



# Chez Vous

## T H U I S M E N U

PORTUGESE CAROLINO-RIJST  
MET MILDE GROTE GROENE PEPER €9  
Ingelegde citroen | Knoflook-soyaroem | Granaatappel | Pijnboompit

---

ZACHT GESTOOFDE BABY-OCTOPUS €9  
Tomatensalsa | Koriander | Rijst

---

ONIONSOUP LES HALLES €5  
*Uiensoep volgens recept van Anthony Bourdain*  
Soep van Ui | druppels Port en Balsamico | Spek | Kaaskoekje van São Jorge kaas uit de Azoren

---

GEBAKKEN CORVINAFILET MET ROMESCO & SALSA VERDE €16  
Aardappel-Wortelpuree | Bospeen

---

STOEMP VAN ZOETE AARDAPPEL  
MET WORTEL EN KNOLSELDERIJ €16  
Linzen | Ahornsiroop | Gesmoorde Sjalotten

---

IN BOKBIER LANGZAAM GESTOOFDE VARKENSWANG €16  
Saus van Deventer Koek | Aardappelpuree | Pastinaak | Blauwe Bessenchutney

---

TORTA DE LIMÃO €5  
Pistache | gedroogde Limoen | Lauriersiroop

## PORTUGESE CAROLINO-RIJST MET MILDE GROTE GROENE PEPER

Gerecht in voorverwarmde oven op 180°C voor ±5 min. ZONDER DEKSEL,  
granaatappel en pijnboompit naderhand toevoegen.

---

## ZACHT GESTOOFDE BABY-OCTOPUS

Gerecht in voorverwarmde oven op 180°C voor ±5 min. ZONDER DEKSEL,  
tomatensalsa en koriander naderhand toevoegen

---

## ONIONSOUP LES HALLES/SOEP VAN POMPOEN & WORTEL

Soep in een pannetje op laag vuur verwarmen of het plastic bakje MET HET DEKSEL EEN BEETJE  
OPEN, in de magnetron 120 seconden op 600 watt. Serveer het kaaskoekje apart.

---

## GEBAKKEN CORVINAFILET MET ROMESCO & SALSÀ VERDE

Corvinafilet met de saus in voorverwarmde oven op 180°C voor ±10 minuten, ZONDER DEKSEL,  
Bloemkool, wortel en zwarte bonen op kamertemperatuur naderhand toevoegen.

---

## BACALHAU A BRAS

Meng de Bacalhau met het rauwe ei. Bak het mengsel in een pan met olijfolie. Laat de olijfolie een beetje  
heet worden op middelhoog vuur, voeg het mengsel vervolgens toe. Laat het geheel al roerend gaar  
worden. Wilt u een bruin korstje, keer het geheel dan om. Serveer direct op een mooi bord met de olijven,  
de korianderolie en de ingelegde komkommer.

---

## STOEMP VAN ZOETE AARDAPPEL MET WORTEL EN KNOLSELDERIJ

Stoemp in voorverwarmde oven op 180°C voor ±15 minuten, ZONDER DEKSEL,  
tussendoor even doorroeren.

---

## LANGZAAM GESTOOFDE VARKENSWANG

Gestoofde wang en toebehoren in een voorverwarmde oven op 180°C ±15 minuten ZONDER DEKSEL,  
Tussendoor even doorroeren. Serveer blauwe bessenchutney apart.

---

## TORTA DE LIMÃO

Lauriersiroop op het taartje gieten.

---

Bom proveito!

Kans maken op een gratis menu? Deel een foto of video van jouw gedresseerde bord op facebook of  
instagram en tag ons. We kiezen wekelijks een winnaar! Verder stellen we je feedback erg op prijs dus laat  
ons weten hoe je ons nieuwe concept hebt ervaren via: [info@chezantoinette.nl](mailto:info@chezantoinette.nl)