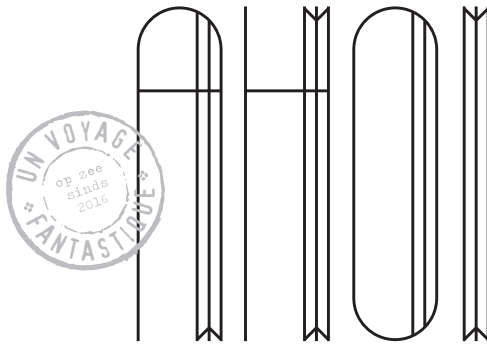


ca
ra
co
le





*We heten je graag welkom bij Caracole.
Mogen we je meenemen op een zeereis
vol culinaire verwennerij?*



Fijn dat je bent aangemeerd bij
het gezelligste visrestaurant van Hasselt.
Onze chef tovert in de kombuis heerlijkheden uit de zee en de weide op je bord. Heerlijk authentiek, ambachtelijk en dagvers. Laat je verrassen door onze kaart. Ontdek gerechten waarvan het water je in de mond zal lopen. In de uitgebreide wijnkaart vind je ons aanbod van zorgvuldig uitgekozen wijnen - uit alle hoeken van de wereld, omdat elk gerecht nóg beter smaakt met bijpassende wijn.



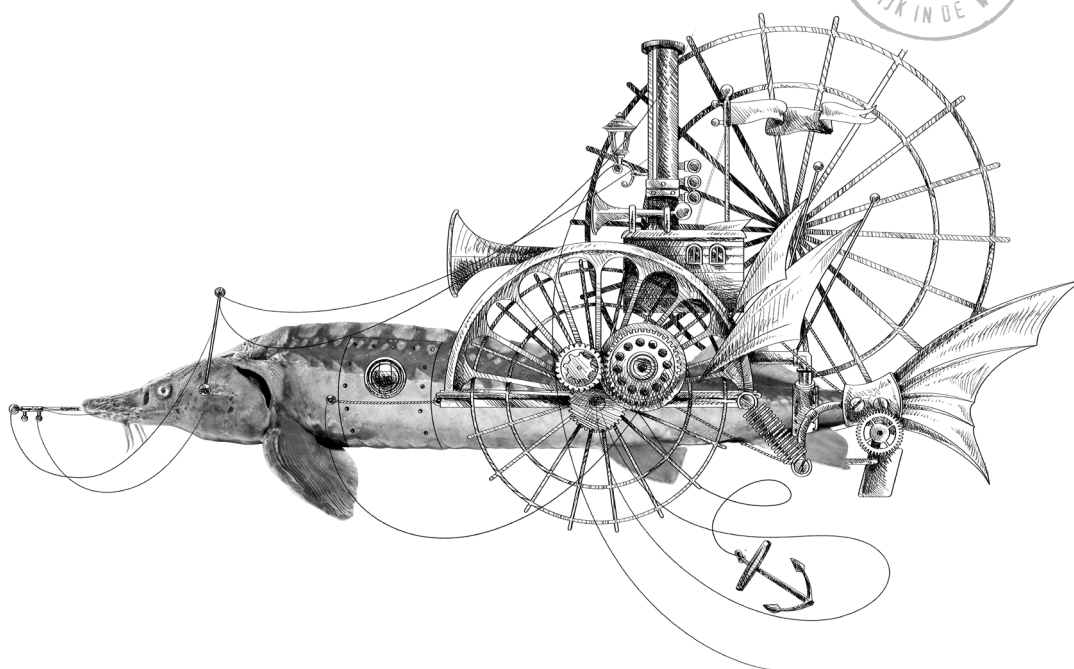
WI-FI wachtwoord (hoofdlettergevoelig) : Mosselpoti

@CARACOLE   @CARACOLEHASSELT



BUBBELS

	Champagne Paul Dangin - Brut SAPPIG - SUBTIEL - BRUISEND Pinot Noir, Chardonnay - Celles-Sur-Ource, Frankrijk	T 75 ⁰⁰	
	Champagne Paul Dangin - Blanc de Blancs VERFRISSEND - TOPPER BIJ ALLES UIT DE ZEE Pinot Noir, Chardonnay - Celles-Sur-Ource, Frankrijk	T 85 ⁰⁰	
	Champagne Veuve Clicquot 'Yellow Label' FRUITIG - FIJNE PAREL - MOOI APERITIEF Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk	M 175 ⁰⁰ T 85 ⁰⁰	
	Champagne Veuve Clicquot 'Rich' ON THE ROCKS MET ZESTE VAN SINAASAPPEL Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk	T 85 ⁰⁰	
	Champagne Veuve Clicquot 'Rich' - Rosé FRIS EN FRUITIG ON THE ROCKS Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk	T 85 ⁰⁰	
	Champagne Ruinart - Blanc de Blancs' KLEUR - VERFIJND EN FRUITIG - MOOIE AFDRONK Chardonnay - Reims, Frankrijk	T 125 ⁰⁰	



KAVIAAR

Royal Belgian Caviar
gebruikt voor de productie
van kaviaar eigen kweek.
Op-en-top Belgisch dus!
We serveren deze heerlijke
kaviaar met verrukkelijke
warme blini's.



Kaviaar Platinum

Deze eitjes zijn afkomstig van een kruising tussen een Russische en Siberische steur. De eitjes zijn iets steviger met een ziltige, rijke romige smaak en hebben een olijfgroene tot diep donkergroene kleur. Je proeft een subtiele nootachtige smaak.

10 g — 28⁰⁰
30 g — 65⁰⁰

Kaviaar Osietra

Deze steur is oorspronkelijk afkomstig uit de Kaspische zee. De eitjes hebben een aangenaam mondgevoel met ziltige en typische nootachtige smaak gevolgd door toetsen van mineraliteit. Variërend van olijfgroen tot donkergroen, soms zelfs amberkleurig.

10 g — 33⁰⁰
30 g — 75⁰⁰



SCHIL
SHEL
DIEREN

Ons advies hierbij:
één gerecht per persoon
in het gezelschap.

VAN DE
WEEG-
SCHAAL



Scheermesjes

160 g, met kruidenolie

12⁰⁰

Koningsgarnalen

220 g, met cocktailsaus

11⁰⁰

Gekookte langoustines

230 g, met cocktailsaus

22⁰⁰

Grijze garnalen

200 g, om zelf te pellen

Beschikbaarheid afhankelijk van de aanvoer.

DAGPRIJS

Wulken

240 g, met aioli

12⁰⁰

Krabbenscharen

320 g, met cocktailsaus

24⁰⁰



CARACOLE PLATEAU APÉRO

Kaviaar Platinum 30g
4 Zeeuwse Creuses natuur
4 Gillardeau natuur
per plateau — 80⁰⁰

Kaviaar Osietra 30g
4 Zeeuwse Creuses natuur
4 Gillardeau natuur
per plateau — 90⁰⁰

OESTERS - ZEEUWSE CREUSES N° 2

De Zeeuwse Creuse is een frisse oester met een lichtfruitig en zilt accent uit de Oosterschelde.

		drie	zes	acht	tien
Natuur	— met citroen	13 ⁵⁰	23 ⁵⁰	29 ⁰⁰	35 ⁰⁰
Op Franse wijze	— met rode wijnazijn en sjalot	13 ⁵⁰	23 ⁵⁰	29 ⁰⁰	35 ⁰⁰
Op Oosterse wijze	— met milde chili en komkommer	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰
Bloody mary	— met tomatensap en vodka	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰
Met Champagne	— met Champagne afgetopt	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰
Met Hermit Gin	— met limoen- en citroensorbet	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰
⌚ Gegratineerd	— met schaaldierensausje en kaas	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰

OESTERS - FRANSE GILLARDEAU N° 3

Fris en vlezig smaak, delicaat met een licht nootachtige nasmaak. Heerlijk puur bij het aperitief.



		drie	zes	acht	tien
Natuur	— met citroen	17 ⁵⁰	28 ⁵⁰	38 ⁰⁰	47 ⁵⁰

vanaf 2 personen



CARACOLE OESTER- SCHAT



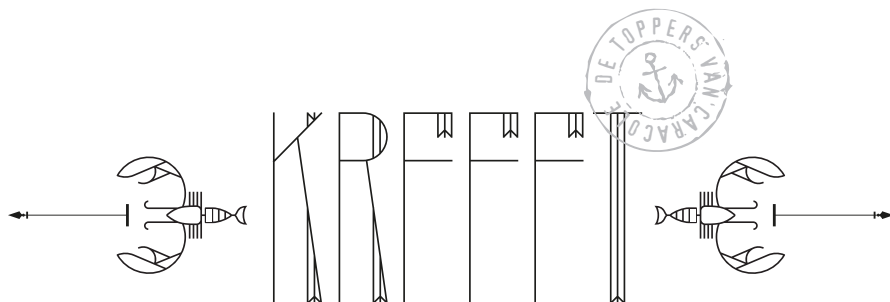
oester natuur, oester op Franse wijze, oester op Oosterse wijze
oester met champagne, oester bloody mary, oester met gin en citroensorbet
per persoon — 28⁵⁰

VISSERSSCHOTEL



per persoon — 55⁰⁰

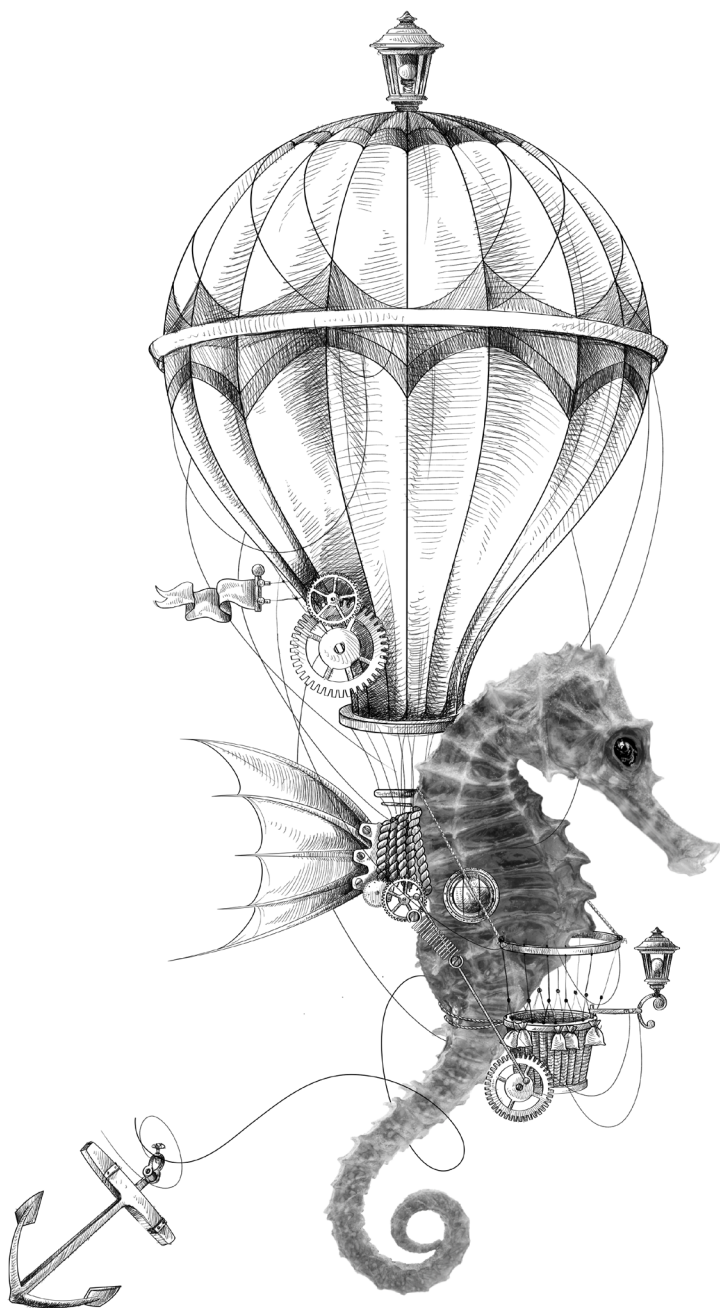
aardappelen uit de oven, gebakken sliptong, zalmfilet, assortiment schelpen, mosselen (in het seizoen), reuzengamba's, gefruite inktvis, langoustine, filet van witte vis, warme groenten, sauzen.



CANADESE KREEFT 600 g

Kreeft belle vue	— hele kreeft gepocheerd, salade, frieten en cocktailsaus	DAGPRIJS
Kreeft uit de oven	— hele kreeft met kruidenboter, jonge groenten en puree	DAGPRIJS
Kreeft Thermidor	— hele kreeft met spinazie en puree gratineerd in de oven	DAGPRIJS
Kreeft l'Armoricaine	— hele kreeft met puree en schaaldierensaus, jonge groenten, gratineerd	DAGPRIJS
Kreeft met risotto	— hele kreeft uit de oven met risotto en champignons	DAGPRIJS
Kreeft bouillabaisse	— halve kreeft, kreeftenbisque, meerdere vissoorten, schelpen, toast en rouille	DAGPRIJS


Momenteel is het aanbod aan Canadese kreeft schaars en is de aanvoer niet altijd gegarandeerd. Hierdoor schommelen de prijzen op de vismarkt voortdurend. Vraag ons naar de dagprijs van de kreeft. We excuseren ons voor het ongemak en danken je voor je begrip.



FRUITS

DE MER

SHARE A DISH

Geniet samen van de parade -paardjes van Caracole: deze schotels om te delen zijn een feest voor het oog en de smaak!

Maak je keuze uit een warme of koude schotel en kies voor kreeft, kingkrab of enkel schaal- en schelpdieren.

Wat zal het smaken!

Caracole serveert op deze schotels mosselen enkel tijdens het seizoen van juli t.e.m. maart, en zolang de mosselen aan onze kwaliteitseisen voldoen.



WARM



vanaf 2 personen

WARM FRUITS DE MER

NOORDZEEKRAB



per persoon — 65⁰⁰

Noordzeekrabbenscharen
scheermesjes
mosselen
diverse schelpen
filet van witte vis
gegrilde reuzengamba
langoustines
sliptong
warme groenten
pasta en tartaar



Voeg een hele extra kingkrab-
poot toe aan deze schotel

supplement — 50⁰⁰



vanaf 2 personen

WARM FRUITS DE MER

KREEFT



per persoon — 75⁰⁰

halve Canadese kreeft uit de oven
scheermesjes
mosselen
diverse schelpen
filet van witte vis
gegrilde reuzengamba
langoustines
sliptong
warme groenten
pasta en tartaar



Voeg een hele extra kingkrab-
poot toe aan deze schotel

supplement — 50⁰⁰

WARM



vanaf 2 personen

WARME FRUITS DE MER KINGKRAB



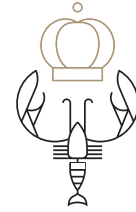
per persoon — 85⁰⁰

halve kingkrabpoot uit de oven
scheermesjes
mosselen
diverse schelpen
filet van witte vis
gegrilde reuzengamba
langoustines
sliptong
warme groenten
pasta en tartaar



Voeg een hele extra kingkrabpoot toe aan deze schotel

supplement — 50⁰⁰



vanaf 2 personen

WARME FRUITS DE MER ROYAL



per persoon — 115⁰⁰

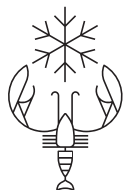
Noordzeekrabbenscharen
Halve Canadese kreeft
halve kingkrabpoot
scheermesjes, mosselen
diverse schelpen
filet van witte vis
gegrilde reuzengamba
langoustines, sliptong
warme groenten
pasta en tartaar



Voeg een hele extra kingkrabpoot toe aan deze schotel

supplement — 50⁰⁰

KOUDE



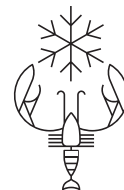
ook voor 1 persoon

KOUDE FRUITS DE MER CRUSTACÉS



per persoon — 59⁰⁰

4 creuses
2 langoustines
portie grijze garnalen
4 koningsgarnalen
2 krabbscharen
4 scheermesjes
3 amandelen
3 wulken
portie mosselen
portie kreukels
koude sauzen
baguette



ook voor 1 persoon

KOUDE FRUITS DE MER KREEFT

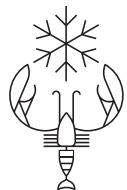


per persoon — 85⁰⁰

halve Canadese kreeft
2 creuses
2 Gillardeaus
2 langoustines
portie grijze garnalen
3 koningsgarnalen
2 krabbscharen
4 scheermesjes
3 amandelen
3 wulken
portie mosselen
portie kreukels
koude sauzen
baguette



KOUDE



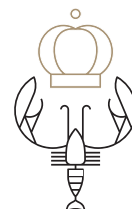
ook voor 1 persoon

KOUDE FRUITS DE MER KINGKRAB



per persoon — 95⁰⁰

een halve kingkrabpoot
3 creuses
2 Gillardeaus
2 langoustines
portie grijze garnalen
3 koningsgarnalen
2 krabbenscharen
4 scheermesjes
3 amandelen
3 wulken
portie mosselen
portie kreukels
koude sauzen
baguette



ook voor 1 persoon

KOUDE FRUITS DE MER ROYAL

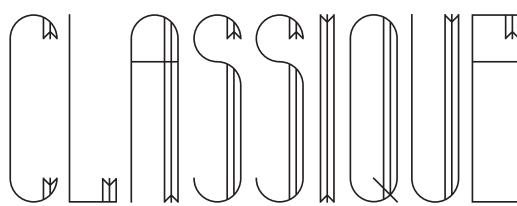


per persoon — 115⁰⁰

een halve kingkrabpoot
een halve kreeft
2 creuses
2 Gillardeaus
2 langoustines
portie grijze garnalen
3 koningsgarnalen
2 krabbenscharen
4 scheermesjes
3 amandelen
3 wulken
portie mosselen
portie kreukels
koude sauzen
baguette




caracole




← LA VIE · LA MER · LES RÊVES →

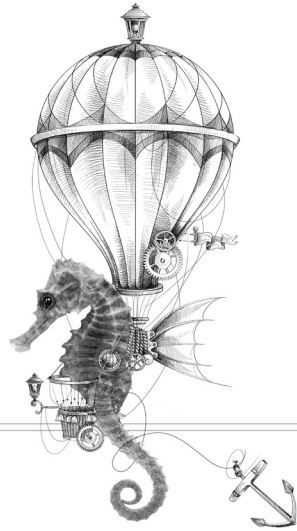
VOORGERECHTEN

 Huisgemaakte garnaalkroketten	— met huisgemaakte tartaar	eentje — 17 ⁰⁰ twee — 34 ⁰⁰
Huisgemaakte kaaskroketten	— met huisgemaakte tartaar	eentje — 10 ⁰⁰ twee — 20 ⁰⁰
Noordzeekrab kroket	— met huisgemaakte tartaar	eentje — 13 ⁰⁰ twee — 26 ⁰⁰
Duo van garnaal en kaaskroket	— met huisgemaakte tartaar	27 ⁰⁰
Karakollen	— in kruidenboter	16 ⁰⁰
Kikkerbilen	— met kruidenboter, look, peterselie en pijnboompitten	24 ⁵⁰
Bisque	— met schaal- en schelpdieren, rouille en baguette	18 ⁰⁰
Bisque Royal	— met halve Canadese kreeft, rouille en baguette	DAGPRIJS
Carpaccio van rund	— Black Angus, parmezaan en kappertjes met pijnboompitten en tomaat	22 ⁵⁰

MOSSELEN *We serveren ruim 1,2 kg Zeeuwse Goudmerk-mosselen met koude sauzen en frieten.
Verkrijgbaar van juli tot en met maart, zolang de kwaliteit aan de eisen van Caracole beantwoordt.*

Mosselen N	— natuur	32 ⁵⁰
Mosselen L	— met look	32 ⁵⁰
Mosselen L^R	— met lookroom	34 ⁵⁰
Mosselen W^w	— met witte wijn	34 ⁵⁰
Mosselen P	— Provençale	34 ⁵⁰
 Mosselen C	— Caracole, met venkel en pastis	34 ⁵⁰
Mosselen K	— Met kokos en curry	34 ⁵⁰
Mosselen S^t	— met Sint-Hubertus Triple blond	36 ⁰⁰






LA CHANCE
**VIS &
VLEES
VAN
DE DAG**




Chance! Onze chef bereidt voor jou het lekkerste dat de zee en de weide vandaag te bieden hebben. Kijk welke boodschap er in de fles zit, grijp je kans en laat het smaken!

zolang de voorraad strekt — **DAGPRIJS**

VIS


 Bouillabaisse Maison	— rijkelijke kreeftenbisque met witte vis, schaal- en schelpdieren, baguette en rouille	39 ⁰⁰
Gebakken sliptong meunière	— twee grote sliptongen van 250 g, frisse salade, met frieten of puree	46 ⁰⁰
Sint-Jacobsvruchten	— met risotto en seizoensgroenten	36 ⁵⁰
Visserspan	— catch of the day fish, schaal- en schelpdieren, puree, gratineerd met kaas	29 ⁰⁰
King Krab <small>BEPERKTE AANVOER</small>	— Jonge groentjes, puree en tijmboter	69 ⁰⁰

VLEES

 Luxe vol-au-vent	— met krokant gebakken kalfszwezeriken, grijze gepelde garnalen, hollandaisesaus, frisse salade en verse frieten	45 ⁵⁰
Vol-au-vent	— op grootmoeders wijze met een frisse salade en verse frieten	32 ⁰⁰



N A G E R E C H T E N

Espresso Martini	— koude koffie-cocktail (ook mogelijk met decafeïne koffie)	14 ⁰⁰
Crème brûlée	— fijne vanillepudding met een krokant suikerlaagje	14 ⁰⁰
Café glacé	— met koffielikeur en vanilleijs	14 ⁰⁰
Soezen met vanilleijs	— met warme Belgische chocolade	14 ⁰⁰
Moelleux	— met vanilleijs	14 ⁰⁰
 Rijstepap	— met kokosmelk en bruine suiker	14 ⁰⁰



Coupe vanille	— vanilleijs van Crème de la Crème	9 ⁰⁰
Coupe dame blanche	— vanilleijs van Crème de la Crème met warme Belgische chocoladesaus	14 ⁰⁰
Supplement slagroom	— opgeslagen room, lekkerder dan gewone room	1 ⁰⁰
Scropino	— limoen- en citroensorbet met prosecco en limoncello	14 ⁰⁰
Sorbet limoen-citroen	— verfrissende sorbet van limoen- en citroensap	12 ⁰⁰



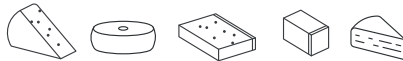
Bijzonder lekker in combinatie met onze artisanale pareltjes

KAASPLANK CARACOLE



per persoon — 22⁰⁰

Keiems Bloempje (witschimmel), Saint-Maure de Touraine (geitenkaas), Chaumes (zacht), Comté (hard), Pas de blue (blauwschimmel) en brood/garnituur



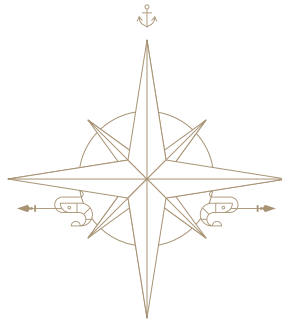
GRAND MARNIER SABAYON

Onze heerlijke sabayon met Grand Marnier en vanilleijs wordt voor u handgeslagen. Dat vraagt mogelijk een iets langere wachttijd, maar wat zal het smaken! ⌚



16⁰⁰





SCHENK EEN
CARACOLE
CADEAUBON



Compas Caracole

Onze feestelijke cadeaubonnen zijn helemaal ondergedompeld in de sfeer van 'La vie. La mer. Les rêves.' De waarde die je schenkt kan je zelf bepalen. Wie stuur jij met het 'Compas Caracole'* op ontdekking bij Caracole?



* Compas-verpakking 5⁰⁰ Cadeaubon in envelop 0⁰⁰



RUBEN NOELS
GEERT VANDEREYCKEN

Zuivelmarkt 16
3500 Hasselt
011 22 78 78
info@restaurant-caracole.be
www.restaurant-caracole.be
f @caracole
i @caracolehasselt
BE 0667 774 823