

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
Gebakken ganzenlever – dadels – noten – kweeper .....	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
<i>*Fruits de mer vanaf oktober op aanvraag</i>	
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
Veurnse meringuetaart .....	9
Sabayon Escoffier - Vers fruit - 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 rôti – dattes – noix - coing .....	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> <i>– bulots – bigorneaux – huîtres creuses .....</i>	42
Plateau fruits de mer 'Normandie' – demi-homard* .....	63
<i>*Fruits de mer d'octobre sur demande</i>	
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 – Fruits frais – glace .....	9,50
Tarte Meringue de Furnes .....	9
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