

RESTAURANT

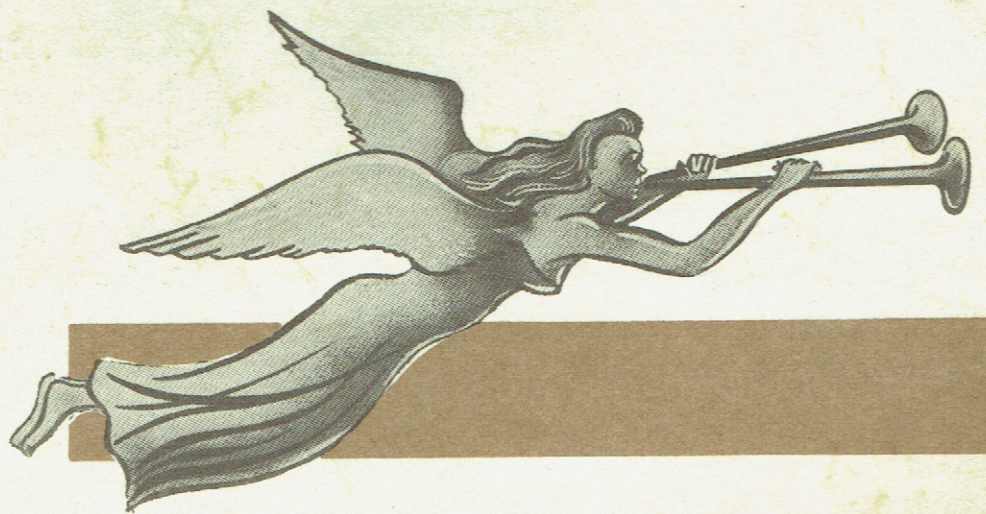
la Renommée

FONDÉ EN 1908

OSTENDE

Christians J. F. Dewezel - BRUGES TEL. 385 72





400 fr. menu Lunch of Diner

Toast Renommée

Tarbot Beignet

Zeetong meunière

Lendestuk hofmeester

Braziliaansroomijs

650 F GASTRONOMISCH MENU

Zeekreeften roomsoep
Heldere bouillon met verse groenten

☆

Rivierpaling in 't groen
Kleine tarbot met fijne kruiden
Zeekreeften in cocktail
Extra zachte gerookte schotse zalm
Leverpastei van de chef
Fijne ham uit Parma

☆

Zeetong "Ter Streep"
Rundstrijcassee "Strogonoff"
Schapebout uit Nice
Ossehaas "Rossini"
Kalfsnier met mosterdsaus

☆

Vanilleijs met chokoladesaus
Gekoelde soufflé met ananas
Aardbeien "Romanoff"

SOEPEN

Heldere vleesbouillon met verse groenten

60

Kreeftenroomsoep geparfumeerd met edele cognac

120

VOORGERECHTEN

Zeeuwse oesters (1/2 dz)

100

Oesters in Champagne (1/2 dz)

250

Malossol kaviaar

400

Ganzeleverpastei uit Strasbourg

350

Leverpastei van de chef

100

Extra zachte gerookte schotse zalm

150

Zeekreeften in cocktail

100

Verse garnalen salade

200

Fijne ham uit Parma

200

Kroketten met garnalen

150

Toast met champignonboedjes

100

Bourgondische wijngaardslakken (1/2 dz)

100

Scampi's met groene pepersaus

200

St. Jacobsschelp "Boistelle"

150

Zweedse roereieren met room

250

Zeekreeft gegratineerd "Mère Filieux"

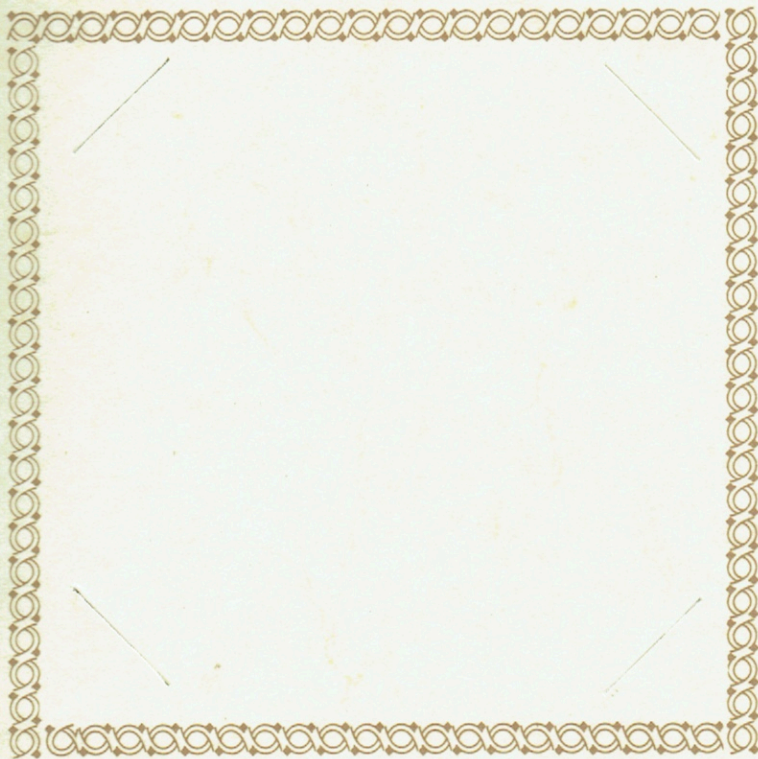
350

B.T.W. inbegrepen

Bediening 16 %

T.V.A. comprise

Service 16 %



GEVOGELTEBEREIDINGEN

Gebakken kip met salade of vruchtenmoes (2 pers.)	<u>400</u>
Gebakken kip "Archiduc"	<u>450</u>

VISSHOTELS EN SCHAALDIEREN

		PER KILO	
Zeetong "Meunière"	<u>250</u>	Zeekreeft in edele tooi	<u>1200</u>
Zeetong "Bonne Femme"	<u>300</u>	Zeekreeft in kooknat (2 pers.)	<u>1200</u>
Zeetong "Ter Streep"	<u>300</u>	Zeekreeft "Thermidor"	<u>1400</u>
Rivierpaling in 't groen	<u>130</u>	Zeekreeft naar amerikaans recept (2 pers.)	<u>1800</u>
Gekookte tarbotmoot met mousselinesaus	<u>350</u>	Zeekreeft met fijne kruiden (2 pers.)	<u>1400</u>
Geroosterde tarbotmoot met mosterdsaus	<u>350</u>		
Gesmoorde tarbotmoot "Renommée"	<u>350</u>		
Geroosterde zalmoot "Escoffier"	<u>350</u>		

DIVERSE VLEESBEREIDINGEN

Geroosterde lendenribstuk	<u>130</u>	Kalfsribstuk naar grootmoederswijze	<u>300</u>
Geroosterde dubbel lendenribstuk	<u>450</u>	Lamsribbetjes van de rooster	<u>300</u>
Geroosterde ossehaasstuk	<u>270</u>	Lamsribbetjes met verse groentenkrans (2 pers.)	<u>400</u>
Dubbel ossehaasstuk	<u>550</u>	Kalfsnietjes "Baugé"	<u>300</u>
Ossehaasstuk met groene peper gevlamd met Armagnac	<u>300</u>	Kalfsnietjes naar luikse wijze	<u>300</u>
Kalfsribstuk naar hongaars recept	<u>300</u>	Kalfsnietjes van de rooster met béarnse saus	<u>300</u>
		Béarnse saus - gemengde salade - seizoengroenten	<u>60</u>

NAGERECHTEN

Vanilleroomijs met chokoladesaus	<u>40</u>	Jubileum krieken	<u>150</u>
Weense ijskoffie "Kaluka"	<u>130</u>	Zabaglione naar eigen smaak	<u>160</u>
Eierschuimpjes met roomijs	<u>40</u>	Gekoelde soufflé met ananas	<u>100</u>
Gevlamde flensjes "Renommée"	<u>120</u>	Aardbeien Romanoff	<u>140</u>
Normandisch flensje met Calvados	<u>150</u>	Gevlamde perzik met Drambuie	<u>150</u>

V.A.T. included
Service 16 %

M.W.S. einbegriffen
Bedienung 16 %

400 fr. menu Lunch ou Diner

Toast Renommée

Beignets de Turbot

Sole meunière

Rumsteak maître d'hôtel

Coupe Brésilienne

650 F MENU GASTRONOMIQUE

Bisque de Homard
Consommée de Légumes

☆

Anguilles au vert
Turbotin aux aromates
Lobster Cocktail

Saumon fumé d'Ecosse extra doux

Terrine du Chef

Jambon de Parme

☆

Sole « Ter Strep »
Bœuf sauté Strogonoff
Mutton Chop Niçoise

Tournedos Rossini

Rognon sauté Dijonnaise

☆

Dame Blanche
Soufflé Glacé Hawäi
Fraises Romanoff

POTAGES

Consommé de légumes

60

Bisque de Homard fine champagne

180

ENTREES

Les Huitres de Zélande (1/2 dz)

200

Les Huitres au champagne (1/2 dz)

250

Le Caviar Malossol

400

Le foie gras de Strasbourg

350

Terrine du chef

100

Saumon fumé d'Ecosse extra doux

250

Lobster Cocktail

300

Salade de crevettes

200

Jambon de Parme

100

Croquettes aux crevettes

150

Toast aux Champignons

100

Escargots de Bourgogne (1/2 dz)

100

Les Scampis au Poivre Vert

200

Coquille St. Jacques Boistelle

150

Oeufs brouillés à la Suédoise

150

Le Gratin de Homard Mère Filioux

350

T.V.A. comprise

Service 16 %

B.T.W. inbegrepen

Bediening 16 %

SUGGESTIONS

Toast Renommée	150
Beignets de Turbot	200
Suprême de Turbot	
Nantua, Thermidor	350
Sole Tzarine	500
Véronique	300
Américaine	350
Tournedos Perigourdine	400
Côte de veau Vallée d'auge	300

VOLAILLES

Poulet rôti salade ou compote (2 cvts)	400
Poulet Archiduc	450

POISSONS - CRUSTACES

Sole meunière	250
Sole Bonne Femme	300
Sole Ter Streep	300
Anguilles au vert	250
Le Turbot poché Mousseline	350
Le Turbot grillé Dijonnaise	250
Le Turbotin braisé Renommée	350
Darne de Saumon grillé Escoffier	250

LE KILO

Homard en Belle Vue	1200
Homard à la nage (2 cvts)	1200
Homard Thermidor	1400
Homard à l'américaine (2 cvts)	1400
Homard aux aromates (2 cvts)	1400

VIANDES

Entrecôte grillée	230
Double entrecôte grillée	450
Tournedos grillé	250
Chateaubriand	550
Tournedos au poivre vert à l'Armagnac	300
Côte de veau à l'hongroise	300
Côte de veau grand-mère	300

Côtes d'Agneau grillées	300
Carré d'Agneau bouquettière (2 cvts)	400
Rognon de veau Bauge	300
Rognon de veau Liégeoise	300
Rognon de veau grillés béarnaise	300
Sauce béarnaise - Salade mixte - Légumes de saison	60

DESSERTS

Dame Blanche	40
Café Viennois Kablúa	130
Meringue Glacée	40
Crêpes flambées Renommée	180
Crêpe normande au Calvados	150

Cerises « Jubilé »	150
Sabayon maison	100
Soufflé Glacé Hawaï	100
Fraises Romanoff	140
Pêche flambée Drambuie	150

V.A.T. included
Service 16 %

M.W.S. einbezogen
Bedienung 16 %

