

ENTRANTES

ENSALADA DE LA CASA	12
Lechuga, Tomates, Cebolla Roja, Pepino y Aguacate	
ENSALADA QUESO DE CABRA	14
TARTAR DE TOMATE	14
PASTEL CASERO DE SALMÓN	14
MILHOJAS DE SALMÓN	14
Salmón Ahumado, Manzana Granny Smith y Queso de Cabra	
CARPACCIO DE DORADA	16
Con Vinagreta de Trufa	
CARPACCIO DE MAGRET DE PATO	18
Con Láminas de Foie Gras y Aceite de Trufa	
SOPA DE COCO	12
ESPÁRRAGOS VERDES	16
Espárragos Salteados, Salsa Holandesa y Crujiente de Serrano	
BROCHETAS DE GAMBÓN	16
Con Algas y Panko	
PAN BAO DE ATÚN	16
Con huevo de Codorniz, Soja y Salsa Agridulce	
FOIE GRAS SALTEADO	24
Con Salsa de Higos y Oporto	

ESPECIALES DE LA CASA

TARTAR DE ATÚN	21
Con mango y algas Wakame	
TARTAR DE AGUACATE	21
Con Langostinos y Salmón Ahumado	
RAVIOLIS DE LANGOSTINOS	21
Con Salsa Azafrán	
RAVIOLIS DE PATO Y RICOTA	22
Con crema de trufa	
PARMENTIER DE PATO	23
CARNE DE VIEIRAS	26
Sobre Brunoise de Manzana	

PESCADOS

CORONA DE LENGUADO	24
Con Royal de Vieiras	
POPIETA DE SALMÓN	24
Con Puerros y Salsa Estragón	
FILETE DE BACALAO	24
Al Horno sobre Batata Amarilla con Salsa Almogrote	
LANGOSTINOS SALTEADOS	22
Estilo Thai con Leche de Coco	
LOMO DE ATÚN A LA PLANCHA	22
LOMO DE ATÚN ROSSINI	32

CARNES

GOUGÈRE	20
Con relleno de Cremoso de Pollo	
MAGRET DE PATO	22
Con Salsa Frutos del Bosque	
BALLOTINE DE AVE	26
Relleno de Verduras y champiñones con Salsa Oporto	
CHATEAUBRIAND	26
Con Salsa Bearnesa	
SOLOMILLO DE TERNERA	24
Con salsa Pimienta	
TOURNEDÓ ROSSINI	32

GUARNICIONES

GRATIN DE PATATAS	5
PATATAS FRITAS	5
PURÉ DE PATATAS	5
VERDURAS A LA PLANCHA	5
ENSALADA VERDE	5

Chez Damien

Cuisine française

STARTERS

THE CHEF'S SALAD Lettuce, Tomatoes, Red Onion, Cucumber, and Avocado	12
GOAT CHEESE SALAD	14
TOMATO TARTARE	14
HOMEMADE SALMON PÂTÉ	14
SEABREAM CARPACCIO	16
With Truffle Vinaigrette	
DUCK MAGRET CARPACCIO	18
With Foie Gras Shavings and Truffle Oil	
COCONUT SOUP	12
SAUTÉED GREEN ASPARAGUS	16
With Hollandaise Sauce and Crispy Serrano	
KING PRAWN SKEWERS	16
With Seaweed and Panko	
TUNA BAO BUN	16
with Quail Egg, Soy Sauce, and Sweet-Sour Sauce	
SAUTÉED FOIE GRAS	24
With Fig and Port Sauce	
SMOKED SALMON MILLE-FEUILLE	14
With Granny Smith apple and goat cheese	

HOUSE SPECIALTIES

TUNA TARTARE	21
With Wakame Salad and mango	
AVOCADO TARTARE	21
With Shrimps and Smoked Salmon	
RAVIOLIS DE LANGOSTINOS	21
With Saffron Sauce	
DUCK AND RICOTTA RAVIOLI	22
With Truffle Cream	
DUCK PARMENTIER	23
SCALLOP MEAT	26
On Apple Brunoise	

FISH

SOLE CROWN	24
With Scallop Royale	
SALMON ROULADE	24
With Leeks and Tarragon Sauce	
OVEN-BAKED COD FILLET	24
On Yellow Sweet Potato with Almagrote Sauce	
THAI SAUTÉED SHRIMPS	22
With Coconut Milk	
GRILLED TUNA LOIN	22
TUNA ROSSINI LOIN	32

MEAT

GOUGÈRE FILLED	20
With Creamy Chicken	
DUCK MAGRET	22
With Berry Sauce	
POULTRY BALLOTINE	26
Stuffed with Vegetables and Mushrooms in Port Sauce	
CHATEAUBRIAND	26
With Béarnaise Sauce	
BEEF TENDERLOIN	24
With Pepper Sauce	
TOURNEDOS ROSSINI	32

SIDES

POTATO GRATIN	5
FRENCH FRIES	5
MASHED POTATOES	5
GRILLED VEGETABLES	5
GREEN SALAD	5



Chez Damien

Cuisine française








ENTRÉES FROIDES

SALADE DE LA MAISON	12
Laitue, tomates, oignon rouge, concombre et avocat	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD  	14
TARTARE DE TOMATE	
PÂTÉ DE SAUMON MAISON  	14
MILLE-FEUILLE DE SAUMON FUMÉ  	16
Mille-feuille de saumon fumé	
CARPACCIO DE DORADE  	16
Avec vinaigrette à la truffe	
CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD	18
Avec copeaux de foie gras et huile de truffe	
SOUPE AU COCO 	12
ASPERGES VERTES SAUTÉES  	16
Avec sauce hollandaise et croustillant de jambon Serrano	
BROCHETTES DE CREVETTES   	16
Avec algues et panko	
BAO BUN AU THON   	16
Avec œuf de caille, sauce soja et sauce aigre-douce	
FOIE GRAS SAUTÉ   	24
Avec sauce aux figues et Porto	

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

TARTARE DE THON ET MANGUE  	21
Avec salade wakame	
TARTARE D'AVOCAT   	21
Avec crevettes et saumon fumé	
RAVIOLIS DE CREVETTES   	21
Avec sauce au safran	
RAVIOLIS DE CANARD ET RICOTTA  	22
Avec crème de truffe	
PARMENTIER DE CANARD 	23
SAINT-JACQUES SUR BRUNOÏSE DE POMME  	26

POISSONS

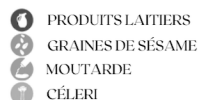
COURONNE DE SOLE  	24
Avec royale de Saint-Jacques	
ROULADE DE SAUMON  	24
Avec poireaux et sauce à l'estragon	
FILET DE MORUE AU FOUR  	24
Sur patate douce jaune avec sauce algomrote	
CREVETTES SAUTÉES À LA THAÏ  	22
Avec lait de coco	
FILET DE THON GRILLÉ 	22
FILET DE THON ROSSINI  	32

VIANDES

GOUGÈRE AU CRÉMEUX DE POULET  	20
MAGRET DE CANARD	22
Avec sauce aux fruits des bois	
BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE  	26
Aux légumes et champignons avec sauce au Porto	
CHATEAUBRIAND  	26
Avec sauce Béarnaise	
FILET DE BŒUF  	24
Avec sauce au poivre	
TOURNEDÓ ROSSINI 	32

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DE POMMES DE TERRE 	5
FRITES	5
PURÉE DE POMMES DE TERRE 	5
LÉGUMES GRILLÉS	5
SALADE VERTE	5



Chez Damien

Cuisine française

KALTE VORSPEISEN

CHEFSALAT	12
Salat, Tomaten, rote Zwiebel, Gurke und Avocado	
ZIEGENKÄSE-SALAT  	14
TOMATEN-TATAR	14
LACHS-PATÉ  	14
GERICHTE LACHS-MILLE-FEUILLE  	16
Mit Granny Smith Apfel und Ziegenkäse	
DORADE-CARPACCIO  	16
Mit Trüffel-Vinaigrette	
ENTENMAGRET-CARPACCIO 	18
Mit Foie Gras und Trüffelöl	
KOKOSNUSSUPPE 	12
GRÜNER SPARGEL IN DER PFANNE  	16
Mit Hollandaise-Sauce und knusprigem Serrano	
GARNELENSPIESSE   	16
Mit Algen und Panko	
BAO-BRÖTCHEN MIT THUNFISCH   	16
Mit Wachtelei, Sojasoße und Süßsauer-Sauce	
GEBRATENE FOIE GRAS   	24
Mit Feigen- und PortweinsöÙe	

HAUSSPEZIALITÄTEN

THUNFISCH- UND MANGO-TATAR  	21
Mit Wakame-Salat	
AVOCADO-TATAR   	21
Mit Garnelen und geräuchertem Lachs	
GARNELEN-RAVIOLI   	21
Mit Safran-SoÙe	
ENTEN- UND RICOTTA-RAVIOLI  	22
Mit Trüffelcreme	
ENTEN-PARMENTIER 	23
JAKOBSMUSCHELFLEISCH  	26
auf Apfel-Brunoise	

FISCH

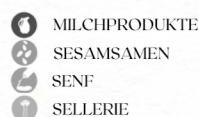
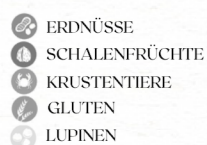
SEEZUNGE-KRONE  	24
Mit Jakobsmuschel-Royal	
LACHS-ROULADE  	24
Mit Lauch und EstragonsoÙe	
M OFEN GEBACKENES KABELJAU-FILET	24
Auf gelber SüÙkartoffel mit Almogrote-SoÙe  	
GEBRATENE GARNELEN NACH THAI-ART	22
Mit Kokosmilch  	
GEGRILLTER THUNFISCH-LOIN 	22
THUNFISCH ROSSINI-LOIN  	32

FLEISCH

GOUGÈRE GEFÜLLT MIT CREMIGEM HÜHNCHEN  	20
ENTENMAGRET MIT BEERENSAUCE	22
BALLONTINE AUS GEFLÜGEL  	26
Mit Gemüse und Pilzen in PortweinsöÙe	
CHATEAUBRIAND  	26
Mit Béarnaise-SoÙe	
FILETSTEAK  	24
Mit Pfeffersauce	
TOURNEDÓ ROSSINI 	32

BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN 	5
POMMES FRITES	5
KARTOFFELPÜREE 	5
GEGRILLTES GEMÜSE	5
GRÜNER SALAT	5



KOUDE VOORGERECHTEN

HUISSALADE	12
Sla, tomaten, rode ui, komkommer en avocado	
GEITENKAASSALADE  	14
TOMATEN TARTAAR	14
ZALMPATÉ  	14
Met huisgemaakte zalm	
GEROOKTE ZALM MILLE-FEUILLE  	16
Met Granny Smith appel en geitenkaas	
ZEESCHOL CARPACCIO  	16
Met truffel vinaigrette	
EENDENMAGRET CARPACCIO 	18
Met foie gras schaafsels en truffelolie	
KOKOSSOEP 	12
GEBAKKEN GROENE ASPERGES  	16
Met hollandaisesaus en krokante Serrano	
KINGPRAWN SPIESJES   	16
Met zeewier en panko	
BAO BROODJE MET TONIJN   	16
Met kwartelei, sojasaus en zoet-zure saus	
GEBAKKEN FOIE GRAS   	24
Met vijgen- en portsaus	

HUISSPECIALITEITEN

TONIJN- EN MANGOTARTAAR  	21
Met wakame salade	
AVOCADO TARTAAR   	21
Met garnalen en gerookte zalm	
GARNALEN RAVIOLI	21
Met saffraansaus	
EENDEN- EN RICOTTA RAVIOLI  	22
Met truffelroom	
EENDENPARMENTIER 	23
COQUILLE VLEES OP APPELBLOKJES  	26

VIS

ZEEBAARS KRANS  	24
Met coquille royale	
ZALM ROULADE  	24
Met prei en dragonsaus	
OVENGEBAKKEN KABELJAUWFILET  	24
Op gele zoete aardappel met almogrote saus	
GEBAKKEN GARNALEN IN THAISE STIJL  	22
Met kokosmelk	
GEGRILDE TONIJNFILET 	22
TONIJN ROSSINI FILET  	32

VLEES

GOUGÈRE GEVULD MET  	20
ROMIGE KIP	
EENDENMAGRET MET BOSVRUCHTENSASUS	22
GEVOGELTE BALLOTINE GEVULD MET GROENTEN EN CHAMPIGNONS  	26
Met portsaus	
CHATEAUBRIAND  	26
Met béarnaisesaus	
OSSEHAAS MET PEPERSASUS  	24
TOURNEDÓ ROSSINI 	32

BIJGERECHTEN

AARDAPPEL GRATIN 	5
FRIETEN	5
AARDAPPELPUREE 	5
GEGRILDE GROENTEN	5
SALADE VERTE	5

