijnpakket: + 10 euro
- Kazen ipv dessert: +7 euro – kazen als extra gang: +12 euro

4 gangen menu (1 amuse/ voorgerecht/ soep/ hoofgerecht/ dessert)

- Zonder dranken: 55 euro per persoon
- All-in: 75 euro per persoon (duurtijd van 4 uren)
- Prestige wijnpakket: + 15 euro
- Kazen ipv dessert: +7 euro – kazen als extra gang: +12 euro

5 gangen Signatuur menu “Noyer” (3 amuses/ voorgerecht/ soep/ tussengerecht/ hoofdgerecht/ dessert)

- Zonder dranken: 90 euro per persoon
- All-in: 120 euro per persoon (duurtijd van 4 uren) – deze formule omvat het volledige all-in pakket inclusief het prestige wijnpakket
- Kazen ipv dessert: +7 euro – kazen als extra gang: +12 euro

All-in drankenpakket (geen sterke dranken en speciaal aperitieven – (aperitief: keuze uit Cava/ wijn/ mocktail van het huis/ vers appelsap)/ waters/ huiswijnen/ bieren/ frisdranken/ koffie/ thee inbegrepen) – duurtijd 4 uren

- + 7 euro per bijkomend uur
- kinderen: 3 euro per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar



KEUZE MENU AAN TAFEL GESERVEERD VAN 1 MEI TOT 28 JUNI

VOORGERECHTEN:

GRAVAD LAX ZALM

ASPERGE – KARNEMELK - DILLE

HUISBEREIDE GARNAALKROKET

AARDAPPEL – WORTEL – KNOLSELDER – CITROEN

IBERICO HAM – WAGYU

RUCOLA – MELOEN

TERRINE VAN RUNDERSTAART

SELDER – ROZIJN – TOMAAT

TERRINE VAN LANGOUSTE

ZALM – SPINAZIE - BERGAMOT

WITTE ASPERGE (VEGETARISCH)

EIGEEL – HARINGKAVIAAR – FILODEEG

SOEPEN:

TOMAAT

ROOM/BALLETJES

CHEF'S KEUZE



HOOFDGERECHTEN:

ROODBAARSFILET

ZEEDUIVELFILET

KALFSBLANQUETTE

LAMSFILET

CHATEAUBRIAND

SPITSKOOL – PEULTJES – ASPERGE – AARDAPPEL

DEZE GERECHTEN BEVATTEN AANGEPASTE GROENTJES EN EEN
AARDAPPELBEREIDING AANGEVULD MET KROKETJES OP TAFEL

DESSERTEN:

DAME BLANCHE NOYER

VANILLE – CHOCOLADE – WITTE CHOCOLADE – PANNA COTTA

CREME BRÛLÉE

CHOCOLADE SOUFFLÉ

FRAMBOOS - VANILLE

DESSERTENBUFFET (RUIM ASSORTIMENT AAN MINI DESSERTJES)

KAASBORDJE

+ € 7

SAMENGESTELD DOOR DE CHEF

- HUISBEREIDE MAYONAISE: 1,50 EURO/PORTIE FRIETEN: 5,00 EURO



KINDERGERECHTEN:

BIEFSTUK

BALLETJESBROCHETTE

KAASKROKET

KIPPENNUGGETS

VIDEE

**DEZE GERECHTEN BEVATTEN AANGEPASTE GROENTJES EN
AARDAPPELBEREIDING**

Vragen over allergenen? Onze chef staat u graag te woord. (de samenstelling van onze producten kan veranderen, check elke keer de aanwezigheid van de allergenen)



SIGNATURE MENU VAN DE CHEF:

3 AMUSES

GRAVAD LAX ZALM

ASPERGE – KARNEMELK - DILLE

SOEP VAN DOPERWT

GEROOKTE PALING

KABELJAUW

SPINAZIE – AARDAPPEL – ZWARTE TRUFFEL

LAMSFILET

SPITSKOOL – PEULTJES – ASPERGE – AARDAPPEL

CHOCOLADE SOUFFLÉ

FRAMBOOS - VANILLE



FOOD SHARING MENU MEI - JUNI (50 EURO PP EXCL. DRANKEN)

APERTITIEF:

AMUSE VAN DE CHEF

VOORGERECHTEN:

HUISBEREIDE GARNAALKROKET

AARDAPPEL – WORTEL – KNOLSELDER – CITROEN

GRAVAD LAX ZALM

ASPERGE – KARNEMELK - DILLE

TERRINE VAN LANGOUSTE

ZALM – SPINAZIE - BERGAMOT

IBERICO HAM – WAGYU

RUCOLA – MELOEN

SOEP:

SOEP VAN ERWT – GEROOKTE PALING

TUSSENGERECHT:

ROODBAARSFILET – SPINAZIE - AARDAPPEL

HOOFDGERECHTEN:

KALFSBLANQUETTE - LAMSFILET

SPITSKOOL – PEULTJES – ASPERGE – AARDAPPEL

DESSERTEN:

KAASPLANKJE VAN DE CHEF

CHOCOLADE SOUFLÉ - FRAMBOOS - VANILLE

DAME BLANCHE