

Polly Goudvisch

dîner



Bites

Huître à l'unité mignonette et citron	4
Focaccia ⑤ beurre aux herbes	9
Coppa di Parma poivron mariné, olives et crostini	10
Bouchées de tartare de bœuf 2pcs sur brioche, garniture classique et caviar	9

Entrées

Burrata ⑤ tomates cerises colorées, basilic, crostini et huile d'olive	14
Carpaccio au persil, roquette, croûtons et crumble croustillant de lard	14
Soupe de poivrons rôtis crème fraîche, basilic et focaccia	10
Ceviche de thon pamplemousse, leche de tigre, aneth, menthe, grenade et jalapeño	15

Plats principaux

Melanzane alla Parmigiana ⑤ mozzarella, aubergine, tomate et parmesan	21
Steak de chou-fleur 🌱 crème de houmous, chimichurri, grenade et mélange de graines	22
Filet de cabillaud bimi, purée de chou-fleur et beurre blanc au citron	27
Salade César poulet, little gem, œuf, croûtons et parmesan	20
Linguine aux gambas sauce tomate rôtie, basilic et tomates rôties	25

Complétez votre plat avec l'un de nos accompagnements !



Classiques Fam. Goudvisch

selon la recette familiale traditionnelle

Steak Frites avec jus de veau / sauce au poivre / béarnaise et frites frites à la truffe +2	29
Demi-poulet fermier au maïs salade frisée maison et sauce à l'ail noir	26
Double cheeseburger sauce burger Goudvisch, garniture classique et frites ⑤ option végétarienne +1 frites à la truffe +2	20

Accompagnements

Petite salade César ⑤ croûtons et parmesan	7
Salade fraîche ⑤ vinaigrette au persil	7
Frites ⑤ avec mayonnaise	6
Frites à la truffe ⑤ avec parmesan et mayonnaise à la truffe	8

Desserts

Sticky toffee ⑤ glace vanille et sauce caramel	10
Dame Blanche ⑤ glace vanille, mousse au chocolat et crumble de chocolat blanc	10
Affogato ⑤ espresso avec glace vanille un verre de Disaronno / Licor 43 / Frangelico +5	7
Cheesecake ⑤ de Holtkamp avec compote de fruits rouges	9
Quesos de Fromagerie Kef ⑤ sirop de pomme et crostini	14
Espresso Martini	14



Végan ⑤ Végétarien

Des allergies ? Faites-le-nous savoir !

Scan for other languages &
the allergen menu

