



Koninklijke Baan 289 | 8670 Koksijde
+32 58 52 05 72 | www.ohrestaurant.be | info@ohrestaurant.be



restaurant • wine & gastrobar

Traiteur @ your home

Kerst & Nieuwjaar | Noël & Nouvel an 2018-2019



Oh Restaurant biedt afhaalgerechten en -menu's aan met restaurantkwaliteit. Bij alle gerechten werd nagedacht hoe het u zo eenvoudig mogelijk te maken, om u een zorgeloos feest te garanderen.

Wij wensen u alvast een fijn eindejaar toe.

Le Restaurant Oh vous propose des plats et des menus à emporter de qualité, présentés de façon à vous faciliter la vie et à passer un réveillon sans soucis.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà de bonnes fêtes de fin d'année.

The Oh-iginals à la carte

Een greep uit onze gerechten huisbereid met de allerbeste producten.
Meer info en foto's op www.ohrestaurant.be

Koude hapjes

Mini tapas in schaalje gedresseerd €3.95/ stuk
assortiment 7 stuks €24.00
assortiment 4 stuks €14.00

Ceviche van makreel gepofte rijst | gel van saké met yuzu | duindoorn
Paling mousse | komkommer | crème van piccalilly
Wilde zalm | chioggia | ponzu | yoghurt gel
Foie of faux gras | rode biet | rammenas | dashi
Ibérico ham | humus | chorizo | boekweit
Wulken | flan van paprika | gebrande ui | curry
St- Jacobsmossel gemarineerd | crème van aardpeer

Koude hapjes Deluxe

In heerlijk vierkant zanddeeg gebakje, tartelette of Blinis
per stuk €3.00
assortiment 6 stuks € 17.00
assortiment 4 stuks € 12.50

Huis gemarineerde zalm | zalmkaviaar
Crèmeux van foie of faux gras | gelei van Granny Smith appel
Flan van paprika | ponzu mayonaise | sardine | olijf
Gerookt palingmousse | limoen | Avruga Kaviaar
Panacotta van kreeft | tomaat | stukjes kreeft | limoen mayo
Brandade van kabeljauw | rivierkreeft | knapperige pareltjes

Hapjespiramide mooi verpakt

Om uw gasten te verrassen of als geschenk 100 spiesjes met composities van foie gras | kreeft | mozzarella & tomaat | nobashi garnaal | Italiaanse ham soorten | gemarineerde zalm | rivierkreeft | huisgerookte zalm | etc.

€145.00

plaats uw bestelling via onze webshop op www.ohrestaurant.be



Oh Kad Oh waardebon

Een veel gesmaakt geschenk, ideaal voor de fijnproever die graag verwend wordt.

Le bon d'achat Cad Oh

un cadeau très apprécié par le gastronome qui aime mettre les petits plats dans les grands.

Het Oh restaurant is open op 25/12 en 31/12. Voor info menu's zie site.
Le restaurant Oh est ouvert le 25/12 et le 31/12. Pour info menu voir site

Les fameux buffets du restaurant Oh

Buffet de poisson (à partir de 4 pers.) €30.00/pp
Terrine de crabe & saumon | Brandade de cabillaud | Terrine de moules
Saumon fumé artisanalement | Tomate aux crevettes épluchées main
Coques Bulots | Crevettes de mer profonde | Ecrevisses | Langoustines
Salades et sauces comprises

Buffet terre & mer (à partir de 4 pers.) €45.00/pp
Idem buffet de poisson, complété de: Tête pressée maison à la truffe
Américain préparé style Oh | Aiguillettes de poulet tandoori | Jambon
italien & mozzarella di Buffalo | Pâté maison avec cornichons et petits oignons

Plats principaux

Poisson (faciles à servir)
Filet de turbotin en croûte | tomate | épinards | sauce au champagne €35.00
Loup de mer à la plancha | basilic | sauce tomate | fregola sarda €23.00
Sole limande | morceaux d'écrevisses | sauce Nantua €20.00
Zozoi de poisson (min. 2 pers.) €35.00/pp
Plat au four composé de loup de mer | sole limande | crevettes | écrevisses |
morceaux de homard | moules | coques | petits légumes | sauce au vin blanc
Notre fameuse bouillabaisse (min. 2 pers.) €35.00/pp
Loup de mer | sole limande | pinces de crabe | chair de homard | coques |
écrevisses | pommes de terre au safran | croûtons maison | rouille

Viande & Gibier

A réchauffer au four à 180° | Sauces et pomme aux aïelles, purée de panais, chou
rouge et pointu compris
Filet de canard sauvage €22.00
Filet de faon €28.00
Filet de faisan €22.00
Sot l'y laisse et filet de poulet de Bresse - signature unique - €21.50
sauce de foie gras au vin jaune | panais | chou pointu | chips de salsifis
Accompagnement poisson et viande
Patate écrasée (Charlotte) aux copeaux de truffe €10.00
Gratin dauphinois au vieux Comté en bocal €8.00

*Nous clôturons les commandes pour Noël le 23/12 et pour la St-Sylvestre et
Nouvel an le 30/12 à 14u. L'enlèvement des commandes se fait au Restaurant Oh
(le 24/12 et le 31/12 de 10 à 18h | le 25/12 de 11 à 12h | fermé le 1er janvier)*

Warmes hapjes (min 2 stuks / soort) €4.00/stuk

Kwartelboutjes | teriyaki of truffelsaus
Nobashi garnaal | sesam & yuzu dip
Gratin van krab | spinazie | truffel | bintjes
Gevulde Ratte de Touquet aardappel | wilde zalm | gerookt | kruiden
Rivierkreeft | gratin met fijne groentjes | champagne saus

Koude voorgerechten

Handgepelde garnaal | tomaat | salade | eitje €16.00
Carpaccio van gemarineerde St. Jacobs | aardpeer | Avruga Kaviaar €20.00
Licht gerookte huisgemaakte ganzenlever terrine €19.00
Ohriginal Deluxe voorgerecht - signature gerecht - €21.50
In St Jacobsschelp gepresenteerd voorgerecht met Coquille rivierkreeft
krab | gel van appel | crème van Ponzu | fijne groentjes

Warm voorgerecht

Gegratineerde oester Cuvée Prestige | champagnesaus 6 stuks €23.00
Open lasagne met kreeft | Dugléré saus €26.00
Gebakken St.-Jacobs mossel uit Dieppe | aardpeer | truffelsaus €22.00
Nobashi garnaal Tom kha kai style €15.00
limoengras | kokosmelk | champignon

Soepen

Bisque van Europese kreeft €25.00/liter
Bisque van Nieuwpoortse garnaal €11.00/liter
Velouté van champignons & truffel €11.00/liter

Tijdloze klassiekers met 1/2 kreeft

(per 2 pers.)

Koude bereiding €22.50/pp
'Belle vue' gekookt | salade | tomaat | gepocheerd ei | mayo & cocktailsaus

Warme bereiding €22.50/pp
'Thermidor' gebakken in Big Green Egg | lichte mosterdsaus | gegratineerd met Keiementaler
'A l'Armoricaïne' gebakken in Big Green Egg | geflambeerd met cognac



Oh Restaurant's befaamde buffetten

Visbuffet (vanaf 4pers.) €30.00/pp
Krab- & zalmterrine | Brandade van kabeljauw | Terrine mosseltjes
Artisanaal gerookte zalm | Tomaat met handgepelde garnaal | Kokkeltjes
wulken | Diepzeegarnaal | Rivierkreeftjes | Langoustines
Salades en sausjes inbegrepen

Buffet Land & Zee (vanaf 4pers.) €45.00/pp
Idem visbuffet, aangevuld met: Américain préparé Oh style | Huisgemaakte
preskop met truffel | Kippenreepjes tandoori | Italiaanse ham & mozzarella
di Buffalo | Huisgemaakte paté met augurkjes & zilveruitjes

Hoofdgerechten

Vis (Eenvoudig op te dienen)
Jonge tarbot filet in korstdeeg | tomaat | spinazie | champagnesaus €35.00
Zeebaars à la plancha | basilicum | tomatensaus | Fregola di Sarda €23.00
Tongscharfilet | stukjes rivierkreeft | Nantua saus €20.00
Zozoi van Noordzeevis (min. 2 pers.) €35.00/pp
Stoofschotel met zeebaars | tongschar | garnaltjes | stukjes kreeft |
rivierkreeft | mosseltjes | kokkeltjes | fijne groentjes | lichte wittewijnsaus
Onze befaamde bouillabaisse (min. 2 pers.) €35.00/pp
Zeebaars | tongschar | krabbenpoten | kreeftenvlees | rivierkreeft | kokkeltjes
saffraanaardappeltjes | huisbereide croûtons | rouille

Vlees & wild

Op te warmen in oven 180° | Sausen en appeltje met veenbessen
puree van pastinaak | rode – en spitskool inbegrepen

Filet van wilde eend €22.00
Filet van hertenkalf €28.00
Filet van fazant €22.00
Sot l'y laisse en filet van Bresse kip - signature gerecht - €21.50
saus van foie gras met vin jaune | pastinaak | spitskool | chips van schorseneer
Garnituren bij vis- en vleesgerechten
Stampers van Charlotte aardappelen met truffelsnippers €10.00
Gratin dauphinois met oude comté in bokaal €8.00

Wij sluiten alle bestellingen af voor kerst op 23/12 en voor Oud- en Nieuwjaar op 30/12 telkens
om 16u. Alle bestellingen zijn af te halen in Oh restaurant (op 24/12 en 31/12 van 11 tot 18u00 |
op 25/12 van 11 tot 12u | op 1 januari zijn we gesloten)

Amuse-bouche chauds

(min. 2 pièces par sorte) €4.00/pièce

Pillons de caille | sauce teriyaki ou à la truffe
Crevette nobashi | sauce sésame & yuzu
Gratin de crabe | épinards | truffe | bintje
Pomme de terre Ratte du Touquet | farcie | saumon sauvage fumé | herbes
Gratin d'écrevisses | petits légumes | sauce au champagne

Entrée froide

Crevettes épluchées main | tomate | salade | œuf €16.00
Carpaccio de St.-Jacques marinée | topinambour | caviar Avruga €20.00
Terrine de foie gras maison légèrement fumée €19.00
chutney | pain aux raisins et noix
Entrée Ohoriginal deluxe - signature unique - €21.50
St.-Jacques présentée en coquille | écrevisse | crabe | gel de pomme
crème de ponzu | petits légumes

Entrée chaude

Huître gratinée | sauce au champagne 6 pièces €23.00
Lasagne ouverte au homard | sauce Dugléré €26.00
St.-Jacques poêlée de Dieppe | topinambour | sauce à la truffe €22.00
Nobashi crevette de mer profonde style Tom kha kai €15.00
citronnelle | lait de coco | champignon

Potages

Bisque de homard européen €25.00/litre
Bisque de crevettes de Nieuport €11.00/litre
Velouté de champignons & truffe €11.00/litre

Les classiques intemporels avec un 1/2 homard

(par 2 pers.)

Préparation froide €22.50/pp
'Belle vue' cuit | salade | tomate | œuf poché | mayo & sauce cocktail

Préparation chaude €22.50/pp
'Thermidor' grillé au Big Green Egg | sauce moutarde | gratiné au Keiemtaler
'A l'armoricaïne' grillé au Big Green Egg | flambé au cognac



The Oh-iginals à la carte

Voici une sélection de nos tapas, amuse-bouche chaudes et froides.
Plus d'info et photos sur www.ohrestaurant.be

Amuse-bouche froids

(mini tapas) dressés en coupelle €3.95/pièce
assortiment 7 pièces €24.00
assortiment 4 pièces €14.00

Ceviche de maquereau | riz soufflé | gel de saké au yuzu | argousier

Mousse d'anguille | concombre | crème de piccalilli

Saumon sauvage | chioggia | ponzu | gel de yaourt

Foie ou faux gras | betterave rouge | radis noir | dashi

Jambon ibérique | houmous | chorizo | sarrasin

Bulot | flan de poivron | oignon brûlé | curry

St-Jacques mariné | crème de topinambour | citron vert

Amuse-bouche froids Deluxe

présentés dans un délicieux sablé carré ou tartelette salée, ou sur blinis
par pièce €3.00
assortiment 6 pièces €17.00
assortiment 4 pièces €12.50

Saumon mariné maison | caviar de saumon

Crèmeux de foie ou faux gras | gel de pomme Granny Smith

Flan de poivron | mayonnaise de ponzu | sardine | olive

Mousse d'anguille fumée | citron vert | caviar Avruga

Panacotta de homard | tomate | homard | mayonnaise au citron vert

Brandade de cabillaud | écrevisse | perles croquantes

Pyramide d'amuse – bouche joliment emballée

Pour surprendre vos invités ou pour offrir comme cadeau original 100 mini brochettes composée de foie gras | homard | tomate & mozzarella | crevette nobashi différents jambons italiens | écrevisses | saumon mariné | saumon fumé maison etc.

€145.00

placer vos commandes en ligne sur www.ohrestaurant.be



Feest afhaalmenu Grand Cru Klassiek

Met hertenkalf filet 56 € p.p

Met kwartel 48 € p.p.

Céviche van makreel | gepofte rijst | gel van saké met yuzu | duindoorn

Paling mousse | komkommer | crème van pickels

Wilde zalm rode biet | chioggia | ponzu | yoghurt gel

Halve Kreeft Thermidor

Crèmeux van knolselder met truffel

Kwartel gevuld met ganzenlever

Pepersaus | gekarameliseerde appel | veenbes | kroketjes
Of

Filet van hert

Poivrade saus | witloof | kool | veenbes | kroketjes

Crèmeux Caramelia | Yuzu meringue | karamel | crunch | duindoorn
Grand Cru Chocolade | Galanga | Doyenné du Comice | Aranguani brownie



Oh Restaurant @ your home

traiteur service
Kerst, Oud- & Nieuwjaar 18-19

Afhaalmenu € 55 pp

Verras uw gasten thuis en haal Oh restaurant in huis. Bestel onze bekende succesvolle afhaalformule! Alles reeds mooi op schoteltjes gepresenteerd, niets overscheppen, enkel opwarmen. Zonder stress voor mislukking, zonder lastige afwas. Uw genodigden heerlijk ontvangen en zelf aan tafel meegenieten, dat is pas feest. Surf snel naar www.ohrestaurant.be. Ontdek er onze leuke KadOhtips en KadOhbons om uw vrienden en familie te verrassen! Een voor u samengesteld menu; U hoeft dus geen keuzes te maken! Ideaal voor grote tafels!

Hapjes bij het aperitief

Ceviche van makreel | gepofte rijst | gel van saké met yuzu | duindoorn
Palingmousse | komkommer | crème van piccalilly
Wilde zalm | chioggia | ponzu | yoghurt gel
Foie/faux gras | rode biet | ramen | dashi
Iberico ham | humus | chorizo | boekweit
Wulken | flan van paprika | gebrande ui | curry

Voorgerecht in luxeglaasje op sokkel

Fragments of the North Sea Rivierkreeftjes | fregola sarda | groene asperge | jalapeño
Soep | bisque van blauwe kreeft

Warme hoofdgerechtjes "en marmite"

Sepia | tomaat | saffraan | couscous M'Hamsa
Coquille | witte pens | butternut | lente-ui
Ossenstaart | spitskool | bintjes | truffel
Hertenkalf | zwarte peper | rode kool | pastinaak

Kaas

Brie met truffel

Dessert

Crèmeux van Caramelia | Yuzu meringue | caramel | crunch | duindoorn
Grand Cru Chocolate | Galangal | Doyenné du Comice | Aranguani brownie

Op bestelling min. 2 personen. Bestel voor 15 december en ontvang een fles wijn gratis. Mogelijkheid om aan huis te leveren (15€ - straal van 10km)

Oh Restaurant @ your home

traiteur service
Noël, la St-Sylvestre & le Jour de l'An 18-19

Menu à emporter € 55 pp

Surprenez vos invités, faites venir le restaurant Oh chez vous. Optez pour le menu à emporter à succès. Tout est joliment présenté dans de petits récipients. Rien à transvaser, juste à réchauffer. Sans stress de l'échec, sans vaisselle ennuyeuse! Délicieusement recevoir vos hôtes tout en participant pleinement au repas, ça s'appelle 'faire la fête'! Surfez vite sur www.ohrestaurant.be. Découvrez-y nos tuyaux cadOh et nos bons cadOh qui ne manqueront pas de surprendre vos amis et vos proches. Un menu varié composé de A à Z ; pas de choix à faire ! Idéal pour grandes tables !

Amuse-bouche avec l'apéritif

Ceviche de maquereau | riz soufflé | gel de saké au yuzu | argousier
Mousse d'anguille | concombre | crème de piccalilli
Saumon sauvage | chioggia | ponzu | gel de yaourt
Foie/faux gras | betterave rouge | radis noir | dashi
Jambon ibérique | houmous | chorizo | sarrasin
Bulots | flan de poivron | oignon grillé

Entrée en Verrine Oh Deluxe sur socle

Fragments de la mer du nord
Écrevisses | fregola sarda | asperge verte | jalapeño
Potage | Bisque de homard bleu

Plats principaux chauds "en marmite"

Seiche | tomate | safran | couscous M'Hamsa
Coquille | boudin blanc | butternut | oignons nouveaux
Queue de bœuf | chou pointu | bintjes | truffe
Filet de faon | poivre noir | betterave rouge | panais

Fromage

Brie aux truffes

Dessert

Crèmeux de Caramelia | meringue yuzu | caramel | crunch | argousier
Chocolat Grand cru | galanga | Doyenné du Comice | brownie Aranguani

Sur commande min. 2 personnes. Commandez avant le 15 décembre et recevez une bouteille de vin. Possibilité de livraison à domicile (15€ - rayon de 10km)

