

## À la carte

### Onze koude voorgerechten

- Trio van zakouskis: caponata van gerookte aubergine en granaatappel (baba ganoush), guacamole, hummous € 12,00
- Gemarineerde zalm met salie & rozemarijn, honing-mosterd saus met rucola € 18,00
- 1/2 kreeft, op Bretoense wijze € 25,00
- Ganzenlever in doek met uienkonfijt, gegrilde peperkoek € 20,00
- Carpaccio van Sint-Jakobusnoot met citrusvruchten, venkel, rucola en bottarga € 19,00
- Vitello tonnato alla piemontese € 18,00
- 6 Huitres creuses Gillardeau n°3 € 22,00
- 6 Huitres plates de Belon € 25,00

### Onze warme voorgerechten

- Kreeftensoep € 15,00
- Cassolette van scampi's, parma & peperoncino € 14,00
- 1/2 gegrilde kreeft, witte Sancerre boter € 25,00
- Parmezaankroketten (2 stuks) € 14,00
- Garnalkroketten met kreeftenbisque (2 stuks) € 18,00

### Onze hoofdschotels

- Fazantfilet met Armagnacsaus € 25,00
- Hertfilet, Porto saus € 31,00
- Saltimbocca alla romana € 26,00
- Zeebaars op Siciliaanse wijze, (kappertjes, gedroogde tomaten, pijnboompitten, knoflook en citroen) € 29,00
- Griet in Greco di Tufo saus € 29,00
- Kapoen met paddenstoelen, truffels en kastagnes (min. 4 personen) € 38,00

Onze hoofdgerichten worden geserveerd met jonge wortelen of peer met veenbessen, gestoofd witloof, prinsessenbonen, kastanje en pastinaak mousseline.

Wij bieden ook gerijpte kaasplateaus aan. Verder hebben wij een ruime keuze aan Franse en Italiaanse wijnen en prosecco, alsook een assortiment van warme hapjes. Dit alles is te verkrijgen op bestelling.

Laatste bestelling op **21 december** voor Kerstmis en **28 december** voor Nieuwjaar. Bestellen kan telefonisch of via email.

## Kerstmenu

€ 49,00

- Gemarineerde zalm met salie & rozemarijn, honing-mosterd saus met rucola
- of
- Ganzenlever in doek met uienkonfijt, gegrilde peperkoek (+ € 2, 00)
- .....
- Fazantfilet in Armagnacsaus, cranberrypeer, gestoofd witlof, prinsessenbonen en mousseline van kastanje en pastinaak
- of
- Zeebaars op Siciliaanse wijze, gestoofd witlof, worteltjes, prinsessenbonen en mousseline van kastanje en pastinaak. (+ € 4,00)
- .....
- Duo van chocolademousse met sinaasappelbloesem & vanillepannacotta, vers fruit

## Nieuwjaarsmenu

€ 53,00

- 1/2 kreeft, op Bretoense wijze (+ € 7,00)
- of
- Vitello tonnato alla piemontese
- .....
- Hertfilet, Porto saus, peer met veenbessen, gestoofd witloof, prinsessenbonen, kastanje en pastinaak mousseline (+ € 5,00)
- of
- Griet in Greco di Tufo saus, gestoofd witlof, baby wortelen, prinsessenbonen en kastanje & pastinaak mousseline
- .....
- Tiramisu met amandelen en amaretto



  
**forchetta vino**  
atelier - traiteur - table d'hôtes  
*Paolo Coppolecchia*



Biedt u een selectie van gerechten en menu's voor dit vakantie seizoen 2023 en wenst u gelukkige momenten met uw gezin.

Hoorndaelstraat 24  
3080 Tervuren  
T 02 767 46 44  
M 0473 28 41 90  
paolo@forchettaevino.eu  
**www.forchettaevino.eu**