
DALI VOUS PRÉSENTE...

Petit-Déjeuner chaque jour de 7 à 10h

Nous proposons un assortiment de petits pains, croissants, charcuterie, fromages, oeufs et bacon, café, thé, plusieurs jus de fruits etc. 12,50

Menu du Jour chaque jour du lundi à samedi et du midi au soir
consiste d'un potage, d'un plat principal et d'un dessert

13,10

Les Suggestions, que vous pouvez combiner à un Menu de Marché à 2 ou 3 plats

S.v.p. adressez-nous avec toutes vos questions sur les allergènes. La composition des nos produits peut changer de temps en temps car nous utilisons des ingrédients frais.

Inscrivez-vous à notre bulletin de nouvelles et soyez le premier à tout savoir sur nos nouveaux menus!

Veillez consulter les menus sur votre smartphone?
Lisez le code QR afin d'installer l'application!



Avez-vous apprécié votre visite? Dites-nous! Laissez un message au bar, sur Tripadvisor, Facebook ou Resto.be.
Avez-vous des remarques à faire? Aidez-nous à améliorer nos services.



Idée Cadeau!

Achetez un cheque-cadeau à la réception et faites plaisir à votre famille ou vos amis avec un attention très original.

Prenez-vous souvent un menu de jour? Demandez votre carte de fidélité afin de recevoir une réduction sur chaque menu de jour!

MENU DE MARCHÉ - SUGGESTIONS

Vous avez le choix entre plusieurs plats différents, que vous pouvez à coeur joie combiner à un Menu de Marché à 2 ou 3 plats

avantage menu : 20 %

Venez découvrir nos plats de saison dans le restaurant
ou sur www.restaurant-dali.be!

entrées 14,90

plats principaux 21.00

desserts 10.60

Menu du Marché 2 plats: 28,70 Menu du Marché 3 plats: 37,40

Apéritif Maison avec amuse-bouche et vin de la maison blanc et/ou rouge
dans le menu de 3 plats: 13,10

Menu = plusieurs plats, dont le plat principal, qui sont consommés par une personne

ENTRÉES

Scampi: 5 pièces à la crème tomatée et épicée (pelés)	14,80
Saumon fumé au toast , oignon et crème de raifort	14,50
Carpaccio de Boeuf Bleu Blanc belge au Parmesan et Huile de Truffe	13,20
Croquettes artisanales de Jambon Ganda: 2p. au Persil frit et Citron	11,90
Croquettes artisanales de Fromage: 2p. au Persil frit et Citron	9,40
Potage de Poisson à la Rouille & Toast	7,50
Salade Composée avec Vinaigrette Fines Herbes	5,00



Plat typique de la cuisine Gantoise



Plat Végétarien

SALADES REPAS

Salade au Saumon Fumé, Oeuf Poché & Vinaigrette de Raifort	19,00
"Caesar Salad" au Cuckoo de Malines, Croûtons, Anchois, Mayonnaise à l'ail et Parmesan	18,20
Salade au Gorgonzola, Chutney de Poires, Noix Caramélisées et Vinaigrette au Gingembre	17,00



PLATS PRINCIPALS

Servi avec une garniture de Légumes froids ou, pour un supplément de 4,00, un choix de Légumes chauds et, selon votre choix, des Pommes Frites, Croquettes ou Pommes de Terre

Burger Végétarien à la Maison aux noix et Salade aux Carottes & Cumin à la sauce aigre-douce		15,70
Waterzooi à la Gantoise aux Poissons plat originaire de Gand aux plusieurs poissons, légumes, crème & pommes parisiennes, servie d'assiette à soupe		19,50
Scampi: 8 pièces à la sauce crème Tomatée et épicée (pelés)		19,50
Saumon Grillé à la Sauce Béarnaise		19,00
Filet de Cabillaud et Poireaux à la Gantoise avec Moutarde Tierenteyn		18,00
Soupe de Poisson royale à la Rouille & Toast		14,50
Steak de Boeuf Blanc Bleu Belge		19,00
Entrecôte grillée au Crumble d'Oignons		20,50
Sauces au choix: Poivre à la Crème, Archiduc (Champignons à la Crème), Béarnaise, Kazak (sauce froide Tomatée et épicée), Gorgonzola		2,50
Filet de Cuckoo de Malines au Chutney de Poires et à la sauce Gorgonzola		18,20
Bouchée à la Reine façon Grand-Mère		16,80
Stoverij à la Gantoise: recette Carbonnades à la Bière Gruut Brune		16,80
Demi Poulet Rôti		15,70




Plat typique de la cuisine Gantoise



Plat Végétarien




[Suggestions de Vin](#) p.6

DESSERTS

Café Gourmand: Espresso, Avocat 5cl, Mini-Meringue, Glace Vanille & Crème Fraîche	8,80
Moelleux au Chocolat et Sorbet Framboises à la Crème Fraîche	8,80
Beignets aux Pommes de Grand-Mère	6,00
Liqueur d'Oeuf 'Avocat' 7 cl	4,50
Crêpes au sucre blanc ou à la cassonade	3,80
Crêpes "Suzette" à liqueur d'orange & Glace Vanille	8,00
Gaufre de Bruxelles	4,90
suppléments: Beurre - Confiture - Crème Fraîche	1,10
Glace Vanille - fruits des bois chauds - sauce au chocolat chaud - Avocat	2,10
Mastelle 'repassée' Gantoise au Sucre cassonade & Glace Vanille 	8,00
Coupe Dame Blanche (à la sauce au chocolat chaud)	7,70
Coupe Fruits des Bois Chauds	7,70
Coupe Avocat	7,70

SNACKS & PETITS PLATS

* Servi avec une Garniture de Légumes Froids

Burger Végétarien à la Maison aux noix et Salade aux Carottes & Cumin à la sauce aigre-douce et, selon votre choix, des Pommes Frites, Croquettes ou Pommes de Terre		15,70
Spaghetti Bolognaise		10,50
Croque Dali: Jambon, Fromage & Oeuf au plat *		10,10
Croque au Gorgonzola, au Chutney de Poires et aux noix caramélisées *		9,50
Croque Monsieur: Jambon & Fromage *		8,30
Omelette avec du Pain * &, selon votre choix, Fromage - Jambon - Champignons - Tomate chaque supplément		8,30 1,10
Le "Club Sandwich" original au Cuckoo de Malines, Jambon cru, Mayonnaise à l'ail, Tomates séchées & Salade		10,10
"Club Sandwich" au Saumon fumé, Fromage à la crème à l'aneth, Tomates séchées et Salade		12,90
Soupe du Jour: fraîchement préparée, servi avec du pain		5,50
portion de Frites ou Croquettes		3,50



Plat typique de la cuisine Gantoise



Plat Végétarien

MENU D'ENFANT

pour les enfants moins de 12 ans

Croquette artisanale de Fromage: 1 pièce	6,00
Spaghetti Bolognaise	7,10
Stoverij à la Gantoise: recette Carbonnades avec Compote de Pommes et Pommes Frites	10,40
Bouchée à la Reine avec Pommes Frites	10,40
Steak avec Compote de Pommes et Pommes Frites	12,10
Glace Vanille	3,80

BOISSONS

BIÈRES

Maes Pils au fut	50 cl	4,90	fermentation basse	25 cl	2,60
Hoegaards Wit	25 cl				2,60
Palm	25 cl				2,60
Carlsberg	25 cl				2,80
Kriek BelleVue Extra	25 cl				3,60
Gruut Blonde / Brune	33 cl				3,60
Jupiler N/A (sans alcool)	25 cl				2,80
Westmalle Double	33 cl		Les Trappistes belges		3,60
Westmalle Triple	33 cl				4,30
Orval	33 cl				4,30
Chimay bleu	33 cl				4,30
Rochefort 10	33 cl				4,90
Duvel	33 cl		d'autres bières de haute fermentation		3,90
Leffe Blonde	33 cl				3,90
Leffe Brune	33 cl				3,90
La Chouffe	33 cl				3,90
Delirium Tremens	33 cl				4,30

AMUSES-GUEULES

portion d'Olives mixtes aux Tomates séchées	3,50
plat de Tête Gantoise à la Moutarde Tierenteyn, Fromage & Saucisson Sec	7,00



Brassée à Gand / Plat typique de la cuisine Gantoise

VINS

Pays, Région Viticole, Vin, Maison du Vin, Cépage, Année

Vins Blancs

Afrique du Sud, Stellenbosch - Franshoek Valley, <u>Bellingham</u> , Chardonnay, '15		29,90
France, Alsace, <u>Pinot Gris Réserve</u> , Dom. Fernand Engel, Pinot Gris, '16	16,90 (37.5)	27,90
France, Bourgogne, <u>Saint-Véran</u> , Dom. de la Denante, Chardonnay, '16	15,90 (37.5)	26,90
France, Bordeaux - Côtes de Blaye, <u>Ch. La Rose Bellevue</u> , Sauvignon Blanc, '16	14,90 (37.5)	24,90

France, IGP d'Oc, Sauvignon Blanc, Cave de Pomerols, Sauvignon Blanc (Vin de Maison)
 verre 12cl: 4,20 pichet 25cl: 7,90 pichet 50cl: 15,50 bouteille :22,00

Vins Rouges

Afrique du Sud, Stellenbosch - Franshoek Valley, <u>Bellingham</u> , Pinotage, '15		29,90
France, Beaujolais Crus, Moulin-à-Vent, <u>Au Grand Moulin</u> , Jean Loron, Gamay noir, '14	15,90 (37.5)	26,90
France, Sud-Ouest, Aoc Cabardès, <u>Ch. de Pennautier</u> , Jean Loron, Cabernet-Merlot-Grenache-Syrah, '15	14,90 (37.5)	23,90

France, IGP d'Oc, Merlot, Domaine Preignes le Vieux, Merlot (Vin de Maison)
 verre 12cl: 4,20 pichet 25cl: 7,90 pichet 50cl: 15,50 bouteille :22,00

Vins Rosés

Fr., Val de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet Franc-Grolleaux (Vin de Maison)
 verre 12cl: 4,20 pichet 25cl: 7,90 pichet 50cl: 15,50 bouteille :22,00

Vins effervescents

Champagne Piper Heidsieck Brut		52,00
Champagne Albert de Milly Brut		40,50
Cava Dom Potier	Par verre 12cl 5,4	29,00

les millésimes mentionnés sont ceux disponibles en jan '18

APÉRITIFS

Martini blanc	7 cl	3,50
Porto Taylor's Select rouge	7 cl	3,80
Porto Taylor's Select blanc	7 cl	4,20
Sherry Wisdom Fino Palma Dry	7 cl	3,80
Pineau des Charentes	7 cl	4,20
Pastis	5 cl	5,50
Campari	5 cl	5,50
Kirr	12 cl	4,60
Kirr Royal	12 cl	5,40
Picon au vin blanc	3 cl boisson spiritueuse	5,60
Cava Dom Potier	12 cl	Bouteille 75 cl : 29,- 5,40
Apéritif Maison à base de Pamplemousse rose, Miel, Vodka & Vin Pétillant		5,80

SPIRITUEUX

Cognac Martell VS	3 cl	5,80
Cognac Remi Martin VSOP fine champagne	3 cl	5,90
Calvados Norois 3 Pommes	3 cl	5,90
Whisky J & B blended	3 cl	3,90
Whisky Auchentoshan single malt	3 cl	5,70
Matured in Americian oak bourbon casks. Bourbon vanilla and coconut with layers of zesty citrus fruit to the nose. Refreshingly smooth yet lively with vailla cream, coconut and white peach to the tongue. Crisp, with sugared grapefruit and a hint of spice to the end.		
Whisky Bowmore 12 years old single malt	3 cl	5,90
Breathe in subtle lemon and honey, balanced beautifully by Bowmore's trademark <u>peaty smokiness</u> . Sip sweet and delicious heather honey and gentle <u>peat smoke</u> . Savour a long, mellow finish.		
Soda		2.10
Vodka - Smirnoff	5 cl	5,90
Rhum - Bacardi	5 cl	5,90
Gin Gordon's	5 cl	5,50
supplément tonic / cola / orange / gini		2.60
Jenever : Filliers jeun 30°	7 cl	3,80
Avocat	7 cl	4,50
Amaretto	3 cl	3,90
Cointreau	3 cl	4,30
Grand Marnier	3 cl	5,50
Hasseltse Koffie	3 cl jenever	7,90
Irish Coffee	3 cl whisky	7,90
Italian Coffee	3 cl amaretto	7,90
French Coffee Grand Marnier	3 cl grand marnier	8,60

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

Gerolsteiner Naturell	20 cl		2,30
Gerolsteiner Sprudel	20 cl		2,30
Gerolsteiner Naturell	75 cl	Consommation dans la chambre	4,00
Gerolsteiner Sprudel	75 cl	Consommation dans la chambre	4,00
Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero			2,50
Sprite			2,50
Fanta			2,50
Tonic			2,60
Gini			2,60
Ice Tea			2,60
Jus d'Orange			2,50
Kus de Pamplemousse			2,50
Jus de Pommes			2,50
Jus d'Orange Frais			4,90

BOISSONS CHAUDES

Café Rombouts			
Espresso	Grand Reserve		2,50
	Mokka / Decafeïne / Colombie		2,70
	Max Havelaar (Fair Trade)		2,70
Chocolat Chaud 'le seul vrai Cecemel'			2,90
Chocolat Chaud 'le seul vrai Cecemel' à la crème fraîche			3,20
Cappuccino			2,90
Café Renversé			2,90
Théière (2 tasses) Classique - Eglantier - Tilleul - Camomille - Menthe - Vert			2,50
Café Gourmand: Espresso, Avocat 5 cl, Mini-Meringue, Glace Vanille & Crème Fraîche			8,80
Hasseltse Koffie	3 cl jenever		7,90
Irish Coffee	3 cl whisky		7,90
Italian Coffee	3 cl amaretto		7,90
French Coffee Grand Marnier	3 cl grand marnier		8,60