



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 menu (1 amuse/ voorgerecht/ soep/ tussengerecht/ hoofgerecht/ dessert)

- Zonder dranken: 80 euro per persoon
- All-in: 100 euro per persoon (duurtijd van 4 uren)
- Prestige wijnpakket: + 20 euro
- 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 VAN 4 SEPTEMBER TOT 1 NOVEMBER

VOORGERECHTEN:

GAMBA

WONTON – SOJA - SESAM - LIMOEN

HUISBEREIDE GARNAALKROKET

AARDAPPEL – WORTEL – KNOLSELDER – CITROEN

IBERICO HAM – ENTRECOTE (XAVORIA – SHICHIMI – TOGARASHI)

RUCOLA – MELOEN – PAPRIKA – OLIJF - OLIJFOLIE

KRAB

SELDER – COURGETTE – FURIKAKE

BITTERBAL VAN EEND & LINZEN

SCHORSENEER – BALSAMICO – TRUFFEL

RODE & GELE BIET (VEGETARISCH)

BRAAMBES – PISTACHE – LOOK – DRAGON – MOSTERDZAAD

SOEPEN:

TOMAAAT

ROOM/BALLETJES

CHEF'S KEUZE



TUSSENGERECHT / 5 DE GANG:

PARELHOEN

POMPOEN – CANTHARELLE - SALIE

HOOFDGERECHTEN:

VIS “CATCH OF THE DAY”

KABELJAUWHAAS

SUPRÊME VAN MAISKIP

PLUMA VAN VARKEN

CHATEAUBRIAND

WITLOOF – UI – KNOLSELDER – BIET (VEGETARISCH)

**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 - PISTACHE

TIRAMISU - SPECULOOS

DESSERTENBUFFET (RUIM ASSORTIMENT AAN MINI DESSERTJES)

KAASASSORTIMENT + € 7

SAMENGESTELD DOOR DE CHEF

HUISBEREIDE MAYONAISE: 2,00 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)



FOOD SHARING MENU (60 EURO PP EXCL. DRANKEN)

APERTITIEF:

AMUSE VAN DE CHEF

VOORGERECHTEN:

HUISBEREIDE GARNAALKROKET

AARDAPPEL – WORTEL – KNOLSELDER – CITROEN

GAMBA

WONTON – SOJA - SESAM - LIMOEN

BITTERBAL VAN EEND & LINZEN

SCHORSENEER – BALSAMICO – TRUFFEL

IBERICO HAM – ENTRECOTE (XAVORIA – SHICHIMI – TOGARASHI)

RUCOLA – MELOEN – PAPRIKA – OLIJF - OLIJFOLIE

SOEP:

SOEP VAN DE CHEF

TUSSENGERECHT:

PARELHOEN – SCHORSENEER – BALSAMICO - TRUFFEL

HOOFDGERECHTEN:

SUPRÊME VAN MAISKIP - CHATEAUBRIAND

WITLOOF – UI – KNOLSELDER – BIET

DESSERTEN:

KAASASSORTIMENT VAN DE CHEF

CHOCOLADE PISTACHE

DAME BLANCHE