

# TAKE AWAY

## Voorgerechten

Belotta Pata Negra (100gr.) 30 Euro  
100% zuivere Belotta ham, 40 maanden gerijpt.

Artisanale garnaalkroketten 18 Euro  
Mesculenslaatje, peterselie en citroen.  
Croquettes de crevettes artisanales

Gebakken Langoustines 30 Euro  
Gebakken in de knoflook, ui, wilde champignon, rode pigment en tuinkruiden.

Doyy Royale Caviar (50gr.) 110 Euro

# Hoofdgerechten

Noordzeetong (+-500gr.) 38 Euro

Gebakken in de hoeveboter, slaatje en Belgische frieten.

Sole mer du nord Meunière

Zwarte Italiaanse truffel 30 Euro

Verse pasta, boter en Parmezaanse kaas.

Truffe Italienne noire

Pâtes fraîches, beurre et parmesan.

Reefilet uit onze Ardennen 40 Euro

Butternut, witlof, bospaddenstoelen, amandelkroket en portsaus.

Filet de chevreuil de nos Ardennes

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

Fazantenborstfilet uit onze polders 35 Euro

Butternut, witlof, bospaddenstoelen, amandelkroket en zwarte truffel

Filet de chevreuil de nos Ardennes

Butternut, chicon, champignons de bois, croquette aux amandes et truffe noir.

Bouillabaisse 60 Euro

Vissoep, ½ kreeft, langoustine, gambas

Bouillabaisse

Soupe de poisson, ½ homard, langoustine, gambas.

Wilde paling in het groen. 30 Euro

Anguille sauvage aux verts.

Gelieve uw bestelling 1 dag op voorhand door te geven.

Tel. 050 60 89 75

Wijnen take away – 20% korting

[www.restaurantluxoknokke.com](http://www.restaurantluxoknokke.com)

# Nagerechten – desserts

Tiramisu 10 Euro

Mascarpone, Amaretto, koffie

Halfmoon 15 Euro

Ganache, chocolade, basilicum, yoghurt

Ganache, chocolat, basilic, yaourt

Lounge Bar 15 Euro

Ganache, chocolade, passievrucht, caramel, macron

Ganache, chocolat, fruits de passion, caramel, macron

Trio van Chocolademousse 15 Euro

Amandelbiscuit, witte chocolade, melkchocolade, fondant, ganache

Biscuit d'amande, chocolat blanc, chocolat de lait, fondant, ganache