

BRASSERIE RAPHAËL

MENU

Filosoof, muzikant, componist, eigenzinnige en kunstzinnige grootvader die stiekem de verboden boeken aan mijn moeder gaf. Met veel trots draag ik ook zijn naam 'Willem Raphaël'.

In brasserie Raphaël gaan we op zoek naar wat eten moet zijn en hoe je het moet beleven. We zoeken de weg naar diepe, eerlijke en authentieke smaken en geven een wandeling door de tuin van onze jeugd. Hier wordt koken een vorm van cultuur en eten een klein moment van geluk.

TO SHARE

Charcuterie vlees	€26
Coppa à la minute gesneden, gepekelde groentjes, mergboter en brood.	
Charcuterie vis	€28
Schelvis à la minute gesneden, visbereiding, gepekelde groentjes, leverboter en brood.	
Oester natuur	€3,5/st
Oostendse creusen.	
Oester bereid	€6/st
Oostendse creusen: champagne en kimchi.	
Bruscetta	€18
Geitenkaas, prei-asperge.	
Burrata	€24
Rode biet, pottekeskaas, tijm.	
Zeebaars	€32
Zeebaars lijngevangen, cevichestijl, gebrande pompoen, rode ui, koriander.	

VOORGERECHTEN

Garnaalkroketten 2 stuks	€18
Bisque Noordzeegarnaal <i>signatuur Willem Hiele</i>	€28
Bisque, koffieroom, stokvisboter, schelvis, garnaaltjes en brood.	
Langoustines	€36
À la plancha, hazelnootboter, lente-ui.	

HOOFDGERECHTEN

Vis van de week	€38
Geserveerd met gebakken aardappeltjes, witte asperges, oesterzwam.	
Vlees van de week	€48
Geserveerd met gebakken aardappeltjes, béarnaise en geroosterde bloemkool.	

NAGERECHTEN

Dame Blanche	€10
Coupe Fraise	€12
Eton Mess	€10
Kazen Van Tricht <i>'Assortiment Belgische Kazen'</i>	€18

