

**Beste gasten,
Welkom bij restaurant Luxo**

Ingrediënten van de hoogste kwaliteit

Hier bij restaurant Luxo serveren we een (h)eerlijke keuken met respect voor het product. Wij staan dan ook gekend voor onze ingrediënten van de hoogste kwaliteit. Zo gaan we altijd op zoek naar het allerbeste wat het land en de zee ons te bieden heeft.

Neem nu onze Spaanse Rubia Gallega runderen. Deze zijn 100% rasecht en grazen maar liefst 365 dagen per jaar buiten in de natuur. De runderen zijn 10 jaar oud en krijgen zo hun unieke smaak. Zo zijn we ook terecht heel fier dat wij de enige echte zuivere Japanse Wagyu A5+ serveren bij Luxo. (geen goedkopere imitatie).

Uit zee hebben we dan de speciale oesters zoals Gillardeau. Deze oester heeft zelfs een AOC label. We werken ook met de mooiste zeetongen van de laatste sleep, Deense kabeljauwhaas Royal en uiteraard onze Belgische trots : Zeebrugse handgepelde garnalen zonder bewaarmiddelen of additieven (geloof me u proeft het verschil). Voor de liefhebber hebben we Doyy kaviaar. Deze kaviaar is van de hoogste kwaliteit zonder toevoeging van conserveringsmiddelen. Voeg daar de bekwaamheid en creativiteit van onze chef aan toe en u beseft al snel waarom Luxo zo veel tevreden klanten heeft.

Passie van wijn

Na mijn opleiding als sommelier in Ter Groene Poorte te Brugge, heb ik dan stage gelopen in o.a. Hertog Jan te Brugge. Ondertussen is dit een beetje uit de hand gelopen hobby geworden. Zo hebben wij een 250 tal top referenties op onze wijnkaart staan, waarvan een aantal zeer exclusieve wijnen die het beste uit onze gerechten naar boven halen.

Leveranciers

Zonder hun passie zou het ons ook niet lukken om aan deze uitzonderlijke producten te komen. Na 20 jaar hebben we een heel goede band met onze leveranciers uitgebouwd. Waarvoor dank aan hen om elke keer de beste producten voor ons te selecteren.

Belevenis

Op restaurant gaan moet een belevenis zijn vanaf het aperitief tot en met de koffie. Daarom kiezen wij ook voor een luxe materialen in onze inrichting en het unieke zicht op zee. Serveer hier dan nog eens heerlijke uitgebalanceerde gerechten en topwijnen bij. Wat een feest.

De kwaliteit van Doyy Caviar

Kaviaar van de hoogste kwaliteit en smaak.

De kwaliteit van de kaviaar is te herleiden naar verschillende punten, omdat het een natuurlijk product is, verschilt de kaviaar van vis tot vis, ondanks dat het eenzelfde soort is. De kleur en de smaak zijn bijvoorbeeld afhankelijk van het voedsel en de leefomstandigheden van de steur. Daarnaast is het formaat van de kaviaar een belangrijke factor, hoe groter de eitjes, hoe exclusiever de kaviaar.

Het 'bereiden' van kaviaar heeft echter het juiste vakmanschap. De Caviar Master van Doyy heeft meer dan 100 jaar kennis in het bereiden van kaviaar en is daarmee één van de meest begeerde Caviar Masters ter wereld.

De Doyy Royale Caviar bestaat enkel uit de beste kwaliteit kaviaar, met een minimale diameter van 3mm. Hij wordt gewassen met 100% natuurlijk bronwater en verrijkt met een laag zoutgehalte, waardoor de natuurlijke smaak van de kaviaar nog beter tot zijn recht komt. En bovenal: er worden geen conserveringsmiddelen als Borax toegevoegd tijdens de bereiding!

Teaser of Doyy Royale Caviar **15 Euro**

Een parelmoer lepel van deze heerlijke kaviaar puur natuur of met zure room.
Une cuillère de perles de ce délicieux caviar pur naturel ou à la crème sure.

Doyy Royale Caviar (50gr.) **165 Euro**

Puur natuur op ijs.
Nature pure sur glace.

Pommes Moscovite style Doyy Royale Caviar (30gr.) **110 Euro**

Smeurige aardappelpuree met zure room en blanke botersaus.
Purée de pommes de terre avec crème sure et sauce au beurre blanc.

Pommes Moscovite style Doyy Royale Caviar (50gr.) **180 Euro**


Smeurige aardappelpuree met zure room en blanke botersaus.
Purée de pommes de terre avec crème sure et sauce au beurre blanc.

Kaviaar is één van de meest exclusieve delicatessen ter wereld!

Doyy caviar the way it's meant to be.

Enjoy !

Voorgerechten – entrées

Artisanale garnaalkroketten Mesculen slaatje, peterselie en citroen. Croquettes de crevettes artisanales Salade mesculen, persil et citron.	22 Euro
Gerookte wilde zalm Twee keer gerookt op padoukhout en vanille met structuren van yuzu. Saumon sauvage fumé Fumé deux fois aux bois de padouk et vanille avec des structures de yuzu. *Supplement Doyy kaviaar 10gr. 35 Euro	28 Euro
Ganzenlever Gebakken, appel, Calvados, crumble van speculoos. Foie gras d'oie Cuit, pommes, Calvados et crumble de spéculoos.	25 Euro
Sint-Jacobsvruchten uit Dieppe Gebakken, structuren van bloemkool, groene asperge, gerookte paling. Coquilles Sint-Jacques de Dieppe Cuit, structures de chou-fleur, asperges vertes, anguille fumée *Supplement Doyy kaviaar 10gr. 35 Euro *Supplement zwarte truffel 15 Euro	30 Euro
Gillardeau oesters natuur (6 stuks) op ijs. Gillardeau huitres natures (6 pièces) sur glace.	30 Euro
Belotta Pata Negra (100gr.) 100% zuivere Belotta ham, 40 maanden gerijpt, handgesneden.	38 Euro
Zensai Japanse Wagyu A5+ grade 10 Teppanyaki gebakken, dooierzwam, grof zeezout. Cuir au teppanyaki, cantharel, sel de mer.	55 Euro
Langoustines uit Guilvinec  Gebakken in de knoflook, ui, wilde champignon, rode pigment en tuinkruiden. Langoustines de Guilvinec Cuites à l'ail, à l'oignon, au champignon, au pigment rouge et aux fines herbes.	35 Euro

**Enkel voorgerechten worden niet geserveerd.
Seules les entrées ne sont pas servies.**

Hoofdgerechten – plats

Deense kabeljauwhaas Royal Gebakken en gestoomd, asperge, wortel en prei, jus van kreeft. Cabillaud Royal Danois Poêlées et vapeur, asperge, carotte, poireau, jus de homard. *Supplement Doyy kaviaar 10gr. 35 Euro	38 Euro
Noordzeetong (450gr.) Gebakken in de hoeveboter, slaatje en Belgische frieten. Sole mer du nord Meunière Cuire au beurre de ferme, salade et frites Belges.	45 Euro
Tarbot filet Gegrild, jonge spinazie, romanesco, kreeftenbéarnaise. Turbot filet Grillé, jeunes épinards, romanesco, béarnaise de homard. *Supplement Doyy kaviaar 10gr. 35 Euro	55 Euro
Wilde paling in het groen. Anguille sauvage aux verts.	35 Euro
Zwarte Italiaanse truffel Verse pasta, boter en Parmezaanse kaas. Truffe Italienne noire Pâtes fraîches, beurre et parmesan.	35 Euro
Reefilet uit onze Ardennen Butternut, witlof, bospaddenstoelen, amandelkroket en portsaus. Filet de chevreuil de nos Ardennes Butternut, chicon, champignons de bois, croquette aux amandes et sauce au port.	45 Euro
Fazantenborstfilet uit onze polders Butternut, witlof, bospaddenstoelen, amandelkroket en zwarte truffel Filet de chevreuil de nos Ardennes Butternut, chicon, champignons de bois, croquette aux amandes et truffe noir.	38 Euro
Bouillabaisse Vissoep, ½ kreeft, langoustine, gambas Bouillabaisse Soupe de poisson, ½ homard, langoustine, gambas.	70 Euro

DE BESTE VLEESSOORTEN TER WERELD VOOR U GESELCTEERD.

RUBIA GALLEGA RUNDVLEES

100 % Premium Galician beef. Ook wel de Kobe van Europa genoemd.

Dit Spaans Iberisch rund heeft een spectaculaire smaak en is ook nog eens gezond. De runderen van het Rubia Gallega ras kenmerken zich door de hoge intramusculaire vetten. (natuurlijke vetten die zorgen voor de zeer mooie marmering in het vlees)

Door de leefwijze heeft het vlees een kruidige en ietwat zilte smaak wat de grootste Spaanse sterrenchefs ten zeerste weten te appreciëren. Onze Geselecteerde Rubia's zijn minstens 10 jaar oud en 4 weken gerijpt.

Rubia Gallega Filet pur (225 gr.) 45 Euro

Rubia Gallega Entrecôte Txogitxu Dry aged (350gr.) 55 Euro

*Geserveerd met marktgroenten of een slaatje, pepersaus of béarnaise.

*Servi avec des légumes du marché ou une salade, sauce poivre concassé ou béarnaise.

UNIEKE JAPANESE WAGYU UIT PERFECTUUR GUMNA 和牛

De enige echte Japanse Wagyu uit Gumna, het beste vlees uit de wereld. Uniek in België.

Alleen de 100% raszuivere Japanse Black Wagyu komt in aanmerking voor ons restaurant. Gekweekt en geslacht in Japan. Tot begin 2015 was het zelfs verboden om dit uitzonderlijk vlees uit te voeren vanuit Japan. Het meest exclusieve stuk rundsvlees ter wereld spreekt tot de verbeelding en zal u tot een onovertroffen culinaire ervaring leiden.

Wij zijn dan ook fier dat wij deze enige echte Wagyu A5+ (A5+ is de degradatie van de kwaliteit die tot vroeger enkel en alleen voor de keizerlijke familie bestemd was.) uit Japan mogen aanbieden. (geen goedkopere imitatie uit andere landen.)

Het Wagyu rund brengt een marmering (streepjes vet als marmer) voort die uniek is en zeer fijn verdeeld is.

Die marmering zorgt voor een spectaculair mondgevoel en een subtiel pallet aan smaken.

Seul le wagyu noir Japonais de 100% de race est éligible au notre restaurant.

Cultivé et abattu au Japon. Jusqu'au début de 2015, il était même interdit d'exporter cette viande exceptionnelle du Japon. Le Morceau de boeuf le plus exclusif au monde fait appel à l'imagination et vous mènera à une expérience culinaire inégalée.

Le boeuf de wagyu apporte une marbrure (tirets de graisse comme le marbre) sur qui est unique, finement divisé. Ce persillage crée une sensation en bouche spectaculaire et une palette subtile de saveurs.

JAPANESE WAGYU A5+ Grade 10+ FILET PUR (+-225gr.)

145 Euro

Marktmenu – Menu de marché

Gillardeau oesters

Gemarineerd met zeealgen, limoen en komkommer.

Gillardeau huitres

Mariné aux algues marines, citron vert et concombre.

Sint-Jacobsvruchten uit Dieppe

gebakken, structuren van bloemkool, groene asperge, gerookte paling.

Coquilles Sint-Jacques de Dieppe

cuit, structures de chou-fleur, asperges vertes, anguille fumée

*Supplement Doyy kaviaar 10gr. 35 Euro

*Supplement zwarte truffel 15 Euro

Ganzenlever

Gebakken, appel, Calvados, crumble van speculoos.

Foie gras d'oie

Cuit, pommes, Calvados et crumble de spéculoos.

Reefilet uit onze Ardennen

Butternut, witlof, bospaddenstoelen, amandelkroket en portsaus.

Filet de chevreuil de nos Ardennes

Butternut, chicon, champignons de bois, croquette aux amandes et sauce au port.

Halfmoon dessert

Ganache, chocolade, basilicum, yoghurt.

Ganache, chocolat, basilic, yaourt.

Het marktmenu wordt enkel geserveerd voor minimum 2 personen.

Le menu du marché n'est servi que pour un minimum de 2 personnes

Marktmenu 5 gangen 110 Euro per persoon.

Het marktmenu kan niet gewijzigd worden.

Le menu de marché ne peut pas être modifié.

Aangepaste wijnen 65 Euro per persoon.

Nagerechten – desserts

Tiramisu Mascarpone, Amaretto, koffie	12 Euro
Dame Blanche Vanille ijs met verse warme chocolade	12 Euro
Halfmoon Ganache, chocolade, basilicum, yoghurt Ganache, chocolaat, basilic, yaourt	18 Euro
Lounge Bar Ganache, chocolade, passievrucht, caramel, macron Ganache, chocolaat, fruits de passion, caramel, macron	18 Euro
Trio van Chocolademousse Amandelbiscuit, witte chocolade, melkchocolade, fondant, ganache Biscuit d'amande, chocolaat blanc, chocolaat de lait, fondant, ganache	18 Euro
Cafe Glacé Mokka ijs en Illy café	15 Euro
Kaasplankje geselecteerd bij kaasmeester Van Tricht. Plateau de fromages sélectionné par le maître fromager Van Tricht.	15 Euro

Thee/kruidenthee – Thé/infusions

5 Euro

Earl Grey (zwarte thee met bergmot) – Oriental (passievrucht, perzik) – Jardin bleu (rabarber en aardbei) – 4 fruits rouges – Touareg (groene thee met munt) – Breakfast (darjeeling) – Ceylon (zwarte thee met citrus) – Assam (zwarte thee) – Sept parfums (floraal) – kamille bloesem – Lapsang Souchong (gerookt) – Yunnan (kersen vanille).- Paul&Virginie (vanille met framboos) – Pomme d'amour (appel)

Koffie – cafés by Illy

Illy Lungo (80ml)	4 Euro
Illy espresso (40ml)	4 Euro
Illy Decafeine	4 Euro
Illy Cappuccino	5 Euro
Illy Late Machiatto	5 Euro
Irish – Italian – French coffee	12 Euro

Dessertwijn – vins de dessert

PX Sherry	10 Euro
-----------	---------

DRINKS TO START A PERFECT MEAL...

BUBBELS 15cl.

Coupe Champagne Blanc de Blancs	15 Euro
Apertief Maison	15 Euro
Kirr Royal	15 Euro
Coupe Cava Raventos reserva	10 Euro

APERITIFS

Campari – Pisang – Passoa – Safari	7,5 Euro
Martini Rosso – Bianco – Fiero	7.5 Euro
Kirr witte wijn	8 Euro
Ricard Pernod (incl.water)	10 Euro
Pineau de Charentes	7.5 Euro
Picon Vin blanc	10 Euro
Aperol Spritz	12 Euro
Sherry Tio pepe	7.5 Euro
Porto 10 Years	7.5 Euro
Porto White	7.5 Euro
Porto Vintage 20 Years	12.50 Euro
Crodino alcohol vrij bitter	5 Euro

RUM

Bacardi white superior	7.5 Euro
Bacardi black	7.5 Euro
Bacardi Gold	8 Euro

VODKA

Absolut	7.5 Euro
Grey Goose Premium vodka	10 Euro

WHISKY

Blends	
J&B (UK)	7.5 Euro
William Lawson Super spiced (UK)	7.5 Euro
Johnny Walker Red label (UK)	8 Euro
Johnny Walker Black label (UK)	10 Euro
Four Roses Bourbon (USA)	10 Euro

Single malts

Macallan Amber (Speyside UK)	14 Euro
Macallan 12 Years (Speyside UK)	18 Euro
Highland park 12 Years (Orkney UK)	15 Euro
Oban 14 Years (Highland UK)	15 Euro
Chivas Regal 12 Years (Highland UK)	12 Euro

Supplement frisdrank 3,5 Euro, verse jus 5 Euro

BEERS

Stella Artois (Belgium)	4 Euro
Hoegaarden (Belgium)	5 Euro
Leffe blond / bruin (Belgium)	5 Euro
Duvel (Belgium)	5 Euro
Omer (Belgium)	5 Euro

WINE BY THE GLASS 15cl.

White wine

Santa Carolina reserva Sauvignon blanc	7.5 Euro
Santa Carolina reserva Chardonnay	7.5 Euro
Sancerre "Silex" la Perriere	10 Euro

Red wine

Santa Carolina reserva Cabernet S.	7.5 Euro
Beauregnard Ducasse Graves 2016	10 Euro

Rose wine

Muga rosé	7.5 Euro
-----------	----------

GIN & FEVER TREE

Bombay original dry (UK)	12 Euro
Dry Gin met smaak van peper & jeneverbes	
Bombay Sapphire (UK)	13 Euro
10 Botanicals, kruidig en floraal.	
Hendrick's (UK)	14 Euro
Fris met toetsen van komkommer	
Monkey 47 (Germany)	15 Euro
47 kruiden! Nuff said.	
Spring Gin (Belgium)	15 Euro
Kruidige, frisse gin.	
Gin Mare (Spain)	15 Euro
Smaken van jeneverbes, tijm en basilicum	
Copperhead (Belgium)	15 Euro
Jeneverbessen, sinaas, kardemon	
Copperhead Gibson edition (Belgium)	15 Euro
Foelie, peper, laurier, gember, venkel	
Double You (Belgium)	15 Euro
Jeneverbessen, hop, roos, zoethout	
X Gin (Belgium)	15 Euro
Cacao, hazelnoot, vanille en peper	
Tanqueray (UK)	13 Euro
Koriander en zoethout	
Seedlip (UK)	13 Euro
Alcoholvrije gin, citrus	

FRESH JUICES

Verse jus d'orange / citron	8 Euro
Lemon Squash (orange,citroen,grenadine)	10 Euro

SOFTDRINKS

Coca cola & Zero	4 Euro
Ice Tea (33cl.)	4,5 Euro
Tonic Fever Tree	4 Euro
Appeltise & Appelsap Looza	4 Euro

WATERS

San Pellegrino 25cl.	4 Euro
Aqua Panna 25cl.	4 Euro
San Pelligrino 50cl.	6 Euro
Aqua Panna 50 cl.	6 Euro
San Pellegrino 100cl.	10 Euro
Aqua Panna 100cl.	10 Euro

TO FINISH A PERFECT MEAL...

AFTERDRINKS

Amaretto di Serrano	10 Euro
Lemoncello	10 Euro
Baileys	10 Euro
Cointreau	10 Euro
Grand Marnier	12 Euro
Tia Maria	10 Euro
Sambucca	10 Euro
Poire Williams	10 Euro
Porto 10 Years	7,5 Euro
Porto Vintage 20 Years	12,5 Euro
Coupe Champagne	15 Euro

GRAPPA BY ANGELO GAJA

Rossj bass Chardonnay	15 Euro
Barbaresco	15 Euro
Barolo (wood aged)	18 Euro
Sperss (wood aged)	18 Euro

CALVADOS & COGNAC

Calvados VSOP Boulard	15 Euro
Calvados VS Père Magloire	12 Euro
Cognac VS Baron Otard	12 Euro
Cognac VSOP Remy Martin	15 Euro
Cognac XO Hennessy	35 Euro

RUM

Bacardi white superior	7.5 Euro
Bacardi black	7.5 Euro

VODKA

Absolut	7.5 Euro
Grey Goose Premium vodka	10 Euro

WHISKY

Blends

J&B (UK)	7.5 Euro
William Lawson Super spiced (UK)	7.5 Euro
Johnny Walker Red label (UK)	8 Euro
Johnny Walker Black label (UK)	10 Euro
Four Roses Bourbon (USA)	10 Euro

Single malts

Macallan Amber (Speyside UK)	14 Euro
Macallan 12 Years (Speyside UK)	18 Euro
Highland park 12 Years (Orkney UK)	15 Euro
Oban 14 Years (Highland UK)	15 Euro
Chivas Regal 12 Years (Highland UK)	12 Euro

Supplement frisdrank 3,5 Euro, verse jus 5 Euro.

L

U

X

O

