



DE KANTIEN VAN

TOUS

DINER



TOUS' CHOICE

2 GANGEN

voor- en hoofdgerecht

28,50

3 GANGEN

voor-, hoofd- en nagerecht

32,50

3 GANGEN

voor-, tussen- en hoofdgerecht

35,50

4 GANGEN

voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht

38,50

WOE & DO

BREEK DE WEEK

TWEEGANGEN MENU

22,50

8 GANGEN PROEVERIJ 58,50

Proeverij Kantien,
de keuken verrast je met 8
heerlijke gangetjes:
amuse - 2 voorgerechtjes -
soepje - tussengerechtje -
hoofdgerecht-kaas-zoet

ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN

MA & DI

**WAT
DE POT
SCHAFT**

een lekker
gerecht
13,00

KLEINE HAPJES

ALS AMUSE BIJ HET APERITIEF OF GEWOON OMDAT JE ER ZIN IN HEBT

bakkersbrood van Koos	
✓ - met boerenboter en zeezout	4,5
✓ - met kruidenboter	4,5
- met smeerseltjes	5,5
3 hartige macarons	5
kreeftensoepje	6
garnaalkroketje	7
everzwijnkroketje	4,5
✓ bakje gemarineerde rode bietjes met kruimels geitenkaas	6
soep van de dag	4,5

2 KROKETJES, GESERVEERD MET KLEINE SALADE EN OVERHEERLIJK ZUURDESEM BROOD VAN KOOS

Brugse garnaalkroketjes met limoen crème	14
✓ Belgische kaaskroketjes met remouladesaus	10
kroketjes van kalfsvlees met truffelmayonaise	11
wildkroketjes met een chutney van sinaasappel	10
kroketjes van varkenswang met grove mosterd	10

LAAT ME WETEN WANNEER ER SPRAKE IS VAN EEN VOEDSELALLERGIE OF VOEDSELINTOLERANTIE. IK KAN ECHTER NOOIT HELEMAAL UITSLUITEN DAT ER KRUISBESMETTING VAN ALLERGENEN IN MIJN KEUKEN PLAATSVINDT.

VOORGERECHTEN

bloedworst met appeltjes, zuurkoolsalade, Canisiusstroop en een crostini van peperkoek	10
een terrine van eendenleverpaté met kweeperen gelei, brioche brood en Canisiusstroop	15
steak tartaar van Tous, mijn persoonlijke favoriet!	12,5
✓ champignons a l'escargots overbakken met oude kaas (voor de knoflookliefhebber)	10
✓ spies van gemarineerde boschampignons met saté-saus en kroepoek	11
✓ curry kokossoep met gember en zoete aardappel	7
carpaccio van runderribeye, langzaam gegaard, afgewerkt met gerookte en gebakken spekblokjes, basilicumcrème, truffelmayonaise en een kleine salade	13
klassieke cocktail Monica met kip en mandarijntjes	9
escargots du Bourgogne met veel knoflookboter, peterselie, grof zeezout en zwarte peper, 6 of 12 stuks	8,5 / 14,5

LEKKER STEL

combi van scampi's en Brugse grijze garnaaltjes met een heerlijke salade	15,5
één-tweetje van steak tartaar en garnaalkroketje	14,5
combinatie van eendenlever en kroketje van varkenswang	17,5



DE HELDEN VAN DE KANTIEN_



Een échte steak van 100% Limousin rundvlees. Ik braad 'm in heerlijke volle roomboter - standaard medium- gekruid met grof zeezout en peper uit de molen. Liever doorbakken of saignant, zeg het er dan even bij. Er komt verse friet en een kleine frisse salade bij. Laat me weten welke saus je het lekkerst vindt. Je moet weten... sauzen zijn écht mijn specialiteit.

HET LEKKERSTE STUK VAN HET LIMOUSIN RUND

Limousin steak – naturel / met saus	19 / 20,5
tournedos - botermals en heel zacht van structuur- naturel / met saus	26,5 / 28

Daarnaast heb ik regelmatig heerlijke andere stukken vlees in huis, zoals bavette, entrecôte en ribeye. Vraag er even naar.

steak tartaar van Tous	19,5
Tous' big burger	16,5
van de lekkerste delen van het kalf maak ik een heerlijke stoof met puree en truffel	19,5

SAUZEN!

gebakken champignons ↙ kalfs-madeira jus ↙ pepersaus ↙ béarnaise ↙ koude knoflook ↙
graantjesmosterd ↙ koude remoulade ↙ smeltjus ↙

KUN JE NIET KIEZEN? EEN TWEDE SAUS KOST TWEËËNEENHALVE EURO

LAAT ME WETEN WANNEER ER SPRAKE IS VAN EEN VOEDSELALLERGIE OF VOEDSELINTOLERANTIE. IK KAN ECHTER NOOIT HELEMAAL UITSLUITEN DAT ER KRUISBESMETTING VAN ALLERGENEN IN MIJN KEUKEN PLAATSVINDT.



Ik braad de boerenscharrelkip - een kleine haan van 500 tot 600 gram ook wel **coquelette** genoemd - in zijn geheel. Voor het opdienen verdeel ik het vlees in kleinere stukken. Je krijgt er verse friet en sla bij. En hoe eet je kip het lekkerst? Natuurlijk, met je handen!

BOERENSCHARRELKIP

boerenscharrelkip gegrild (naturel)	16
boerenscharrelkip à la Tous met een krachtige jus van kip en veel verse kruiden	18



Mijn kreeften zijn iets groter dan de standaard, zo'n 500 tot 600 gram. Ik laat ze in de schaal, maar bewerk de schaal zó dat je de kreeft er makkelijk uitgehaald krijgt. Ik warm 'm heel even op en zet 'm op tafel met verse friet en malse sla. Kies maar!

KREEFT (EN SCAMPI'S EN GARNAALTJES EN ANDERE VISJES)

lauwarme kreeft met in ansjovisboter gebakken groentjes (half of heel)	22 / 37
kreeft naturel met salade en mayonaise (half of heel)	22 / 37
scampi's met een Oosters tintje op een fijne pasta met een saus van kokos, curry en bosui	20
combinatie van kreeft, grijze garnaal en scampi's met rozevalpuree en kruidige Hollandaise	25
3 sliptongetjes met gebakken spinazie en moutarde de Meaux	23,5

ANDER LEKKERS

✓ ravioli van ratatouille, olijfolie, beetje antiboise, geroosterde amandeltjes en Parmezaan	16,5
✓ gebakken steak van bloemkool met ras el hanout, rozeval puree met kaassaus	16,5
3 garnaalkroketjes met friet en sla	20
combinatie van kaaskroketje, kalf en wild kroket met friet en sla	16

BROS & SISSES

TOT 12 JAAR, WANT HEY VANAF JE 12E BEN JE ECHT GEEN KLEINE MEER

✓ kaaskroket met friet en huisgemaakte mayo	6,5
rundskroket met friet en huisgemaakte mayo	6,5
snackje met friet en huisgemaakte mayo	6,5
half kippetje met friet en huisgemaakte mayo	10
half steakje met friet en huisgemaakte mayo	12,5

LEKKER MENUUTJE

- tomatensoep, friet met snackje en een ijsje	14
- tomatensoep, friet met kip en een ijsje	16,5
- tomatensoep, friet met steak en een ijsje	19

✓ VEGETARISCH ✓ VEGANISTISCH - TOCH NOG VRAGEN? OVERLEG EVEN.

LAAT ME WETEN WANNEER ER SPRAKE IS VAN EEN VOEDSELALLERGIE OF VOEDSELINTOLERANTIE. IK KAN ECHTER NOOIT HELEMAAL UITSLUITEN DAT ER KRUISBESMETTING VAN ALLERGENEN IN MIJN KEUKEN PLAATSVINDT.

TOETJES VAN TOUS

4 heerlijke kaasjes met notenbrood en Canisiusstroop	12
dame blanche van Chocolate Company	8,5
stukje misérable met bolletje praliné ijs en mousse van appeltaart	8,5
mousse van Tous, 3 soorten	7,5
2 bolletjes ijs met slagroom en koekjes crunch	5
crêpes Suzette	8,5
klassieke crème brûlée	7,5
kinderijsje	4

SAFETY FIRST VOOR ONZE MEDEWERKERS. DAAROM: **PIN ONLY**

TIP VAN TOUS

Samen eten. Gezellig. We bereiden onze gerechten vers, daar besteden we graag de tijd en aandacht aan die daarvoor nodig is. Bestelt een deel van uw gezelschap meerdere gangen en het andere deel (of een kindje bijvoorbeeld) maar één gerecht? Overleg dan even wanneer dat gerecht geserveerd wordt, bij het voor- of hoofdgerecht. Zo weet je waar je rekening mee moet houden, qua tijd en wachten.

HIGH ON TASTE!

HIGH TEA

19,5 p.p

We beginnen met een heerlijk soepje, daarna allerlei lekkers zoals een kleine salade, sandwiches, suikerbrood en een warm gerechtje. En dan.... zoet! Denk aan patisserie, chocolade, macarons, sandwich met chocopasta van Chocolate Company.

Een tafel vol lekkers, 1 kop koffie en onbeperkt Dammann thee.

HIGH TEA DE LUXE

22,5 p.p

Diezelfde heerlijke tafel vol lekkers maar dan starten we met een héérlijk glaasje Cava

HIGH CHOC

19,5 p.p

Om knettergek van te worden, te lekkere combinaties met chocolade in de hoofdrol (en vrees niet, het is niet alléén chocolade, maar je zult versteld staan van wat en hoe je chocolade kunt combineren).

HIGH WINE

32,5 p.p

De stoere variant van de High Tea. Een proeverij van 4 verschillende wijnen; we starten met een Cava, dan een mooie witte wijn, een rosé wijn en we sluiten af met een volle, rode wijn. Natuurlijk geniet je daarbij van lekkere hapjes van Tous, samengesteld door onze chefs.

Hierna nog koffie of thee mét bonbons.

**Zin in een high tea, high choc of high wine? Welkom vanaf 4 personen!
Reserveren jullie even vooraf?**