

**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 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, IJslandese 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 300 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.

## DRINKS TO START A PERFECT MEAL...

### BUBBELS 15cl.

Coupe Champagne Blanc de Blancs	16 Euro
Apertief Maison	16 Euro
Kirr Royal	16 Euro

### APERITIFS

Campari – Pisang – Passoa – Safari	8 Euro
Martini Rosso – Bianco	8 Euro
Kirr witte wijn	8 Euro
Ricard Pernod (incl.water)	12 Euro
Pineau de Charentes	8 Euro
Picon Vin blanc	12 Euro
Aperol Spritz	12 Euro
Sherry Tio pepe	8 Euro
Porto red	8 Euro
Porto White	8 Euro
Crodino alcohol vrij bitter	6 Euro

### RUM

Bacardi white superior	8 Euro
Bacardi Gold	8 Euro

### VODKA

Absolut	8 Euro
Grey Goose Premium vodka	10 Euro

### WHISKY

Blends	
J&B (UK)	8 Euro
William Lawson Super spiced (UK)	8 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)	15 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)	14 Euro

Supplement frisdrank 4 Euro, verse jus 6 Euro

### BELGIUM BEERS

Stella Artois (blonde pils)	4 Euro
Lefte blond (trappist)	6 Euro
Duvel (stevig blond bier)	6 Euro
Omer (sterk blond bier)	6 Euro
Bar Belge (amberbier)	8 Euro
Bar Blanche (witbier)	8 Euro
Bar Brutale (stevig blond bier)	8 Euro

## WINE BY THE GLASS 15cl.

White wine	
Santa Carolina reserva Sauvignon blanc	8 Euro
Santa Carolina reserva Chardonnay	8 Euro
Sancerre "Silex" la Perriere	12 Euro
Red wine	
Santa Carolina reserva Cabernet S.	8 Euro
Beauregnard Ducasse Graves 2016	12 Euro
Rose wine	
Muga rosé	8 Euro

### GIN & FEVER TREE

Bombay original dry (UK)	13 Euro
Dry Gin met smaak van peper & jeneverbes	
Bombay Sapphire (UK)	14 Euro
10 Botanicals, kruidig en floraal.	
Hendrick's (UK)	15 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	
Tanqueray (UK)	14 Euro
Koriander en zoethout	
Botaniels premium (Belgium)	14 Euro
Alcoholvrije gin 0%, 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.)	5 Euro
Tonic Fever Tree	5 Euro
Appeltise & Appelsap Looza	5 Euro

### WATERS

San Pellegrino 25cl.	4 Euro
Aqua Panna 25cl.	4 Euro
San Pelligrino 50cl.	7 Euro
Aqua Panna 50 cl.	7 Euro
San Pellegrino 100cl.	12 Euro
Aqua Panna 100cl.	12 Euro

# 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 behoeft 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!

<b>Teaser of Doyy Royale Gold Caviar</b>	<b>20 Euro</b>
Een parelmoer lepel van deze heerlijke kaviaar puur natuur. Une cuillère de perles de ce délicieux caviar pur naturel.	
<b>Doyy Royale Gold Caviar (30gr.)</b>	<b>110 Euro</b>
Puur natuur op ijs. Nature pure sur glace.	
<b>Doyy Royale Gold Caviar (50gr.)</b>	<b>165 Euro</b>
Puur natuur op ijs. Nature pure sur glace.	
<b>Pommes Moscovite style Doyy Royale Gold Caviar (30gr.)</b>	<b>125 Euro</b>
Smeurige aardappelpuree met zure room en mousseline saus. Purée de pommes de terre avec crème aigre et sauce mousseline.	
<b>Pommes Moscovite style Doyy Royale Gold Caviar (50gr.)</b>	<b>180 Euro</b>
Smeurige aardappelpuree met zure room en mousseline saus. Purée de pommes de terre avec crème aigre et sauce mousseline.	

**Kaviaar is één van de meest exclusieve delicatessen ter wereld!**  
**Doyy caviar the way it's meant to be. Enjoy.**

## Voorgerechten – entrées

Artisanale garnaalkroketten Handgepelde garnalen, mesculen slaatje en gefrituurde peterselie. Croquettes de crevettes artisanales Crevettes pluche à la main, salade mesculen, persil frit.	25 Euro
Sint-Jacobsvruchten uit Dieppe Carpaccio, gemarineerde zeealgen, shiso, zure room. Coquilles Saint-Jacques de Dieppe Carpaccio, algues marines marinées, shiso, crème aigre. *Supplement Doyy Royale Gold Caviar 10gr. 38 Euro	35 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 Royale Gold Caviar 10gr. 38 Euro	28 Euro
Gillardeau oesters geserveerd op ijs. (6 stuks) Hûîtres Gillardeau servir sur glace. (6 pièces)	32 Euro
Jamon de Belotta Pata Negra (100gr.) 100% zuivere Belotta ham, 40 maanden gerijpt, handgesneden door Cortador.	45 Euro
Mechelse Asperges AA (20min.) A la minute gestoomd, ei, hoeveboter, morieljes en Pata Negra ham. Asperges de Malines AA Cuit à la vapeur à la minute, oeuf, beurre fermier, morilles et jambon Pata Negra.	VG : 30 Euro HG : 40 Euro
Langoustines Guilvinec  Gebakken in de knoflook, ui, wilde champignon, rode pigment en tuinkruiden. Langoustines Guilvinec Cuites à l'ail, à l'oignon, au champignon sauvages, le pigment rouge et fines herbes.	35 Euro
Handgepelde grijze garnalen Tomaat garnalen style. Crevettes grises epluchées à la main Tomates crevettes style.	30 Euro

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

# Hoofdgerechten – plats

Ijslandse kabeljauwhaas Royal 45 Euro  
2 bereidingen; gebakken en gestoomd, asperge, wortel, prei en mousselinesaus.

Filet de cabillaud Islandais Royal  
2 préparations; au four et à la vapeur, asperges, carottes, poireaux et sauce mousseline  
\*Supplement Doyy Royale Gold Caviar 10gr. 38 Euro

Noordzeetong (500 gr.) 48 Euro

Gebakken in de hoeveboter, slaatje en Belgische frieten.

Sole mer du nord "Meunière"

Cuire au beurre de ferme, salade et frites Belge.

Wilde paling in het groen. 40 Euro

Anguille sauvage aux verts.

Tarbotmoot gegrild op de graat. 65 Euro

Prei, asperge, romanesco, jonge wortel, morieljes en mousseline saus.

Pavé de turbot grillé à l'os.

Poireaux, asperges, romanesco, carottes jeunes, morilles et sauce mousseline

\*Supplement Doyy Royale Gold Caviar 10gr. 38 Euro

Handgepelde grijze garnalen 50 Euro

Tomaat garnalen style.

Crevettes grises epluchées à la main

Tomates crevettes style.

Jonge Anjou duif 45 Euro

Doperwten, asperge, morieljes, jonge wortel, jonge salade.

Jeune pigeon d'Anjou

Petits pois, asperges, morilles, jeune carotte, jeune salade.

## Lunchmenu (niet geserveerd op zon- en feestdagen)

U kan van maandag tot en met zaterdag van een lunchmenu genieten dat wij voorstellen aan 55 Euro.

Het is een 3 gangen lunch dat dagelijks verandert volgens het marktaanbod.

Het lunchmenu is te verkrijgen van 12.00u. tot 14.00u.

Vous pouvez profiter d'un menu de lunch du lundi au samedi, que nous proposons à 55 euros. (non servi le lunchmenu les dimanches et jours fériés.)

C'est un déjeuner de 3 plats qui change tous les jours en fonction de l'offre du marché.

Le menu du midi est disponible à partir de 12h. jusqu'à 14h.

## DE BESTE VLEESSOORTEN TER WERELD VOOR U GESELCTEERD

### Rubia Gallega rundsvlees

100 % Premium Galician beef.

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 en ik ten zeerste weten te appreciëren.

Rubia Gallega Filet pur	48 Euro
Entrecôte 21 dagen gerijpt / dry aged	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.

### Japanse Wagyu uit perfectuur Gumna.

De enige echte Japanse Wagyu, het beste vlees ter 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.

Het Wagyu rund, die gemasseerd en gevoederd wordt met granen van de sake wijn brengt een marmering (streepjes vet als marmer) voort, die uniek is. (smelt op de tong) 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 BMS FILET PUR


165 Euro

# Degustatiemenu – menu dégustation

Degustatie van Gillardeau oesters.  
Dégustateur d'huîtres Gillardeau.

Sint-Jacobsvruchten uit Dieppe  
Carpaccio, gemarineerde zeealgen, shiso, zure room.  
Coquilles Saint-Jacques de Dieppe  
Carpaccio, algues marines marinées, shiso, crème aigre.  
\*Supplement Doyy Royale Gold Caviar 10gr. 38 Euro.

Mechelse Asperges AA  
A la minute gestoomd, ei, hoeveboter, morieljes en Pata Negra ham.  
Asperges de Malines AA  
Cuit à la vapeur à la minute, oeuf, beurre fermier, morilles et jambon Pata Negra.

Langoustines Guilvinec   
Gebakken in de knoflook, ui, wilde champignon, rode pigment en tuinkruiden.  
Langoustines Guilvinec  
Cuites à l'ail, à l'oignon, au champignon sauvages, le pigment rouge et fines herbes.

Jonge Anjou duif  
Doperwt, asperge, morieljes, jonge wortel, jonge salade.  
Jeune pigeon d'Anjou  
Petits pois, asperges, morilles, jeune carotte, jeune salade.

Lounge Bar  
Ganache, chocolade, passievrucht, caramel, macron  
Ganache, chocolat, fruits de passion, caramel, macron

Het degustatiemenu wordt enkel geserveerd voor minimum 2 personen.  
Le menu dégustation n'est servi que pour un minimum de 2 personnes

Degustatiemenu 6 gangen 145 Euro per persoon  
Aangepaste wijnen 75 Euro per persoon.

Het marktmenu kan niet gewijzigd worden.  
Le menu de marché ne peut pas être modifié.

Als u vragen heeft over allergenen, gelieve ons dit te melden.

## Nagerechten – desserts

Tiramisu Mascarpone, Amaretto, koffie	13 Euro
Dame Blanche Vanille ijs met verse warme chocolade	13 Euro
Halfmoon Ganache, chocolade, basilicum, yoghurt Ganache, chocolat, basilic, yaourt	20 Euro
Lounge Bar Ganache, chocolade, passievrucht, caramel, macron Ganache, chocolat, fruits de passion, caramel, macron	20 Euro
Cafe Glacé Mokka ijs en Illy café	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)	5 Euro
Illy espresso (40ml)	5 Euro
Illy Decafeine	5 Euro
Illy Cappuccino	6 Euro
Illy Late Machiatto	6 Euro
Irish – Italian – French coffee	14 Euro

### Dessertwijn – vins de dessert

PX Sherry	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
Sambucca	10 Euro
Poire Williams	10 Euro
Porto red	8 Euro
Coupe Champagne	16 Euro
PX Sherry (zoet)	10 Euro

### GRAPPA LEVI SERAFINO

Classica Bianca	15 Euro
Moscato	15 Euro
Barolo	18 Euro

### CALVADOS & COGNAC

Calvados VSOP Boulard	15 Euro
Calvados VS Père Magloire	12 Euro
Cognac VS Remy Martin	12 Euro
Cognac VSOP Remy Martin	15 Euro

### RUM

Bacardi white superior	8 Euro
Bacardi Gold	8 Euro

### VODKA

Absolut	8 Euro
Grey Goose Premium vodka	10 Euro

### WHISKY

Blends	
J&B (UK)	8 Euro
William Lawson Super spiced (UK)	8 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)	13 Euro

Supplement frisdrank 4 Euro, verse jus 6 Euro.

L

U

X

O

