

Op 25 mei 1935 begon De Normandie aan haar eerste transatlantische overtocht. In een recordtijd van vier dagen bereikte het schip New York. Hiervoor kreeg De Normandie toen de Blue Riband of Blauwe Wimpel.



BLUE RIBAND MENU

Na enkele maanden verplichte sluiting, staat het team van De Normandie voor u klaar om net zoals 85 jaar geleden records te breken. Ditmaal niet voor snelheid, maar voor gastvriendelijkheid en gastronomie.

De menukaart wordt daarom tijdelijk beknopter, maar werd speciaal voor u geselecteerd met de beste gerechten die De Normandie te bieden heeft.

BRUSCHETTA'S & TAPAS

Bruschetta met tomaat - Mangalica (3 st)	15
Bruschetta met verse garnaal (3 st)	18
Bordje huisgerookte zalm - vinaigrette - toast.....	13

VOORGERECHT

6 of 9 Fine de Claires - sjalot - rode wijn - vinaigrette	15/21
Carpaccio van rund - truffelemulsie - parmezaan - rucola- avocado	15
Ganzeleverpastei - kweeper - zwarte look - brioche	17,50
Tomaat Garnaal 'New Style' - vers gepelde garnalen.....	21
Smeus van polderaardappel - vers gepelde garnalen	21,50
Koksijdse garnaalkroketten	16
1/2 Kreeft in schoon zicht - Klassiek getooid	21
1/2 Kreeft in olijfolie met lookboter op onze wijze - tomaat - basilicum	21
Voorgerecht van de menu	16

VISHOOFDGERECHT

Zeevruchtenschotel <i>Noordzeegarnaal - krabbenpoten - langoustine - koningsgarnaal - kreukels - wulken - diepe oesters.....</i>	42
Zeevruchtenschotel Normandie - halve kreeft.....	63
Zeebaars - ratatouille - aubergine - gekonfijte aardappel.....	28
Bouillabaisse - toast - rouille	27
Bouillabaisse Normandie - toast - rouille - 1/2 kreeft.....	47
Tomaat Garnaal 'New Style' - vers geplukte garnalen	34
Kreeft in olijfolie met lookboter op onze wijze - tomaat - basilicum.....	42
Kreeft in schoon zicht - Klassiek getooid	42
Gebakken zeetong 'Belle Meunière'	37
Kabeljauwrug - geplette Charlotte aardappel - vers gepelde garnalen - Hollandse saus	33
Visgerecht van de menu.....	29

VLEESHOOFDGERECHT

Krokant gebakken kalfszwezeriken - truffelmousseline	29
Rundstournedos - bearnaise of pepersaus - zomerse groenten	28
Lamskroontje - oven gebakken - primeur- aardappel	32
Vleesgerecht van de menu.....	29

DESSERT

Dame blanche 'De Normandie'	9
Brownie - chocolademousse - advocatenroom	9
Assortiment van vruchtensorbets	8,50
Sabayon Escoffier - Belgische aardbeien - Roomijs.....	9,50
Irish coffee	9,50
Dessert van de menu	9,50

Alle gerechten worden marktvers gemaakt. Om praktische redenen verzoeken wij u vriendelijk om vanaf 6 personen de keuze te beperken tot 4 gerechten per gang. Dank voor uw begrip

GENIETEN AAN WAL? TAKE AWAY

Telefonisch 058/518141
Mail: info@denormandie.be
Bestel dag voordien tot 14h
Afhaal tussen 17h-19h


DE NORMANDIE
sinds 2006

www.denormandie.be



We voorzien handgel, dragen mondmaskers en houden 1,5m afstand

Le 25 mai 1935, De Normandie entame sa première transatlantique traversée. En un temps record de quatre jours, le navire a atteint New York. La Normandie a ensuite reçu le Ruban Bleu.



MENU RUBAN BLUE

Après quelques mois de fermeture obligatoire, l'équipe de De Normandie est prête pour vous de battre des records comme il y a 85 ans. Cette fois-ci, pas pour la rapidité, mais pour l'hospitalité et la gastronomie.

Le menu sera donc temporairement plus concis, mais a été spécialement sélectionné pour vous avec les meilleurs plats que De Normandie peut offrir.

BRUSCHETTA'S & TAPAS

Bruschetta - tomates – jambon Mangalica (3pcs)	15
Bruschetta – crevettes épluchées à la main (3pcs)	18
Assiette de saumon fumé maison - vinaigrette - toast.....	13

ENTRÉES

6 ou 9 Fine de Claires – vinaigrette aux échalotes et au vin rouge	15/21
Carpaccio de boeuf – émulsion à la truffe – Parmesan – roquette – avocado ..	15
Foie gras – coing – ail noir – brioche	17,50
Tomate crevettes 'New Style' - des crevettes épluchées à la main	21
Purée des polders - des crevettes épluchées à la main	21,50
Croquettes aux crevettes grises 'maison'	16
½ Homard en belle vue – façon classique	21
½ Homard sauté à l'huile d'olives – beurre à l'ail maison – tomates – basilic ...	21
Entrée du menu du chef	16

POISSONS

Plateau de fruits de mer <i>Crevettes grises – pinces de crabe – langoustines – crevettes 'royales'</i> – bulots – bigorneaux – huîtres creuses	42
Plateau fruits de mer 'Normandie' – demi-homard	63
Bar – ratatouille – aubergine - pomme de terre confite	28
Bouillabaisse – toast – rouille	27
Bouillabaisse 'Normandie' – demi-homard - toast – rouille	47
Tomate crevettes 'New Style' - des crevettes épluchées à la main	34
Homard sauté à l'huile d'olives – beurre à l'ail maison – tomates – basilic	42
Homard en belle vue – façon classique	42
Sole 'Belle meunière'	37
Filet royal de cabillaud – pomme de terre Charlotte - des crevettes épluchées à la main – sauce hollandaise	33
Plat principal de poisson du menu du chef	29

VIANDES

Riz de veau croustillants - mousseline à la truffe	29
Tournedos de boeuf – béarnaise ou sauce au poivre – légumes du marché....	28
Carré d'agneau rôti à l'ail – bouquets de légumes	32
Plat principal de viande du menu du chef	29

DESSERT

Dame blanche 'Le Normandie'	9
Brownie - mousse au chocolat - crème d'avocat	9
Sabayon Escoffier – fraises belges – glace	9,50
Assortiment de sorbets de fruits	8,50
Irish coffee	9,50
Dessert du menu du chef	9,50

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais. A partir de 6 convives, nous vous prions de limiter votre choix à quatre plats différents par service, et ceci pour des raisons pratiques.
Nous vous remercions de votre compréhension!

SE RÉJOUIR À TERRE ? A EMPORTER

Téléphone 058/518141
Courriel: info@denormandie.be
Commandez la veille jusqu'à 14h
Prise en charge entre 11h-12h & 17h-18h


DE NORMANDIE
sinds 2006

www.denormandie.be



Nous fournissons du gel antibactérien pour les mains, portons des masques de protection et gardons une distance de 1,5 m