

# 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'

Knolselderij | Sumak | Kaviaar (Turnhout)  
Tosti | Paling | Waterkers (Tongeren)  
Sarma | Coquille | Kendir  
Aubergine (Zepperen) | Aardappel (Heers) | Miso

### A LA MINUTE LAVAŞ BROOD

Eigen boter – Eigen bakkerij

### TOMAAT

Çoban salatası | Ayrar | Beyaz peynir

### ZALM

Gravad lax | Groene asperge (Gingelom) | Chasel appel (Sint-Truiden)

### KOOLVIS

Zwarte knoflook | Kumpir | Aardpeer

### LAM

Bulgur | Witte asperge (Kinrooi) | Zwarte truffel

### KAAS

(Kaasselectie Supplement € 15)

(Kaas i.p.v. dessert Supplement € 10)

### CHOCOLADE

Supangle | Callebout | Hazelnoot

# 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

90

### CHAMPAGNE

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

### KAAS

( Kaasselectie Supplement € 15 )

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