

# Geachte gast

Welkom in onze culinaire wereld.  
Waar traditie en innovatie op mediterrane wijze samensmelt.

Zodra u binnentreedt, ervaart u de mediterrane gastvrijheid en onze vreugde dat wij u mogen ontvangen als gast.

Trouw aan de klassieke Franse keuken vol met Anatolische en Mesopotamische invloeden en innovatieve technieken.

Ook zult u onze eigen mix van smaakmakende specerijen en kruiden ervaren. Onze gerechten zijn geïnspireerd door het seizoen en met lef geselecteerd door onze Chef Ayt Ems.

Laat de culinaire zorgen de onze zijn!

Familie Blanc by Aytems

# Blanc by Aytens

## 'Inspiratie menu'

Çiğ Börek | Hummus | Kaşkaval Peyniri  
Tosti | Paling | Waterkers (Tongeren)  
Tomaat | Baron (Sint-Truiden) | Kruidmels  
Krokante Antep | Çiğ köfte | Paksoi

### A LA MINUTE LAVAŞ BROOD

Eigen boter – Eigen bakkerij

### MÜCVER

Kaviaar | Bloemkool | Passievrucht

### GAMBERO ROSSO

Şakşuka | Bisque | Peultjes

### HADDOCK

Dolma | Mossel | Beurre Blanc

### RUND

Hingel | Truffel | Pastinaak

### KAAS

(Kaasselectie Supplement € 15)

(Kaas i.p.v. dessert Supplement € 10)

### KÜNEFE

Antep pistache | Tahiti Vanille | Kardemom

### KAKIGŌRI

Ananas | Bergamot | Witte Chocolate

# Blanc by Aytens

## 'Marché menu'

Enkel beschikbaar voor op Woensdagavond, Donderdagavond en Zondagmiddag  
(Behalve op feestdagen)

All-in

Huisaperitief

Aantal amuses

Drie-gangen verrassingsmenu

Aangepaste glas wijn bij voorgerecht en hoofdgerecht

Flessen water

Koffie of thee met mignardises

95

**CHAMPAGNE**

( Champagne i.p.v. huisaperitief Supplement € 10 )

**KAAS**

( Kaasselectie Supplement € 15 )

( Kaas i.p.v. dessert Supplement € 10 )