

Menu du déjeuner

SOUPE À LA MOUTARDE

Soupe crémeuse avec des lardons croustillants et des oignons verts

SOUPE DE TOMATES

Avec du basilic frais et de la crème fouettée

SOUPE TOM KHA KAI

Avec du poulet effiloché, des oignons verts et de la noix de coco râpée

Délicieux en entrée !

Toutes nos soupes sont faites maison et sont servies avec du pain et du beurre aux herbes

SPÉCIALITÉS

FLATBREAD AU TARTARE DE STEAK

Tartare de steak avec un œuf au plat, de la laitue iceberg, de la mayonnaise à la truffe et des oignons frits

FLATBREAD AU FROMAGE DE CHÈVRE

Fromage de chèvre doux avec du miel, des noix grillées, de l'oignon rouge et une confiture de fruits

FLATBREAD À L'HUMMUS

Hummus de betterave rouge, laitue iceberg, œuf poché, noix et fromage feta

FLATBREAD CARPACCIO

Carpaccio de bœuf, fromage parmesan, pignons de pin et choix entre pesto ou mayonnaise à la truffe

CLASSIQUES

WRAP AU POULET CROUSTILLANT

Astuce Troubadour !

Poulet croustillant, vinaigrette orientale, salade de chou blanc et laitue iceberg

XXL TOASTIE

Pain sandwich avec des côtes désossées, du fromage fondu, de l'oignon rouge et de la sauce barbecue

BURGER CLASSIQUE

Burger Black Angus avec du bacon, du fromage cheddar fondu, de la laitue iceberg et une relish de cornichons frais

BURGER VÉGÉTARIEN

Avec du fromage cheddar fondu, de la laitue iceberg, une relish de cornichons frais et de la sauce burger

SATÉ DU GRILL

Hauts de cuisse de poulet marinés maison avec une sauce aux arachides, du chili croustillant, des chips de crevettes et des oignons croustillants

SANDWICH CLUB

Pain sandwich, salade de poulet épicée, bacon croustillant, concombre et tomate

Servi avec des frites

DEMI-EUNTE

Pain rustique avec jambon, fromage, un œuf au plat, une croquette de bœuf ou de légumes et une soupe à la moutarde ou à la tomate

Option végétarienne !

OMELETTE JAMBON ET FROMAGE

Avec du jambon et du fromage, servi sur du pain rustique

OMELETTE DE LUXE

Avec du poulet effiloché, du fromage cheddar, de la mayonnaise au curry et des oignons frits, servi sur du pain rustique

OMELETTE AMOUREUX DU FROMAGE

Avec du fromage cheddar, du fromage parmesan et du fromage affiné, servi sur du pain rustique

SALADES (servies avec du pain et du beurre aux herbes)

SALADE CARPACCIO

Avec du carpaccio de bœuf, du fromage parmesan, des pignons de pin et le choix entre pesto ou mayonnaise à la truffe

SALADE DE SAUMON FUMÉ

Avec du saumon fumé, du fromage parmesan, un œuf poché et des tomates séchées

SALADE DE CHÈVRE

Avec du miel, du fromage de chèvre, des noix et des spaghetti de carottes

DÉJEUNER À PARTAGER

Indécis ? Optez pour un "Déjeuner à Partager" : des plats surprenants et délicieux de notre menu du déjeuner à partager ou à déguster vous-même !

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES CHARGÉES

Frites croustillantes avec une sauce au fromage crémeuse, des miettes de bacon et des oignons verts

FRITES DE PATATES DOUCES

Mayonnaise à la truffe et fromage parmesan

FRITES RUSTIQUES

Servies avec de la mayonnaise

SALADE VERTE FRAÎCHE

Laitue verte mélangée avec des radis croquants, des tomates séchées et une vinaigrette rafraîchissante

ROULEAU CALIFORNIEN CROUSTILLANT

Avec du crabe, une glace de soja, des oignons croustillants et de la mayonnaise chipotle

ROULEAU VÉGÉTARIEN CROUSTILLANT

Avec du wakame, une glace de soja, des oignons croustillants et de la mayonnaise chipotle

Diner

ENTRÉES

SOUPE À LA MOUTARDE

Soupe crémeuse avec des lardons croustillants et des oignons verts

SOUPE DE TOMATES

Avec du basilic frais et de la crème fouettée

SOUPE TOM KHA KAI

Avec du poulet effiloché, des oignons verts et de la noix de coco râpée

TARTARE DE SAUMON

Sur une maïstostada crouillante avec de la mayonnaise chipotle, de la guacamole et des oignons frits

CARPACCIO DE TROUBADOUR

Avec du fromage Parmesan, des pignons de pin et le choix entre: pesto ou mayonnaise à la truffe

Conseil du troubadour ! (In het Frans is er een spatie tussen het woord en het uitroepteken)

TARTARE DE BŒUF

Avec du pain brioché, un jaune d'œuf mollet, de l'oignon rouge, des cornichons et de la mayonnaise à la truffe

PORC CROUSTILLANT

Bao bun avec du porc croustillant et une vinaigrette fraîche au yogourt et au concombre

BOL DE POKÉ

Choix entre: tartare de saumon ou poulet oriental crouillant

Avec du riz sushi frais, de la guacamole, des cacahuètes crouillantes au wasabi, du wakame, des fèves edamame, de la mangue et de la sauce soja

TOSTADA AU CHAMPIGNON EFFILOCHÉ

Tostada de maïs crouillante avec du chou blanc aigre-doux et de la mayonnaise vadouvan

Option végétalienne disponible !

BONBONS AU FROMAGE DE CHÈVRE

Crostini, crumble de noix, pomme marinée, oignon rouge et vinaigrette au miel

BOL DE POKÉ VÉGÉTALIEN

Avec du riz sushi frais, de l'avocat, de la sauce soja, des cacahuètes crouillantes au wasabi, du wakame, des fèves edamame et de la mangue

Option supplémentaire: + sashimi de saumon végétalien €4

Option végétalienne disponible !

CONSEIL : DÎNER PARTAGE

Pourquoi choisir quand vous pouvez tout goûter ?

Menu partage en 3 plats

MENU DU CHEF

Un menu surprise en 3 plats, où vous pourrez découvrir toute la passion et la créativité de l'équipe de cuisine !

Menu du chef en 3 plats

PLATS PRINCIPAUX

BŒUF TROUBADOUR

Steak grillé nappé d'une riche sauce au vin rouge

Option supplémentaire : + Gambas Black Tiger

MIXED GRILL

Filet de poulet, filet de porc mariné, steak et côtes levées croustillantes, servis avec de l'aioli à l'ail

SCHNITZEL

Généreuse escalope de porc avec une sauce crémeuse aux champignons

CÔTES LEVÉES COLLANTES

Un rack entier de nos fameuses côtes levées, avec un glaçage collant au sésame et au gingembre

GRANDE ENTRECÔTE (+/- 450 GR)

Entrecôte grillée avec beurre d'herbes et jus de calvados

POULET DE PERLE

Poulet de perle croustillant avec une sauce curry-coco et des miettes de wasabi

SATÉ DE GRILLADE

Haut de cuisse de poulet mariné maison avec sauce aux arachides, éclats de chili, chips de crevettes et oignons croustillants

HAMBURGER CLASSIQUE

Hamburger Black Angus avec bacon, fromage cheddar fondu, laitue iceberg, une relish de cornichons fraîche et sauce à hamburger

HAMBURGER DE BETTERAVE

Avec fromage cheddar fondu, laitue iceberg, une relish de cornichons fraîche et sauce à hamburger

Option végétalienne disponible !

Nos plats principaux sont servis avec des frites par défaut !

PLATS PRINCIPAUX ET ACCOMPAGNEMENTS

FILET DE SAUMON

Filet de saumon avec une salsa de tomates fraîche et des oignons croustillants
Conseil du Troubadour !

BROCHETTES DE GAMBAS GRILLÉES

Gambas Black Tiger décortiquées, marinées dans du pesto et de l'ail

RISOTTO

Risotto crémeux aux champignons sautés, truffe et biscuits au fromage Parmesan
Option supplémentaire : Gambas Black Tiger €7.5

SALADES

SALADE CARPACCIO

Avec du carpaccio de bœuf, du fromage Parmesan, des pignons de pin et le choix entre pesto ou mayonnaise à la truffe

SALADE DE SAUMON FUMÉ

Avec du saumon fumé, du fromage Parmesan, un œuf poché et des tomates séchées

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Avec du miel, du fromage de chèvre, des noix et des spaghettis de carottes

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES LOADED

Frites rustiques croustillantes avec une sauce au fromage crémeuse, des morceaux de bacon et des oignons de printemps

FRITES RUSTIQUES

Servies avec de la mayonnaise

LÉGUMES CHAUDS

Haricots verts sautés avec des oignons et de l'ail

FRITES DE PATATE DOUCE

Avec de la mayonnaise à la truffe et du fromage Parmesan

SALADE VERTE FRAÎCHE

Salade verte mélangée avec des radis croustillants, des tomates séchées et une vinaigrette rafraîchissante

ROULEAU DE SUSHI CALIFORNIE CROUSTILLANT

Avec du crabe, de la sauce soja, des oignons croustillants et de la mayonnaise chipotle

ROULEAU DE SUSHI VÉGÉTALIEN CROUSTILLANT

Avec du wakame, de la sauce soja, des oignons croustillants et de la mayonnaise chipotle

DESSERTS

PAIN PERDU AUX RAISINS

Pain perdu aérien aux raisins, accompagné de myrtilles, de yaourt grec, de crème pâtissière et de glace à la vanille.

CRÈME BRÛLÉE

Aux 5 épices, chocolat blanc cuit et glace à la cannelle
Astuce du Troubadour !

ARRETJESCAKE

Petit gâteau avec des morceaux de biscuit, des M&M's, du caramel et de la glace au chocolat.

MOUSSE AU CHOCOLAT PUR

Mousse douce au chocolat noir dans une coque de chocolat
Servie avec des blancs d'œufs battus en neige et un gel de framboise.

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Tartelette à la crème de citron, meringue et glace à la maracuja.

DAME BLANCHE

Trois boules de crème glacée à la vanille avec sauce chocolat chaude et crème fouettée fraîche.

CONSEIL DE DESSERT LIQUIDE : ESPRESSO MARTINI COOKIE CARAMEL

Bouchées

MINI BAO BUN

Avec du poulet croustillant, du chou blanc aigre-doux et de la sauce orientale

MINI BAO BUN

Avec des champignons effilochés, du chou blanc aigre-doux et de la mayonnaise Vadouvan

CRUNCHY CALIFORNIA SUSHI ROLL

Avec du crabe, un glaçage au soja, des oignons croustillants et de la mayonnaise chipotle

LOADED NACHOS

Avec du poulet collant, du fromage fondu, de la sauce barbecue fumée, de la crème sure, des oignons verts et du guacamole

BITTERBALLEN

8 pièces, avec de la moutarde

BITTERGARNITUR

8 pièces, avec de la mayonnaise et de la sauce chili

PLANCHE À COLLATIONS

Une sélection de divers en-cas chauds et froids délicieux

STICKY CHICKEN POPS

Avec des graines de sésame et de la sauce orientale

PLANCHE DE PAIN

Aïoli à l'ail et beurre aux herbes

SCÉNARIO SAUCISSE-FROMAGE

Une sélection de délicieuses charcuteries et fromages

CHURROS

Avec du sucre à la cannelle et une sauce au caramel

BITTERBALLEN VÉGÉTALIENS

Avec de la mayonnaise végétalienne

ROULEAU DE SUSHI VÉGÉTALIEN CROUSTILLANT

Avec du wakame, un glaçage au soja, des oignons croustillants et de la mayonnaise chipotle

NACHOS VÉGÉTALIENS

Avec de l'avocat écrasé, du fromage fondu, de la crème sure et des oignons verts

FRITES FRICANDEL

Avec une sauce spéciale

Conseil Troubadour!

PROMOTION DE LA SEMAINE FRANS

MENU À 3 PLATS AU CHOIX

ENTRÉES

SOUPE DE MOUTARDE MAISON

CARPACCIO DE BŒUF

TARTARE DE SAUMON

PLATS PRINCIPAUX

BROCHETTES DE POULET AVEC SAUCE ARACHIDE MAISON

RISOTTO DE SAISON

DESSERTS

DAME BLANCHE

CAFÉ AVEC MIGNARDISES

GÂTEAU ARRETJES FAIT MAISON

LE MARDI, MERCREDI & JEUDI

MENU À 3 PLATS €30