

Smedenstraat 47 8000 Brugge België
www.tougou.be proef@tougou.be
tel: +32 50 705 802

TOU • GOU

FIJNPROEVERIJ

Van Aerde Thibault

BE 0643.541.550
BNP BE62 0017 8061 5761
BIC GEBABEBB

TRAITEURLIJST MEENEEM SEPTEMBER-OKTOBER 2020
vanaf 4 personen

HAPJES

KOUDE HAPJES:

mi-cuit gebakken tonijn met wasabidip	3,5/stuk
tartaar van rundsvlees met pistache en haringeitjes	3,5/stuk
gerookte zalm met ricotta en pijnboompitjes	3,5/stuk
Bavarois van kreeft	3,5/stuk
oester natuur Nr3	3€/stuk
kreeft-rammenasrolletjes	4€/stuk
crostini met wagyu en dragonmayo	4 €/stuk
tomaat-garnaal	4 €/stuk

WARME HAPJES:

krokante raviolis	
gekonfijte eendebout	2,50 €
ricotta pijnboompitjes	2,50 €
samossa van gekruide kip	2,50 €
oosters lamsbrochetje	2,50 €
fallafel met yoghurtdup	1,80 €
tijgergarnaal 'fritti'	2,50 €
crabcake met madrascurry	3 €
gegratineerde oesters met champagne	3 €

VOORGERECHT:

Sashimi van rundsvlees, roquette, parmesan	14 €
Gemarineerde zalm, gegrilde jonge prei, gribichesaus	14 €
Toast champignons met girolles en rode biet	14 €

GERECHTEN:

- | | |
|--|--------------|
| * Tarbot, pastinaak, spruitjes en mosterd | 22 € |
| * Vol-au-vent van hoevekip, kalfsburgertje, boschampignons met truffel | 17 €
24 € |
| * Iberico Varkenshaasje, zoete aardappel, artisjok, sechuan | 22 € |
| * Patrijs, schorseneren, groene kool, duchesse | 24 € |

KREEFTBEREIDINGEN (dagprijs volgens gewicht op aanvraag 48u op voorhand)

- * Bellevue (aardappel- en tomatensalade, cocktail en mayonaise)
- * A la nage (met fijne groentjes en lichte witte wijnsaus)

DESSERTS

- | | |
|-----------------------------------|-----|
| * Chocolade-hazelnootmousse | 5 € |
| * Tiramisu met speculoos | 5 € |
| * Noten-karameltaartje | 4 € |
| * Cheesecake met butterscotchsous | 6 € |

VOOR SPECIALE AANVRAGEN/ SHARINGDISHES GELIEVE ONS PER MAIL TE CONTACTEREN