

FOOD AND DRINKS SINCE 1964

# ATELIER°

ATELIER N°11 - ANTWERP

Allerbeste klanten,

Dit jaar gebruiken wij énkél en alleen een beperkte selectie van onze eigen huysbereide topproducten...  
Als voorproevertje zullen wij onze producten steeds degusteren in de verstoog zodat u op voorhand weet hoe overheerlijk onze producten zijn! Ik zou zeggen... Geniet ervan! ;-)

Allerbeste wensen!

Karel, Wim, Annick & ons superteam! ☺

## Aperitief

Versgeperst fruitsap	€ 3,49 / ½L of € 6,45 / 1L
Mont Marçal Cava Palau Brut - Perfecte prijs-kwaliteit. Goed droog, met strak middengedeelte en aangename frisse afdronk.	€ 8,75
Champagne Goutorbe Brut Tradition - Elegante champagne met volle heerlijke parelende afdronk.	€ 22,45

## Aangepaste wijnen

Racine Malbec - rode huyswijn - hoge viscositeit, aroma's van bramen & bosbessen met toetsen van vanille.	€ 5,95
Racine Sauvignon - witte huyswijn - frisse tonen van citrus & exotisch fruit toch krachtig. Volle, levendige afdronk.	€ 5,95
Oropasso - Italiaans wit - Schitterende klassieker bij vis!	€ 9,95
Neropasso - Italiaans rood - Kruidig met hints van kers. Stevige ronde tannine in afdronk. Ultiem bij kaasschotels.	€ 9,95
Musso Chardonnay - bio & vegan! Zachte hints van appel, perzik, kokosnoot & noten. Zacht & fris met elegante toetsen.	€ 14,95
Musso Merlot - bio & vegan! Klassieker met een volle body. Toetsen van kers, kaneel met een lange & volle afdronk.	€ 14,95

## Amuse

Overheerlijke worstenbroodjes of mini pizza's of croque-monsieur	€ 6 / 6 st.
Assortiment: kipvidé (2), garnalenkuipje (2), kaashoortje (2)	€ 6 / 6 st.
Kippenboutjes	€ 6 / 10 st.
Manus Receptiebrood - 40 mini-koffiekoeken OF 40 mini-sandwiches in vorm van schildpad, krokodil, hart of beer	vanaf € 60

## Soep

Tomatenroomsoep	€ 4,95 / 1L
Boschampignonroomsoep	€ 4,95 / 1L
Knolselder crème soep met wortel	€ 4,95 / 1L

## Voorgerechten

Kaaskroketten	€ 1,1 st.
Garnaalkroketten	€ 13,45 / 4 st.
Vitello tonato - Italiaanse gebakken kalfsoester, dungseden met tonijnsaus volgens de chef.	€ 10,95 pp.
Carpaccio Wit-blauw runds - uit de Wase Polder met pijnboompitten, Parmezaan & huysbereide vinaigrette.	€ 9,75 pp.
Foie Gras - met garnituur & uienconfijt.	€ 11,90 pp.
Halve kreeft 'Belle Vue' - gepresenteerd met tomaten, sla, ei & cocktail.	€ 19,25 pp.
Belgische kaviaar 'Osietra' - aangenaam met ziltige & nootachtige smaak met toets van mineraliteit.	€ 21,45 / 10g € 63,90 / 30g

## Hoofdgerechten

Graag eens proeven alvorens te bestellen? Wij hebben steeds een selectie producten in onze verstoog!

Tongrolletjes 'Ostende' - met Zeebrugse garnalen & champignons in wittewijnsaus.	€ 19,90 pp.
Kabeljauwhaasje 'Royal' - met Zeebrugse garnalen, gerookte zalm & tuingroenten in wittewijnsaus.	€ 18,90 pp.
Hertenkalffilet - het beste stuk hert in overheerlijke saus met toets van speculaas.	€ 22,90 pp.
Parelhoen 'Noël' - gevulde met boschampignons, gekonfijt witloof & bospeen in truffelsaus.	€ 18,90 pp.

*Inclusief vers gegrilde groentjes EN 5 kroketjes OF puree*

## Bijgerechten

Aardappelpuree	€ 2,35
Aardappelkroketten	€ 3,- / 10 st.
Bereide veenbessen	€ 16,95/kg
Gepocheerde appelen & veenbessen	€ 16,95/kg
Gegrilde groentjes	€ 14,95/kg

## Gezellig tafelen

Fondue - Rundfilet, varkensfilet, kalkoenfilet, 3 soorten balletjes, spekrolletjes	€ 10,95 pp.
Gourmet - Kalfsorloff, varkensfilet, hamburger, rundfilet, berloumi, chipolata, kipfilet, lamskoteletje.	€ 11,55 pp.
Wildgourmet - Everzwijnfilet, hertenkalffilet, reefilet, hazenfilet, eendenfilet, fazantenfilet & pata negrafilet	€ 19,95 pp.
Kindergourmet - Worstje, hamburger, kipfilet, steak	€ 6,50 pp.

## Kaasschotel

Steeds een zorgvuldige selectie van eigentijdse & unieke kazen... Op onze kaasschotels verrassen wij steeds onze klanten met telkens nieuwe en uitzonderlijke kazen! Zo kiezen wij ervoor om niet de dagdagelijkse bekende kazen, maar een unieke variant te degusteren.

Hoofdgerecht - allerminimum 250g pp.	€ 12,50 pp.
Dessert - allerminimum 125g pp.	€ 9,75 pp.

**Dessert** - zie Manus Magazine voor alle uitleg! € 4,25 pp.

Graag eens proeven alvorens te bestellen? Wij hebben steeds een selectie producten in onze patisserieetoo!

Foret Noir	(mini buche of 5 pers.) - chocoladebiscuit met chocolademousse, slagroom & noordkrieken
Mont Blanc	(mini buche of 5 pers.) - biscuit met platte kaasmousse, interieur van rode bes & bodem van merengue
Bagatel	(mini buche of 5 pers.) - luchtige biscuit met pralinecrème en roulade van abrikoos
Slagroom	(mini buche of 5 pers.) - biscuit, slagroom en interieur van rode vruchten
Nieuwjaarsklok	(6 pers.) - koffiemousse, cremeux van koffie & chocoladebiscuit met krokante bodem
Kerstmutts	(mini buche of 6 pers.) - daquoisebiscuit, konfijt van passie & mango, karamel & melkchocolademousse
Sneeuwman	(mini buche) - chocolademousse met interieur van rode bes & chocoladebiscuit
Coffee Sensation	(4 & 6 pers.) - ijsbuche met mokka & nougatine
Black Sensation	(4 & 6 pers.) - ijsbuche met chocolade
White Sensation	(4 & 6 pers.) - ijsbuche vanille & cassis
Red Sensation	(4 & 6 pers.) - ijsbuche met aardbei
Napoli	(4 pers.) - ijsbuche met chocolade & mokka
Kilimanjaro	(4 pers.) - ijsbuche met vanille & rode bes

Ook suiker- & lactosevrije gebakjes!

## Openingsuren

Ma 24 dec	8u00 tot 15u00
Di 25 dec	8u00 tot 12u30
Woe 26 dec	gesloten
Ma 31 dec	8u00u tot 15u00
Di 1 jan t/m do 3 jan	gesloten
Verloren maandag 7 jan	8u00 tot 15u00