



VAN BEETHOVENSTRAAT 8/10 2800 MECHELEN TEL: +32 [0]15 20 95 30 INFO@GRANDCAFELAMOT.BE
WWW.GRANDCAFELAMOT.BE

DINER 3-GANGEN (VOORGERECHT - HOOFDGERECHT - DESSERT):

MENU 1 - 47,00 EURO P.P.

- SALADE LAM'EAU: GEGRILDE YELLOW FINE TUNA, SCAMPI'S IN LOOK, BOONTJES, KWARTELEI VG
- MECHELESE KOEKOEK IN ZIJN MECHELSE OMGEVING
- CHÉF'S DESSERT

MENU 2 - 39,00 EURO P.P.

- DAGSOEP
- MECHELESE KOEKOEK IN ZIJN MECHELSE OMGEVING
- CHÉF'S DESSERT

MENU 3 - 48,00 EURO P.P.

- CARPACCIO VAN WAGYU, RUCOLA SALADE, GROF GERASPTE PARMEZAAN KAAS, WITTE TRUFFELOLIE, BRUSCHETTA TAPENADE VAN TOMAAT EN OLIJVEN
- BELGISCH WIT-BLAUW MET GEMENGDE SALADE, CHAMPIGNONSSAUS EN FRIETJES
- CHÉF'S DESSERT

MENU 4 - 48,00 EURO P.P.

- VITELLO TONATA
- ROSÉ GEBAKKEN EENDEFILET, KNOLSELDER CREME, BEUKENZWAMMEN, GRATIN AARDAPPEL EN JUS VAN LUKSE SIROOP
- CHÉF'S DESSERT

MENU 5 - 48,00 EURO P.P.

- OOSTENDSE GRIJZE GARNALEN COCKTAIL
- OP VEL GEBAKKEN ZEEBAARSFILET MET VERSE RISOTTO
- CHÉF'S DESSERT

MENU 6 - VEGGIE 45,00 P.P.

- LAUWE GEITENKAAS MET IJSBERG –EN RUCOLA SALADE, GEDROOGDE ABRIKOOS, PEER EN NOTEN-HONING DRESSING
- VERSE
- CHÉF'S DESSERT

DRANKEN TIJDENS DE MAALTIJD €19,50 P.P. (EXCLUSIEF APERITIEF)

- WITTE -EN RODE HUISWIJN, 'CHARDONNAY DE LA CHEVALIÈRE - MERLOT LA-ROCHE (LANGUEDOC-FRANKRIJK)
- BIEREN VAN DE TAP, 'GOUDEN CAROLUS TRIPLE EN STELLA ARTOIS
- PLAT- EN BRUIS WATER
- KOFFIE OF THEE NAAR KEUZE

U HEBT DE KEUZE UIT MAXIMUM 2 VAN DE BOVENSTAANDE MENU'S. WIJ DIENEN HET JUISTE AANTAL PER MENUVOORSTEL UITERLIJK 4 DAGEN TEVOREN TE VERNEMEN.

AFMELDINGEN HIERNA ZULLEN TOCH AANGEREKEND WORDEN. DANK VOOR UW BEGRIP.

ENGLISH

DINNER 3-COURSE (APPETIZER - MAIN COURSE - DESSERT):

MENU 1 - €47.00 PER PERSON

- LAM'EAU SALAD: GRILLED YELLOW FINE TUNA, GARLIC SCAMPI, BEANS, QUAIL EGG VG
- MECHELEN CUCKOO IN ITS MECHELEN SETTING
- CHÉF'S DESSERT

MENU 2 - €39.00 PER PERSON

- SOUP OF THE DAY
- MECHELEN CUCKOO IN ITS MECHELEN SETTING
- CHÉF'S DESSERT

MENU 3 - €48.00 PER PERSON

- WAGYU CARPACCIO, ARUGULA SALAD, COARSELY GRATED PARMESAN CHEESE, WHITE TRUFFLE OIL, BRUSCHETTA TOMATO AND OLIVE TAPENADE
- BELGIAN BLUE WITH MIXED SALAD, MUSHROOM SAUCE, AND FRIES
- CHÉF'S DESSERT

MENU 4 - €48.00 PER PERSON

- VITELLO TONATA
- ROSE-BAKED DUCK BREAST, CELERIAC CREAM, BEECH MUSHROOMS, GRATIN POTATOES, AND SYRUP FROM LIÈGE
- CHÉF'S DESSERT

MENU 5 - €48.00 PER PERSON

- OOSTENDSE GRAY SHRIMP COCKTAIL
- PAN-FRIED SEA BASS FILLET WITH FRESH RISOTTO
- CHÉF'S DESSERT

MENU 6 - VEGGIE €45.00 PER PERSON

- WARM GOAT CHEESE WITH ICEBERG AND ARUGULA SALAD, DRIED APRICOT, PEAR, AND NUT-HONEY DRESSING
- FRESH
- CHÉF'S DESSERT

DRINKS DURING THE MEAL €19.50 PER PERSON (EXCLUDING APERITIF)

- WHITE AND RED HOUSE WINE, 'CHARDONNAY DE LA CHEVALIÈRE - MERLOT LA-ROCHE (LANGUEDOC-FRANCE)
- DRAUGHT BEERS, 'GOUDEN CAROLUS TRIPLE AND STELLA ARTOIS
- STILL AND SPARKLING WATER
- COFFEE OR TEA OF YOUR CHOICE

YOU CAN CHOOSE A MAXIMUM OF 2 OF THE ABOVE MENUS. WE NEED TO KNOW THE EXACT NUMBER FOR EACH MENU PROPOSAL AT LEAST 4 DAYS IN ADVANCE. CANCELLATIONS AFTER THIS WILL STILL BE CHARGED. THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING.