

HAPJES

Koud:

Vitello tonato	€4.50/st
Holstein carpaccio	€4.50/st
Classic garnalen cocktail	€4.00/st
Scampi / curry / appel	€3.00/st
Zalm teriyaki	€4.00/st
Tonijn tataki	€3.50/st

Warm:

Gamba met huisgemaakte lookboter	€3.20/st
Crispy torpedo garnaal / sweet chili	€9.00/6st
Goujounettes met verse tartaar	€8.00/4st
Mini garnaal kroket (te frituren)	€2.80/st
Croque met truffel en beenham	€2.85/st
Lamskõfte met yoghurt dip	€2.50/st

VOORGERECHTEN / TAPAS

Koud:

Vitello tonato	€12.00
Holstein carpaccio	€10.00
Burrata / tomaat / basilicum crème	€8.00
Zalm tartaar / dragon / radijs	€11.00
Zalm teriyaki	€59/kg
Tonijn tataki / wasabi / japanse groenten	€12.00
Gegrild pita brood met labneh	€8.00

Warm:

Dim sum van rund / yin saus	€7.50/5stuks
Dim sum van garnaal / yin saus	€10.00/5stuks
Gamba's met tomaten salsa	€7.00/3stuks
Garnaal kroket (te frituren)	€5.00/stuk
Crispy torpedo garnaal / sweet chili	€9.00/6stuks
Goujounettes met verse tartaar	€8.00/4stuks
Oosters gelakt buikspek	€26/kg

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw filet

champignon / aardappelmousseline / witte wijn saus	€19.00
----------------------------------------------------	--------

Scampi

diabolique / linguine / Parmezaan	€12.00
-----------------------------------	--------

Catch of the day

dagprijs

Kreeft Belle vue

hoeve ei / kropsla / tomaat	€45.00
-----------------------------	--------

Kreeft met huisgemaakte lookboter

€45.00

Truffel risotto met coquilles

€22.00



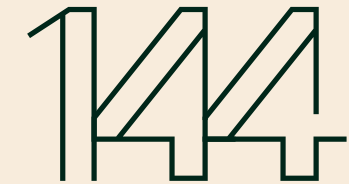
Passimento (wit)
Garganega & Fiano / Veneto, Italië 2022 €12.20

Ravioli met truffel en champignon	€26.50/kg
Truffel – Champignon risotto	€25.00/kg

Eendenfilet / wintergarnituur	€19.00
Hoevekip filet / champignon saus / linguine	€12.00
Hoevekip vol au vent	€19.00/kg
Kip Tiikka Masala	€21.00/kg
Marokkaanse lamsballen	€22.00/kg

Groentenmix	€16.00/kg
Gratin aardappel	€18.00/kg
Aardappelmousseline	€12.50/kg
Aardappelkroketjes	€0.65/st

ATELIER



EETWINKEL & WIJN

Najaar en Winter 2024

050 66 23 64
info@atelier144.be

Gistelsteenweg 144
8490 Jabbeke

openingsuren

dinsdag t.e.m. zaterdag:
9u00-13u00 14u00-18u30
zondag:
09u30-12u00

APEROBBOX

Onze apero box is de ultieme anti pasti kickstarter voor jouw aperitiefmoment.

Fijne charcuterie, kazen, olijven, grisini, dips...

€10.00/pp

te bestellen vanaf 4 personen



Champagne Georges Veselle / Chardonnay / Bouzy **€40.50**

Casa coler, rosé espumante / Garganega & Pinot noir/ Veneto, Italië **€14.50**

KAASPLANK

Onze kaasplank is een smaakvolle mix van lokale toppers en de beste kazen uit onze buurlanden, een must-try voor elke kaasliefhebber.

Lokale als Europese kazen, huisgemaakte confituur, geroosterde notenmix, druiven, Medjoul dadels, gedroogde abrikozen.

€19.00/pp

te bestellen vanaf 4 personen

KAAS EN CHARCUTERIE PLANK

Onze kaas & charcuterie plank is een smaakvolle mix van lokale toppers en de beste kazen en charcuterie uit onze buurlanden, een must-try voor elke Bourgondiër.

Lokale als Europese kazen, Belgische en Italiaanse charcuterie, huisgemaakte confituur, geroosterde notenmix, druiven, Medjoul dadels, gedroogde abrikozen.

€20.00/pp

te bestellen vanaf 4 personen



Barista / Chardonnay / Western Cape, Zuid-Afrika 2022 (wit) **€13.10**

Château Haut Barrail / Merlot & Cabernet Sauvignon / Medoc, Bordeaux 2019 (rood) **€17.00**

TAPAS MENU

Onze tapas menu is een volwaardige maaltijd met een mix van koude tapas en easy-to-heat tapas. Simpel opwarmen, ultiem genieten.

Vitello tonato

Rund tataki / sesam / gember / soja

Burrata / tomaat / basilicum

Gegrilde gamba's / paprika

Crispy torpedo garnaal / sweet chili

Plukbrood / Mozzarella / Parmaham / lookboter

€26.00/pp

te bestellen vanaf 4 personen



Roberto Sarotto: Gavi di Gavi / Cortese / Piemonte, Italië 2022 (wit) **€16.50**

Roberto Sarotto: Langhe Nebbiolo, Italië 2022 (rood) **€17.00**

KOUD BUFFET

Ons koud buffet is een volwaardige maaltijd met nét dat tikkeltje extra. Perfect voor wie iets bijzonder zoekt om zijn gasten te verwennen.

Rund tataki / hoisin / sesam

Vitello tonato

Burrata / tomaat / basilicum

Zalm Belle Vue / hoeve ei / garnaal

Krielaardappel salade / zure room / groene kruiden

Japanse groenten mix / wasabi / sesam

Pasta salade / olijf / lente ui

€29.50/pp

te bestellen vanaf 6 personen



Bodegas Ontañón: 'Akemi' / Viura / Rioja, Spanje 2021 (wit) **€13.70**

Ciabot: Visconte Barbera d'alba / Italië 2019 (rood) **€15.10**

WILD

te verkrijgen van 15-10 tot en met 31-12.

Herten filet met wintergarnituur €22.00

Vol au vent van Fazant €25.00/kg

Hertenragout €25.00/kg



Masca del Tacco 'Lu Ceppu' (rood)

Negroamaro / Salice Salentino, Italië 2022 **€15.50**

Fazant Fine Champagne €22.00



Wente: 'Morning Fog' (wit)

Chardonnay / Livermore Valley, Californië 2022 **€20.85**

OP ZOEK NAAR HET PERFECTE CADEAU?

Stel bij ons je eigen giftbox samen, volledig afgestemd op smaak en budget. Niet zo een fan van mix and match? Geef een cadeau bon en laat de ontvanger zelf kiezen.

WIJN

Maak jouw maaltijd helemaal compleet met de passende wijn, we hebben een ruim aanbod. (ook gekoelde wijnen)

Bestellingen voor de feestdagen kunnen uitsluitend uit de feestfolder gemaakt worden (22-12-2024 tot en met 02-01-2025)

PRAKTISCH

Een bestelling kunt u makkelijk plaatsen:

Per mail: info@atelier144.be

Telefonisch: 050 66 23 64

Langskomen in de winkel