

Troubadour

Belgische Keuken

Welkom bij Restaurant Troubadour, waar culinaire traditie en elegantie samenkomen. Onze klassieke keuken biedt een zorgvuldig samengestelde selectie van tijdloze gerechten, bereid met de beste ingrediënten. Geniet van de verfijnde smaken in ons stijlvol klassiek interieur, dat een perfecte ambiance creëert voor een onvergetelijke eetervaring. Al meer dan 20 jaar zijn wij toegewijd aan het verwennen van onze gasten met uitzonderlijke service en gastronomisch genot.



Bubbels

Champagne Mignon Millesime 2009	95
<i>Top champagne voor de perfecte start van de maaltijd!</i>	
Champagne Mignon Brut	67/12,5
<i>Ideaal als aperitief, frisse en fruitige afdronk</i>	
Champagne Mignon Rosé de Saignée Prestige	79
<i>Top rosé! Past perfect als aperitief of bij onze voorgerechten</i>	
Champagne Mignon Blanc de Blancs Grand Cru	79
<i>100% Chardonnay van de Grand Cru Terroirs. Het beste van het beste met een ongelooflijke finesse</i>	
Cava Viña Lolita D.O.C.	46/9,5
<i>Een rijke en expressieve smaak van boter en brioche, gebracht met een ongeziene diepgang en perfecte balans.</i>	

Klassiekers

Aperol Spritz	12
Martini Bianco/Rosso/Fiero	9,5
Gancia	9,5
Kirr / Royal	9,5/13,5
Sherry	9,5

Porto rood/wit	9,5
Pineau des Charentes	9,5
Campari orange/soda	13
Pernod / Ricard	9,5
Picon witte wijn	13

Cocktails

Maison	14
<i>Ideaal om de avond te starten</i>	
Moscow Mule	14,5
<i>Een verfrissende cocktail van wodka, pittige gemberbier en vers limoensap</i>	
Mojito	13
Dark & Stormy	14
<i>Op basis van donkere rum en limoensap</i>	
Negroni	15
<i>Italiaanse krachtige cocktail</i>	

Mocktail

Maison Sobrio	14
Zen Zero	13
<i>Frisse mocktail met crodino en ginger beer</i>	
Pasion Mule	12
<i>Mocktail op basis van passievrucht</i>	
Virgin Mojito	12
Crodino	8,5
Ceder's Pink Rose	14,5
Copperhead 0,0%	17,5

Gin & Tonic

Double You W	14,5
<i>Elderflower tonic</i>	
Hendrickx	15,5
<i>Indian tonic</i>	

Copperhead	17,5
<i>Mediterranean tonic</i>	
Marula	14,5
<i>Mediterranean tonic</i>	

☞ Verfrissende dranken

Chaudfontaine natuur/bruisend	3
Chaudfontaine 0,5l	5
Coca cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Fanta	3,5
Sprite	3,5
Gini	3,5
Tonic Royal Bliss	3,5
Fuze tea Sparkling	3,5
Fuze tea Peach	3,5
Fever Tree	4,5
Minute Maid sinaas/appel/tomaat	3,5
Vers geperste sinaasappelsap	11

☞ Bieren flesje

Troubadour Blond	6,5
<i>Verfrissend blond bier!</i>	
Troubadour Obscura	7
<i>Donker rood-bruine milde stout</i>	
Troubadour Magma	7,5
<i>Koperkleurige Belgische Tripel IPA</i>	
Troubadour Zestra 0,0%	7
<i>Blond, alcoholvrij, hopbitter en fruitige tonen</i>	
Broeder Jacob Tripel	5,5
Duvel	5,5
Leffe Blond/Donker	5,5
Stella	3,5
Hoegaarden	4
Kriek Lindemans	5
Trappist Westmalle dubbel/Tripel	5,5

☞ Bieren 0,75cl

Tripel Karmeliet	21
<i>Karmeliet is een complex goud- tot bronskleurig bier met een romige schuimkraag. Dit komt onder meer door de gebruikte granen, maar ook door een beperkt gebruik van Stiermarkse hop,</i>	
Vlierbeek Grand Cru	26
<i>Een volmondig goudblond abdijbier van 8,5°, warm en krachtig met een fluwelen lange afdronk. Carpe diem en geniet van dit abdijbier van Vlierbeek.</i>	
Adept blond	27,5
<i>Uit de microbrouwerij adept te Winksele. Prachtig blond bier ideaal om van te genieten bij een maaltijd.</i>	
La Chouffe	20
<i>De verfrissende en aangenaam kruidige smaak houdt het bier luchtig. Dit goudkleurige bier met 8° alcohol en een licht hoppige smaak wist in de loop der jaren bierliefhebbers uit de hele wereld te verleiden.</i>	
Chimay Blauw	27
<i>Een authentieke donkere Trappist met een volle smaak. De officiële naam is Chimay Grand Reserve: het beste wat de abdij te bieden heeft.</i>	
Fourchette Blond	28,5
<i>Fourchette, gebrouwen bij Brouwerij Van Steenberge, is een nieuw culinair speciaalbier. "Bier voor chefs, door chefs".</i>	

SUGGESTIE

Spaghetti zeevruchten	33
<i>met scheermessen, vongole, zalm, mosselen, gamba en calamar</i>	
Slibtong	38
<i>Noordzee slibtong meunière</i>	
Bouillabaise	39
<i>Gemaakt met het beste uit de zee</i>	
Spagehetti vongole	31
<i>met vongole, witte wijn, look en tuinkruiden</i>	
Ceasar salad	26
<i>Een klassieker met gegrilde kipfilet</i>	
Salade scampi en gerookte zalm	31
<i>Luxe sla met gerookte zalm, scampi en een zomerse dressing</i>	
Salade geitenkaas	26
<i>Geitenkaas van onze lokale boer en een porto saus</i>	
Mosselen natuur	32
<i>Zeeuwe mosselen 1000gr</i>	
Mosselen look	34
<i>Zeeuwe mosselen 1000gr</i>	
Mosselen witte wijn	34
<i>Zeeuwe mosselen 1000gr</i>	
Mosselen curry/room	34
<i>Zeeuwe mosselen 1000gr</i>	
Mosselen Provencaal	34
<i>Zeeuwe mosselen 1000gr</i>	

SUGGESTIEWIJN

Murmure de Sérane "Viognier"	44
------------------------------	----

Deze schitterende Viognier is afkomstig van de regio Languedoc met zijn klimaat van warme, droge zomers en zachte winters. Goudgele schittering in de wijn en een neus van abrikozen, perziken en witte bloemen. Mooie mineraliteit en frisheid in de mond.

VOORGERECHTEN

Carpaccio	19
<i>Gemaakt van Belgisch witblauw rundsvlees met raketsla en Parmigiano</i>	
Oostendse vissoep	19
<i>Vissoep met bisque, rouille en toast</i>	
Gerookte Zalm	22
<i>Gerookte zalm met toast en garnituur</i>	
Scampi	23
<i>Klaargemaakt met look, peterselie, lente-ui en brunoise van tomaat</i>	
Oesters	24
<i>Zes creuses met een vinaigrette van rodevijn-azijn</i>	
Escargots	17
<i>Franse klassieker, met look, peterselie en hoeveboter</i>	
Kaaskroket	18
<i>Artisanale kaaskroket met garnituur</i>	
Garnaalkroket	22
<i>Artisanale garnaalkroket met garnituur</i>	
Kikkerbillen	22
<i>Klaargemaakt met lookboter en verse kruiden</i>	
Sint-Jacobsvruchten Normandische wijze	29
<i>Witte wijn, room, champignons en gegratineerd met Gruyère</i>	
Scheermessen	21
<i>Uit de Noordzee gegaard met lookboter en verse kruiden</i>	

Informatie over allergenen kan u verkrijgen bij het zaalpersoneel. De samenstelling van de levensmiddelen kan wijzigen.

HOOFDGERECHTEN


Ierse kogelbiefstuk	31
<i>Botermals stukje rundsvlees. Geserveerd met béarnaise, Provençaalse-, champignon- of pepersaus</i>	
Kabeljauw op Normandische wijze	33
<i>Klaargemaakt met cider, room, champignons en grijze garnalen</i>	
Cordon Blue	29
<i>Huisgemaakte cordon blue met champignonroomsaus</i>	
Zeebaars Ostendaise	32
<i>Filet van zeebaars met een botersaus met o.a. kappers, ui, tomaat en grijze garnalen</i>	
Filet pur van paard	39
<i>Het beste stuk van het paard geserveerd met béarnaise, Provençaalse-, champignon- of pepersaus</i>	
Paling in't groen	36
<i>Klassieker klaargemaakt met verse tuinkruiden</i>	
Varkenswang	27
<i>Gemaakt met Troubadour bier en mosterd van de Ster</i>	
Kalfsniertjes	29
<i>Klaargemaakt met mosterd van de Ster uit Lubbeek</i>	
Steak Tartaar	29
<i>Klaargemaakt door onze chef van Belgisch witblauw runderen</i>	
Konijn met pruimen	28
<i>Klassieker klaargemaakt met konijnenbillen, pruimen en veel tijd!</i>	
Vol-au-vent	26
<i>Ons recept gaat al mee sinds de opening van de Troubadour en wordt gemaakt met vlees van biokippen uit West-Vlaanderen</i>	
Ossetong in Madeirasaus	27
<i>Feestklassieker uit grootmoederskeuken! Boterzachte kalfstong met saus op basis van droge witte wijn van het Portugese eiland Madeira</i>	
Ballekes in tomatensaus	24
<i>Wie kent dit niet? Ballekes gemaakt van runds- en varkensgehakt met een zachte tomatensaus</i>	
Kreeft	54
<i>Hele kreeft belle vue</i>	
Zalm	32
<i>Filet van Schotse zalm met groene asperges en béarnaise</i>	

A LA PLANCHA

Onderstaande gerechten zijn klaargemaakt op onze grill: 'a la plancha'. Hierdoor ontstaat een pure smaak en proeft u onze (h)eerlijke produkten. Geserveerd met een fris slaatje en frieten, puree, krieltjes of kroketten.

Lams	32
<i>Lams tournedos, kotelet en mergueze met een béarnaisesaus</i>	
Ribe eye	37
<i>Argentijnse Rib Eye 350gr geserveerd met lookboter</i>	
Calamares en octopus	33
<i>Duo van pijlinktvis en octopus gegrild met Mediterrane kruiden</i>	
Kreeft	54
<i>Gegrilde hele kreeft met lookboter en fijne kruiden</i>	
Gamba's	38
<i>Gemarineerde reuze gamba's met een fris slaatje</i>	

VEGETARISCH – VEGAN

Lasagne	23
<i>Lasagne met Mediterrane groenten, tomaten en Italiaanse kaas</i>	
Risotto asperges	27
<i>Risotto met groene asperges</i>	
Videe	24
<i>Gemaakt met tofu, champignons en een romige saus</i>	
Bloemkoolsteak 	23
<i>Zoete aardappel en champignons</i>	

DESSERT

Fantasie van donkere Belgische chocolade 12

Voor de chocolade verslaafden!

Dame Blanche met een saus van donkere Belgische chocolade 12

Gemaakt met vanilleijs en geserveerd met huisgemaakte chocoladesaus

Coupe aardbei 14

met verse aardbeien

Tiramisu 11

Een klassieker!

Sorbet citroen en framboos 11

De maaltijd verfrissend afsluiten.

Citroentaart 12

Favoriet van onze chef

Crème brûlée 10

krokante suikerlaag, een favoriet van Axelle!

Coupe colonel 14

citroen sorbet & Smirnoff wodka

☺ Warme dranken

Koffie van branderij Java

Koffie 3,5

Thee naar keuze 4

Mokka 3,5

Dubbele Mokka 5,5

Cappuccino melk of slagroom 5

Hasseltse koffie 13,5

Met Jenever

Irish koffie 13,5

Met Ierse whiskey

French koffie 13,5

Met Cognac of Grand Marnier

Normandische koffie 13,5

Met Calvados

Italiaanse koffie 13,5

Met Amaretto

☺ Sterke dranken

Cognac Martell 12

Cognac Martell VSOP 16

Cognac Martell XO 23

Calvados 13

Grand Marnier 12

Cointreau 12

Amaretto 11

Sambuca 11

Grappa 12

Limoncello 11

Poire Williams 11

Baileys 11

Licor 43 12