

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

ZEEDUIVEL 'BUBBLE'

Bergamot | Pastirma | Turşu

DAME 'BLANC'

Koolvis | Aardappel (Heers) | Truffel

MANTI 'PELMENI'

Kreeft | Tuinboon | Doperwt

WAGYU A5 'TAJIMA KOBE'

Imam bayildi | Aubergine (Zepperen) | Konro

KAAS 'CLASSIC MEETS MODERN'

(Kaasselectie Supplement € 15)

(Kaas i.p.v. dessert Supplement € 10)

KAKIGŌRI 'かき氷'

Aardbei (Zepperen) | Sudachi | Sabayon

CACIK 'RUMI'

Yoghurt | Framboos (Kortesseem) | Komkommer

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)