

Aperitieven

€21	Pol Roger, reserve, brut
€25	Legras & Haas, Blanc de blancs, extra brut
€30	Louis Roederer, rosé vintage, 2017
€18	Bôtan selection

FRANQ's amuses

Tomaat: warm / koud, zoet / zuur, hard / zacht

Faux gras van cashewnoot en verjus

Vesper martini "shaken not stirred"

Pasta nduja 2.0

Ontdekkingskluis

Asperges uit de Polder met Enigma picanha en lamsoor

Crème van Comté en eigeel

-

Heilbotfilet gegaard met Kalamata olijven en daslook

Beurre blanc van groene komijn, poivrade artisjok

-

Kalfsrug met morieljes

Compressie van spinazie en Mechelse bloemkool

-

Aardbei / Rabarber / Rosé champagne / Sechuan

€120

Extra toe te voegen aan het menu

Tartaar van gambero rosso - €83

Oscietra kaviaar, gel van verjus en kaffir

-

Discover kazen van "Catharinadal" - €20

Geaffineerd door Frederic Van Tricht

-

Soufflé van Guanaja 70% - €25

The Macallan whiskey en gezouten karamel

90 minute lunch

Van woensdag tot en met vrijdag serveren wij
's middags een 2 gangen lunchmenu aan €48.5
of aan €58.5 inclusief parkeerplaats.

À la carte

Alle gerechten zijn ook verkrijgbaar als à la carte gerecht in aangepaste portie.

Asperges uit de Polder met Enigma picanha en lamsoor / €46

Heilbot gegaard met Kalamata olijven en daslook / €58

Kalfsrug met morieljes / €58

Tartaar van gambero rosso / €83

Discover "Catharinadal" / €20

Aardbei / €20

Soufflé / €25

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde voedingsstoffen,
stel ons op de hoogte. De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.

Restaurant FRANQ by

A handwritten signature in black ink, consisting of a long horizontal line that curves downwards and then loops back to the left, followed by the letters 'Franq' in a cursive style.

Aperitifs

- €21 Pol Roger, reserve, brut
- €25 Legras & Haas, Blanc de blancs, extra brut
- €30 Louis Roederer, rosé vintage, 2017
- €18 Bôtan selection

FRANQ's amuses

Tomato: hot / cold, hard / soft, sweet / sour

Faux gras / Cashew / Verjuice

Vesper martini "shaken, not stirred"

Pasta nduja 2.0

Discover the Vault

Asparagus with Enigma picanha and sea lavender

Cream of Comté and egg yolk

-

Halibut cooked with Kalamata olives and wild garlic

Beurre blanc of green cumin, poivrade artichoke

-

Veal entrecôte with morels

Compressed spinach and cauliflower

-

Strawberries / Rhubarb / Rosé champagne / Sechuan

€120

Additional menu options

Tartare of gambero rosso - €83

Oscietra caviar, verjuice gel and kaffir

-

Discover cheeses from "Catharinadal" - €20

Aged by Frederic Van Tricht

-

Guanaja 70% soufflé - €25

The Macallan whiskey and salted caramel

90 minute lunch

From Wednesday to Friday we offer
a 2-course lunch menu for €48.5
or for €58.5 including a parking space.

À la carte

All dishes are also available à la carte in adjusted portions.

Asparagus with Enigma picanha and sea lavender / €46

Halibut cooked with Kalamata olives and wild garlic / €58

Veal entrecôte with morels / €58

Tartare of gambero rosso / €83

Discover cheeses from "Catharinadal" / €20

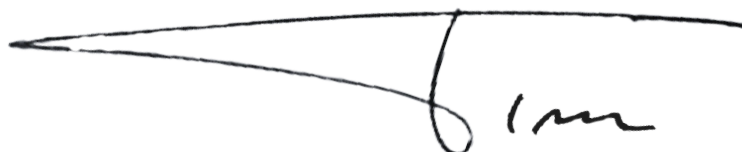
Strawberries / €20

Soufflé / €25

If you have any allergies or intolerances, please inform us.

The composition of our dishes may change.

Restaurant FRANQ by

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Franck', written in a cursive style. The signature is positioned below the text 'Restaurant FRANQ by'.

Apéritifs

- €21 Pol Roger, reserve, brut
- €25 Legras & Haas, Blanc de blancs, extra brut
- €30 Louis Roederer, rosé vintage, 2017
- €18 Bôtan selection

Amuse-Bouches de FRANQ

Tomate: chaud / froid, d'ûr / doux, Aigre-doux

Faux gras / Noix de cajou / Verjus

Vesper martini "secoué, pas remué"

Pasta nduja 2.0

Coffre de Découverte

Asperges au Enigma picanha et lavande de mer

Crème de Comté et jaune d'oeuf

-

Flétan cuit avec des olives Kalamata et d'ail sauvage

Beurre blanc de cumin vert, artichaut poivrade

-

Entrecôte de veau aux morilles

Compression d'épinards et chou-fleur

-

Fraises / Rhubarbe / Champagne rosé / Sechuan

€120

Options supplémentaires

Tartare de gambero rosso - €83

Caviar d'osciètre, gel de verjus et kaffir

-

Découvrez les fromages "Catharinadal" - €20

Affiné par Frederic Van Tricht

-

Soufflé de Guanaja 70% - €25

The Macallan whiskey et caramel salé

Déjeuner en 90 minutes

Du mercredi au vendredi nous proposons
un menu déjeuner de 2 plats à €48.5
ou à €58.5 inclus une place de parking.

À la carte

Tous les plats sont également disponibles à la carte en portions ajustées.

Asperges au Enigma picanha et lavande de mer / €46

Flétan cuit avec des olives Kalamata et d'ail sauvage / €58

Entrecôte de veau aux morilles / €58

Tartare de gambero rosso / €83

Découvrez les fromages "Catharinadal" / €20

Fraises / €20

Soufflé / €25

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez en informer.

La composition de nos plats peut changer.

Restaurant FRANQ by

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Franck', written in a cursive style.