



Aperitiefhapjes

- Bellota / 36 maanden gerijpt € 22
- Honingmeloen / Bellota € 30
- Nems / chilisaus € 18
- Oesters / citroen / merlotazijn € 30
- Goujonettes / verse tartaar / citroen € 16
- Gerookte zalm / sjalot / toast € 22
- Kaviaar / blini € 35

Voorgerechten

- Rundscarpaccio / rucola / parmezaan € 27
- Vitello tonnato/ klassiek € 27
- Tataki tonijn / dragon / katsuobushi € 29
- Gebakken ganzenlever / appel / calvados € 32
- Cappuccino van schelpjes / Tom Kha / vadouvan € 29
- Garnaalkroketteren / gefruite peterselie / citroen € 28
- Langoustine royale / clamart / bonenkruid € 45
- Kreeft / open ravioli / chutney tomaat / bisque € 32
- Asperges op zijn Vlaams € 28

Supplement kaviaar 10 gr. € 35

Hoofdgerechten

- Filet pur / gebroken peper saus of béarnaise / kropsla / frietjes € 42
- Holstein Ribeye / gebroken peper saus of béarnaise / kropsla / frietjes € 42
- Cote a l'os 2 p. / Selectie Romé / peper en béarnaise / kropsla / frietjes € 52
- Vol au vent 'Deluxe Romé' / Zwezerik / mousseline € 41
- Zwezerik / kropsla / frietjes € 46
- Lamskroon / cevenne ui / daslook / aubergine € 42
- Asperges / open lasagne / verjus € 34
- Steak tartaar / aan tafel bereid € 35
- Zetong meunière / kropsla / frietjes € 46
- Kabeljauw / garnaal / mousseline € 39
- Kreeft / pasta / tomaat / bisque € 45
- Tonijn gegrild / béarnaise / kropsla / frietjes € 42

Op zaterdag is het wenselijk een voor-hoofdcombinatie te kiezen indien u à la carte eet.
Graag per tafel, maximum 4 verschillende gerechten kiezen per gang, de chef en zijn team dankt u.
Allergenenkaart is beschikbaar.

Menu



Voorgerecht

Tataki tonijn / dragon / katsuobushi

Voorgerecht

Cappuccino van schelpjes / Tom Kha / vadouvan

* Tussengerecht

Asperges op zijn Vlaams
Suppl. kaviaar 10 gr. € 35

** Tussengerecht

Langoustine royale / clamart / bonenkruid

Hoofdgerecht

Lamskroon / cevenne ui / daslook / aubergine

Nagerecht

Mandarijn / mérengue / witte chocolade
of
Vers vanille ijs / chocoladesaus / slagroom *suppl. € 5*
of
Kaasbord / Selectie Romé *suppl. € 5*

Menu 4 gangen € 79 / Wijnarrangement € 32
Menu 5 gangen met * € 99 / Wijnarrangement € 42
Menu 6 gangen met ** + € 45 / Wijnarrangement € 52

Vanaf 8 personen serveren we onze degustatiemenu, dit om een vlotte service te garanderen

Desserten

Vers vanille-ijs / slagroom / chocoladesaus

Vers vanille-ijs / gezouten caramel / pecannoot

Vers vanille-ijs / huisbereide advocaat

Crème brûlée

Mille feuille / crème patissière / rode vruchten

Mandarijn / mérengue / witte chocolade

Coupe Colonel

Desserten € 13

Kaasbord / selectie Romé € 18

Weeklunch

Voorgerecht / hoofdgerecht € 35

Kids

Kabeljauw / groentjes / puree € 20

Kipfilet / appelmoes / kropsla / friet € 18

Fish / chips € 18

Privé-events

We maken graag geheel vrijblijvend een offerte voor uw privé-event.
Stuur ons gerust een mailtje op info@romé.be



Passende wijnen bij het menu

TATAKI TONIJN

Buchmayer / Oostenrijk / Grüner Veltliner / 2022

CAPPUCCINO VAN SCHELPJES

Gallieno Riserva della cascina / Italië / Malvasia / 2022

ASPERGES OP ZIJN VLAAMS

Oogst Uitzonderlijk / België / Soreli & ravel blanc / 2022

LANGOUSTINE

Cuvée Ines / Domaine de Vigier / Ardèche / Viognier / 2021

LAM

Sot / Pelassa / Piëmonte Italië / Nebbiolo d'Alba / 2021

KAASSELECTIE ROMÉ

Merula Ratafia / Oostkamp

Madeira Collection N°2 Dry / Portugal

MANDARIJN / WITTE CHOCOLADE

Graham's Port Blend N°5 wit / citrus, oranjebloesem

per glas € 11

Les deux Tours / Loire Frankrijk / Sauvignon blanc / 2022 € 9,5

Coelheira branco Reserva / Portugal / Chardonnay / 2022 € 9,5

Château Tayet 'Cuvée Tradition' / Médoc Frankrijk / Merlot, cabernet sauvignon / 2019 € 9,5