

## Champagne--Mousseux

- Italia** **Prosecco, extra dry, Ca del Doge** 24€  
Deze Casanovo uit Italië verleidt ons allen door zijn mooie, persistente parel opgevolgd door een zeer zacht en aromatisch pallet. Gewoon om zo te genieten maar ook bij elk fris gerecht is deze Prosecco super!!
- France** **Champagne Drappier, Carte d'Or brut** 50€  
80% pinot noir, 20% chardonnay, met weinig doseringslikeur, een fruitige, droge, flatterende fris-groenige champagne, zijn parel wervelt door het glas, zijn aromatische afdronk is uitnodigend tot nog.
- Italia** **Lambrusco Giramondo' ( rosso, dolce )** 25€  
Giramondo is een donker rode, lichtzoete natuurlijke schuimwijn. Schitterend aperitief en een perfecte afsluiter van elke maaltijd. Laat u eens echt verleiden!!!
- España** **Cava brut, Moli de Foc** 24€  
Mooi droge charmerende doch krachtige mousseux van het mannelijke type.
- Freixenet , Cordon negro** 27€  
Traditionele cava met droge maar toch pittige afdronk.

## Rosé Wijnen

- Italia** **Merlot rosato del Veneto** 24€  
Een prachtige, dieproze kleur, geuren van klein rood fruit, zoals framboos of cassis. In de mond is er een perfect evenwicht. Deze rosé is lang en blijft vooral steken op het rood fruit. Ideaal als aperitief, bij salades maar ook bij vis en gegrilde gerechten. Laat u eens verrassen.
- France** **Les Hauts de lalande , Cité de Carcassonne** 23€  
een zomerse charmeur met veel rood-fruit-arama's, mooi droog, verwent je tong bij alle koude voorgerechten, schitterend aperitief

## Witte Wijnen

- Friuli** **Pinot Grigio Teresa Raiz** 27€  
Zeer lekkere, van de pinot-grigio druif gemaakte wijn, Deze wijn is een echte passe-partout. Vooral zijn fruitigheid en minerale tonen maken hem geliefd. Soepel en heerlijk fruitig.
- Chardonnay, Le Marsure** 26€  
Een goudkleurige tint met groen reflet afkomstig van zijn jeugdigheid, gecombineerd met de zacht fluwele aroma's van de Chardonnaydruif zoals boter, nootjes, rijp fruit in een kruidig jasje. Een echte verwenner
- France** **Sancerre, Reverdy Ducroux** 32€  
Een mooie droge textuur, een 100% Sauvignonwijn met een fijne neus van exotisch fruit en van citrusvruchten en in de smaak zeer fluwelig natalmend. Kwaliteitsgerechten zijn hier zeker op zijn plaats.
- Pinot blanc, Alsace Gisselbrecht** 23.5€  
De allemansvriend bij uitstek, mooi droog en charmant. Je tafelenoot van het aperitief tot het dessert.
- Les hauts de Lalande, Cité de Carcassonne, Barrique** 23€  
Een wonderwijn uit de languedoc, veel fruit, een beetje vanilletonen van nieuw eik, zeer fluwelig en charmerend soepel
- España** **Corona de Aragon blanco** 24€  
zeer fluwelige 100% macabeo, met veel exotisch fruit en perzik , lekker bij zeevruchten-, salades en witte vis.
- Portugal** **Murça** 23€  
Fruitige wijn met een droge afdronk . Deze wijn is afkomstig van een coöperatieve uit Murça met een strenge druivenselectie . Deze wijn is uiterst geschikt bij schelp- en schaaldieren .

## Rode wijnen

- Toscana** **Chianti, Colli Senesi, Palagetto** 25€  
Deze Chianti, koning uit Toscane, gemaakt van de typisch Toscaanse druif Sangiovese. Deze geconcentreerde rode wijn vormt een waaier van viooltjes die de boventoon aangeven alvorens afgelost te worden door cassis, bosbessen, rood vlees en peper. Een echte casanova. Heerlijk met typische italiaanse vleesschotels, pasta's maar ook met charcuterie of een kaasbuffetje.
- Veneto** **Valpolicella classico, superiore, Rocca Sueva** 26€  
Druif: corvina veronese, rondinella , molinara  
Vinificatie: Natuurlijke fermentatie in inox citernes, gerijpt op grote eiken foudres 6-12 maanden. Soepele mollige rode wijn met veel roodfruit aromas , 13°alc.
- Abruzzo** **Cabernet Sauvignon, Barrique, Serenissima** 23€  
Een mooie Veneto wijn, met een volle en krachtige smaak, van rood en zwart fruit overgoten met kruiden afkomstig van zijn houtlagering. Zeker
- Montepulciano, Bruno Nicodemi** 25€  
Deze rode Montepulciano-wijn afkomstig uit de streek Abruzzo gelegen ten zuidoosten van Rome, biedt een waaier van gekookt rood fruit en kruiden, een echte topper.
- España** **Corona di Aragon, crianza,** 24€  
Volrode wijn met een jaar spaans barrique, mooie tonen van rood fruit en cederhout, lekker bij alle rood-vleesgerchten
- Portugal** **Val Da Dor Na** 23€  
Dit rood wijntje afkomstig uit Murça is licht tanninerijk met een boeket van rood fruit. Geschikt bij gevogelte ,wit vlees en visgerechten zoals tonijn , zwaardvis en zalm.
- France** **Les Hauts de Lalande , Cité de Carcassonne , barrique** 24€  
Zeer rijke weelderige syrah-cabernet- merlot -petit verdot met een stevige toets van eik. Schitterend bij alle stevige vleesgerechten.
- Côtes du Rhône, Domaine de l'Olivier** 23€  
Zeer fruitige volrode syrah, eer zuiver gevinifiëerd, een genot bij geroosterd of gebraden rood vlees



RESTAURANT

M  
Menu

Sud et Sol  
RESTAURANT

Plankstraat 2 - 3800 Sint-Truiden  
Tel. 011/686660 - Fax 011/707334  
www.sudetsol.be

Open van 11.30 - 14.30 en 17.30 - 23.30  
Zaterdag vanaf 9.00 - Donderdag gesloten

## Voorgerechten

Garnaalkroketjes	9.20
Kaaskroketjes	8.20
Rundscarpaccio "Sud et Sol"	13.00
Antipasto misto ( gemengd voorgerechtbordje )	12.00
Carpaccio van zwaardvis	14.50
Trio di bruschetta ( warme mozzarellabroodjes op 3 wijzen )	9.00

Scampi diavola ( pikante tomatensaus )	12.00
Scampi crème e aglio ( lookroom )	13.00
Escargots bourguignone	10.00
Calamarri fritti ( inktvisringen )	9.50

## Soepen

Tomatensoepje met scampi en cognac	7.00
Aspergesoepje met grijze garnaltjes	7.00
Groentenbouillon op zijn madrileens	3.50
Minestrone	6.00

## Maaltijdsalades

Salade "Sud et Sol" ( zalm , scampi en gamba )	18.00
Insalata ai scampi ( scampi en boschampignons )	18.00
Isalata frutti di mare ( zeevruchten )	18.00
Salade met geitenkaas uit de oven honing en scampi	17.00

## Visgerechten

Visschotel "Sud et Sol" ( vissassortiment van de dag )	24.50
Verrassingsbord van schelp- en schaaldieren	24.00
Duo calamari e scampi livoreise	19.50
Scampi zingera ( provençaalse groentjes en anijs )	19.00
Gegrilde tonijn met mafalde ( pasta ) aglio e olio	22.00
Zwaardvis met crème van pesto en gourgetten	22.00

## Schelp- en schaaldieren

Oesters creuse 6st	11.00
Oesters creuse 6st "au vinaigre doux"	11.00
Gegratineerde reuzemosselen met lookboter	10.00
1/2 kreeft ( belle vue , amercaine , dijonnaise )	30.00
1/1 kreeft ( belle vue , amercaine , dijonnaise )	50.00

## Vlees

Lamscarée robespière ( look rozemarijn )	21.00
Lamskotteletjes arrabiata ( pikante tomaat )	20.00
Mixed grill à l'italienne ( dagassortiment )	23.00
Scallopa pizzaïola	19.00
Filet pur naar keuze ( peper , gorgonzola , pizzaïola , champignons )	22.50
Entrecote naar keuze ( peper , gorgonzola , pizzaïola , champignons )	19.00
Ossobuco	22.00

## Pasta's en risotto's

Pasta mista van de chef ( lasagna , canneloni met garnaal en ravioli truffel )	19.00
Lasagna	12.00
Spaghetti scampi	18.00
☀ Penne vegetarianna	12.00
☀ Spaghetti bolognese	11.00
☀ Penne arrabiata	10.00
Garganelli aragosta ( 1/2 kreeft )	23.00
Tagliatelle scampi e carpaccio ( scampi en rundscarpaccio )	19.00
Capello scampi e pesto ( pasta gevuld met scampi )	16.00
Canneloni al ragu	13.00
Mafalde al pesto rosso e prosciutto crudo	15.00
Gnocchi al pomodoro e prosciutto	13.00
Gnocchi al pesto e scampi	17.00
Risotto marinara ( zeevruchten )	19.00
Risotto scampi	18.00
☀ Risotto funghi di bosco ( bospaddestoelen )	15.00
Risotto aragosta ( 1/2 kreeft )	23.00

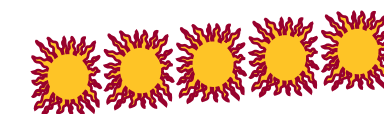
☀ Vegetarisch

## Vismenu zoals in het zuiden

Stoofpotje van asperges met venusshelpjes en scampi	31.00 per persoon
*****	14.50 aangepaste wijnen , waters en koffie
Zonnevisfilet op wijze van de chef	
*****	
Chocolato e chocolato	

## Keukenpietenmenu

Keuzemenu uit voor- en hoofdgerechten :



<b>Voorgerechten</b>	
Aspergefantasie met gefrituurde minikrab	
of	
Tonato van porchetta met zongedroogde tomaten	
<b>Sorbet du jour</b>	
<b>Hoofdgerechten</b>	
Eendeborst met basamico en gnocchi al pomodoro	
of	
Duo van octopuscarpaccio met een zuiderse	
Visnagie van de dag	
<b>Dessert</b>	
Tiramisu of poffertjes met ijs	

Deze menu is voorzien van een glaasje prosecco en babbelhapjes.

39.00 per persoon

14.50 aangepaste wijnen , waters en koffie

## Aperitieven

Aperitief "sud et sol"	6,00
Madeira	3,50
Rosso antico	4,00
Aperol	3,50
Martini rosso/bianco	3,50
Campari "on the rocks"	4,00
Gancia	4,00
Campari orange/soda	6,00
Sherry medium/dry	3,50
Porto wit/rood	3,50
Pineau de charentes	3,50
Prosecco	6,00
Vino frizzante	3,50
Vodka orange	6,00
Pernod	5,00
Ricard	5,00
Gin tonic/lemon	6,00
Picon	5,00
Kirr	5,00
Kirr royal	5,50
Veuve qliquot (klein flesje)	16,00

## Non alcohol

Bitter rood	3,00
Bitter wit	3,00
Crodino	3,00

## Frisdranken

Cola/cola light	2,20
Fanta/sprite	2,20
Tonic/bitter lemon	2,20
Canada dry	2,20
Ice tea	2,20
Looza orange, appel, pompelmoes	2,20
Tonissteiner	
citroen/orange	2,50

## Waters

aqua panna	1l	8,00
	1/2l	4,00
San pellegrino	1l	8,00
	1/4l	2,20
	1/2l	4,00

## Bieren

crystal		2,20
brugse witte		2,50
grimbergen		
	blond/dubbel	3,20
tourtel		2,20

## Wijnen van het huis

hérault (wit)	glas	3,00
	1/4l	5,00
	1/2l	10,00
	1l	20,00
	fles	16,00
Syrah (rood)	glas	3,00
	1/4l	5,00
	1/2l	10,00
	1l	20,00
	fles	16,00
cerasuala (rosé)	glas	3,00
	1/4l	5,00
	1/2l	10,00
	1l	20,00
	fles	16,00

Sud et

Smakelijk