FEEST DAGEN 2026

050 96 66 00 | info@lefoulard.be
Moerkerksesteenweg 95,8310 Sint-Kruis Brugge
BTW nr. BE0719.735.050

Koude hapjes

- Tomaat burrata met bruschetta €12
- Tataki van tonijn €14,95
- Steak tartaar “Le Foulard” €4,5
- Tartaar van zalm & avocado €5,5
- Aardappeltjes met garnalen & bieslook €5,5

Soepen

- Bisque soep I 0,5L €8
- Gerookte palingsoep I 0,5L €8
- Tomatensoep met balletjes I 0,5L €4
- Tomatensoep met balletjes I 1L €6,5
- Boschampignonsoep I 0,5L €4
- Boschampignonsoep I 1L €6,5





Warme hapjes

- Witte pens & grillworst met joppiesaus en gedroogde ui €14
- Patatas bravas €10
- Gyoza van kip I 6st €6
- Gelakt buikspek €12
- Crispy chicken €12
- Torpedogarnalen met verse tartaarsaus I 6st €11
- Visreepjes met verse tartaarsaus I 6st €11



Voorgerechten

- Tataki van eendenborst met zwarte look €16
- Gemarineerde zalm €18
- Vitello tonnato €16
- ½ gegrilde kreeft €24,95
- 4 gegratineerde oesters €18

Chef speciale

- Kalkoenroulade I vanaf 4 personen €22,95
- Hertenkalf Wellington I vanaf 2 personen €35

Prijs per persoon. Wordt geserveerd met witloof, appel & veenbessen en kroketten/gratin.



Hoofdgerechten vlees

- Jachtstoofpotje met kroketten/gratin €28
- Fazantstoofpotje met witloof, kroketten/gratin & appel met veenbessen €32
- Hertenkalfsfilet met witloof, kroketten/gratin & appel met veenbessen €35
- Kalkoenhaas “Archiduc” met boschampignon & kroketten/gratin €25
- Parelhoenfilet “Fine champagne” met witloof, kroketten/gratin & appel met veenbessen €26



Hoofdgerechten vis

- Kabeljauwfilet in wittewijnsaus met bieslookpuree & spinazie €28
- Roodbaarsfilet met kreeftensaus, prei, zeekraal & bieslookpuree €26



Menu's

Foulard Classic

€39,95

Gemarineerde zalm met toast, ui & kruidenkaas
–
Jachtstoofpotje (fazant, hert & everzwijn) met kroketten/gratin
–
Tiramisu met gezouten caramel

Foulard Signatuur

€49,95

Vitello tonnato
–
Fazant "Fine champagne" met witloof & kroketten/gratin
of
Roodbaarsfilet met kreeftensaus, zeekraal, prei & bieslookpuree
–
Chocolademousse met advocaat

Foulard Deluxe

€59,95

½ gegrilde kreeft
–
Hertenkalfsfilet met gevulde appel, witloof & kroketten/gratin
of
Kabeljauw in wittewijnsaus met bieslookpuree & spinazie
–
Café glacé



Bijgerechten & sauzen

- Garnituur p.p.: witloof, kroketten/gratin, appel & veenbessen €10
- Bordelaisesaus I 1L €12
- Jagersaus I 1L €12

o

- Fine champagnesaus I 1L €12
- Archiducsaus I 1L €12
- Roze pepersaus I 1L €12

Dessert

- Café glacé €6
- Chocolademousse met advocaat €6
- Tiramisu met speculoos & gezouten caramel €6
- Forêt noire by Sukerbuyc (niet in de menu's) €7

Bestellen & afhalen

Kerst

> Bestellen voor Kerst kan t.e.m. vrijdag 18/12
Afhaalmoment:
Donderdag 24/12 I 9u tot 12u

Nieuwjaar

> Bestellen voor oudjaar kan t.e.m. donderdag 24/12
Afhaalmoment:
Donderdag 31/12 I 9u tot 12u

De winkel is gesloten van 21/12 tot en met 3/1.
We blijven telefonisch en via mail bereikbaar.
Onze automaten zijn 24/7 open.

*Alles wordt geserveerd in wegwerpservies.
*Servies zoals op de foto's is niet inbegrepen.
*Dessert wijzigen in een menu: + €1.

Fijne feestdagen!