



Réliva

Lente menu

Per tafel vragen wij u vriendelijk om max.3 verschillende gerechten te nemen, zodat de bediening vlot kan verlopen. Bedankt voor uw begrip.

Indien u een allergie heeft of veganistisch eet, gelieve ons op voorhand te verwittigen.

- Supplementen worden berekend op de keuze menu en op de à la carte gerechten
 - Een supplement van 5eur wordt aangerekend bij het delen van hoofdgerecht
 - Réliva schenkt geen kraantjeswater

1 tafel = 1 rekening a.u.b.

Prijzen zijn in euro



Lente menu

Tijd voor vernieuwing

Menu keuze voorgerecht + hoofdgerecht 39

Voorgerechten 17

Little gem met tabouleh van volkoren couscous, tahini, za'atar 

Geroosterde courgette met kwarteleitjes, tartaarsaus, asperge-venkel
salade, truffel geitenkaas

Kalfsniertjes met romige saus, mosterd '5 planten' en zeegroenten

Asperges à la Flamande met traag gegaard buikspek 'Mangalica' en
citroenverbena (+ 4)

Hoofdgerechten 25

Boerderij

Traag gegaard lamschouder, sorghum (oude graangewas), lente
groente, ras-el-hanout en jus


Biologische parelhoen met geroosterde rabarber, gepekeld
lenteraapjes, nieuwe aardappel, lente-ui roomsaus (+ 2)

Zeekust

Vissoep met Noordzee vis, Zeeuwse schelpjes, saffraan rouille (+ 4)

Catch of the day met lente groenten, Japanse andoorn, citroen
botersaus (+ 2)

Tuin

Biologische ratatouille met Belgische quinoa, gefermenteerde 
tofu en tuinkruiden saus

Risotto van volkoren rijst met tuinbonen, daslook, hoeveboter en
oude gerijpte geitenkaas