

EST.



2018

**BARNEYS**

BY CARPE DIEM

## BARNEYS BY CARPE DIEM

---

Restaurant Carpe Diem is sinds 1990 een vaste waarde in het Meetjesland. Het restaurant wordt uitgebaat door Alex Vermeire en echtgenote Anja Claeys.

Sinds december 2018 werd Carpe Diem uitgebreid met een nieuw gedeelte om nog beter te kunnen voldoen aan de wensen van onze klanten: Barneys. Naast restaurant bieden we hier ook overnachtingen aan in ons Barneys House.

Bij ons kan je terecht voor feesten, met kleine of grote gezelschappen, of een gezellig diner onder vrienden.  
In de zomer kan u genieten op ons zonnig terras.

Welkom!

*Alex en Anja*



- **Privé zaal met apart terras**  
plaats tot 60 personen
- **Restaurant**  
plaats tot 40 personen
- **Barneys**  
plaats tot 40 personen
- **Barneys wing**  
plaats tot 25 personen
- **Barneys terras**  
plaats tot 36 personen
- **Barneys House**  
plaats tot 6 personen



## VERLOFFPERIODES

- **Voorjaar**  
7 maart t.e.m. 24 maart 2024
- **Zomer**  
11 juli t.e.m. 28 juli 2024
- **Herfst**  
31 oktober t.e.m. 17 november 2024
- **Winter**  
26 december t.e.m. 31 december 2024



## JOSPER

**De "Josper" grilloven** is een gesloten Spaanse barbecue die voor 100% werkt met natuurlijke kolen gerecycleerd uit olijfpitten of houtskool.

Al onze gerechten worden bereid in de Josper en krijgen hierdoor een heerlijke authentieke toets mee die u zal zien en ruiken maar vooral ook proeven!



## À LA CARTE

Naast onze degustatiemenu's kan je ook **à la carte** genieten van onze gerechten en dranken:

- Trendy cocktails
- Uitgebreide keuze aan sharing dishes
- Grill gerechten uit de Josper
- Huisbereide desserts, ijs & mignardises

## CADEAUBONNEN

Cadeaubonnen kunnen zowel in het restaurant als online verkregen worden.

## NIEUW!

### WINE & DINE

Seizoensgebonden suggesties met aangepaste wijnen per glas of fles.

### WHISKY MENU

Twee keer per jaar organiseren we in samenwerking met onze whisky experts uit Sint-Laureins een menu met bijpassende whisky's.

## VALENTIJNSMENU 08/02/2024 - 03/03/2024

Cava met likeur van rode vruchten en amuse



Oosters wortelsoepje met ras-el-hanout en kokos



Pieterman, sesam, spitskool, beurre blanc met dashi



Sorbet van passie en kumquat



Medaillon van Ibericohaasje, krokante Secreto,  
kastanjechampignons, tapenade muhammara



Nougat de Montelimar, mousse van fior di latte,  
notencrunch en framboos



Koffie en mignardises

Incl. aperitief, wijnen/frisdranken t.e.m. hoofdgerecht  
en koffie aan **€85 p.p.** - Menu per tafel te nemen a.u.b.

**Valentijnsdag enkel menu verkrijgbaar**

## LENTEKRIEBELS 28/03/2024 - 28/04/2024

Bellini maison en amuse



Bloemkoolsoep met peterselie-olie,  
geroosterde amandelschilfers



Griet, selder, venkel en risotto van parelgerst  
sausje met vermouth



Sorbet van groene appel en munt



Gegrilde Ierse ribeye, chimichurri met groene kruiden  
jus met sjalot en tijm



Jasmijnrijst, kokos, mango en kalamansi



Koffie en mignardises

Incl. aperitief, wijnen/frisdranken t.e.m. hoofdgerecht  
en koffie aan **€85 p.p.** - Menu per tafel te nemen a.u.b.

**Gesloten van 7/3 t.e.m. 24/3**

## ASPERGEMENU 02/05/2024 - 02/06/2024

Lentecocktail met ananas, limoen en vlierbloesem, amuse

—  
Crème van asperges, krokante Breydelham  
met verse kruiden

—  
Gebakken Schotse zalm, asperges  
grijze Noordzeegarnalen

—  
Sorbet van abrikoos en duindoorn

—  
Mechelse koekoek met asperges en parmezaan,  
jus met morieljes

—  
Belgische aardbei, tahiti vanille en advocaat

—  
Koffie en mignardises

Incl. aperitief, wijnen/frisdranken t.e.m.  
hoofdgerecht en koffie aan **€85 p.p.**

Menu per tafel te nemen a.u.b.



## ZOMERKRIEBELS 06/06/2024 - 07/07/2024

Mojito royale en amuse

---

Soep van Italiaanse prunella tomaat,  
mascarpone en mini basilicum

---

Dorade met saffraanpaella, chorizo-olie,  
kroketje met rivierkreeftjes

---

Sorbet van kers en rode shiso

---

Traaggegaard lam met geroosterde groentjes,  
tomaat-dragonsaus, rozemarijn

---

Mini baba, ananas, kaffir en gecarameliseerde spelt

---

Koffie en mignardises

Incl. aperitief, wijnen/frisdranken t.e.m. hoofdgerecht  
en koffie aan **€85 p.p.** - menu per tafel te nemen a.u.b.

**Gesloten van 11/07 t.e.m. 28/07**

## VAKANTIEMENU 01/08/2024 - 01/09/2024

Limoncello spritz en amuse

---

Huisgerookte zalm, tzatziki-soja-komkommer en zure room

---

Courgettesoep met gele curry en gebakken bimi

---

Sorbet van ananas en citroentijm

---

Gegrilde Contre filet "stroganoff"  
caponata met graffiti aubergine

---

Perzik, witte chocolade, basilicum en yoghurt

---

Koffie en mignardises

Incl. aperitief, wijnen/frisdranken t.e.m.  
hoofdgerecht en koffie aan **€85 p.p.**

Menu per tafel te nemen a.u.b.

## **NAZOMERMENU 05/09/2024 - 13/10/2024**

Apero met framboos, limoen en gember, amuse

---

Preisoep met grondwitloof en graanmosterd

---

Gebakken coquille, ovenspek, ratte aardappel  
jus met Barolo en sezuanpeper

---

Sorbet van cavaillon

---

Kalfsmedaillon met krokante oesterzwammen,  
wortelmiso, roomsaus met zwarte peper

---

Cuberdon, braambes, framboos en Ruby chocolade

---

Koffie en mignardises

Incl. aperitief, wijnen/frisdranken t.e.m.  
hoofdgerecht en koffie aan **€85 p.p.**

Menu per tafel te nemen a.u.b.

## **WILDMENU 17/10/2024 - 15/12/2024**

Winter cocktail met peer-cranberry en Moscato d'Asti, amuse

---

Soep van pastinaak, curry en krokante lomo

---

Gebakken zeebaars, graffiti aubergine,  
halloumi, knoflook & noten

---

Sorbet van cassis

---

Trio van wild met bijhorende wintergarnituur  
en amandelkroketjes

---

Bloedsinaas, Caraïbe chocolade, macadamia en karamel

---

Koffie en mignardises

Incl. aperitief, wijnen/frisdranken t.e.m. hoofdgerecht  
en koffie aan **€85 p.p.** - menu per tafel te nemen a.u.b.

**Gesloten van 31/10 t.e.m. 17/11**

## Feestelijke kerstmenu

19/12/2024 - 25/12/2024

Champagne met feestelijke amuse

Crème van aardpeer en cantharelle

Yellowtail kingfish, open ravioli met king krab,  
schuim van gele curry en peterseliewortel

Sorbet van limoen

Hertenkalffilet, knolseldergratin, gebakken jonagold,  
geconfijt witloof en sausje met Banyuls

Peer, crème brûlée van donkere chocolade,  
gianduja en gebrande hazelnoot

Koffie en mignardises

Incl. aperitief, wijnen/frisdranken t.e.m. hoofdgerecht  
en koffie aan **€90 p.p.** - menu per tafel te nemen a.u.b.

Gesloten van 26/12 t.e.m. 31/12

## Feestelijke nieuwjaarsmenu

1 JANUARI 2025

Champagne met feestelijke amuse

Cappuccino van butternut en zoete aardappel

Schelvishaasje, kreeft, miso van wortel

Sorbet van siciliaanse citroen

Chateaubriand met groene kruiden,  
schorseneren en zwarte truffel

Espresso martini, orizoba chocolade  
en tahiti vanille

Koffie en mignardises

Incl. aperitief, wijnen/frisdranken t.e.m. hoofdgerecht  
en koffie aan **€90 p.p.** - menu per tafel te nemen a.u.b.

Op nieuwjaarsdag enkel menu verkrijgbaar

**NIEUW!**

## *Feestelijke kindermenu*

KERST & NIEUWJAAR

Kinderchampagne

Aangepaste feesthapjes

Tomatensoep met balletjes

Vol-au-vent van hoevekip met kroketjes

Chocomousse of kinderijsje

**25 euro**

**Onze à la carte kindergerechten  
zijn ook verkrijgbaar**





## ACCOMMODATIE

---



tweepersoonskamer met dubbel bed, tv, airco, balkon en elektrische zonwering



kamer voor 2 x 1 persoon of 2 personen



zitzkamer met slaapsofa, digitale tv, WiFi, airco, parket en elektrische zonwering



badkamer met regendouche en haardroger



toilet



open keuken met vaatwas, frigo, diepvries, combi-oven, Nespresso en Dolce Gusto



terras met tuinmeubilair



koffiezet, keukenmateriaal, glazen, servies en eettafel voor 6 personen



fietsbox met slot voor 4 fietsen



parkeerplaatsen

## INBEGREPEN IN DE LOGIES

---

- Badjas
- Badlinnen
- Opgemaakte bedden
- Keukenlinnen
- WiFi
- Elektriciteit en water
- Verwarming

Het ontbijt is niet inbegrepen in de logies.  
Huisdieren zijn niet toegelaten.



## ARRANGEMENTEN

---

### LOGIES

Één overnachting voor 2 personen: **€190**

Één overnachting voor 4 personen: **€225**

Één overnachting voor 6 personen: **€250**

### WEEKEND

Vanaf vrijdag 16u tot en met zondag 12u:

**2 personen €380 · 4 personen €430 · 6 personen €480**

Vanaf vrijdag 14u tot en met maandag 12u:

**2 personen €425 · 4 personen €475 · 6 personen €525**

### MIDWEEK

Vanaf maandag 14u tot en met vrijdag 12u:

**2 personen €600 · 4 personen €650 · 6 personen €700**

### WEEK

Vanaf maandag 14u tot en met maandag 12u:

**2 personen €850 · 4 personen €900 · 6 personen €950**

### BARNEYS ARRANGEMENT

Één overnachting met degustatiemenu in restaurant en een fles gekoelde cava bij aankomst:

**2 personen €360 · 4 personen €565 · 6 personen €760**

Reservaties voor Barneys House via  
**[info@restaurant-carpediem.be](mailto:info@restaurant-carpediem.be)**



## BARNEYS

---

Dorpsstraat 145/147  
9980 Sint-Laureins

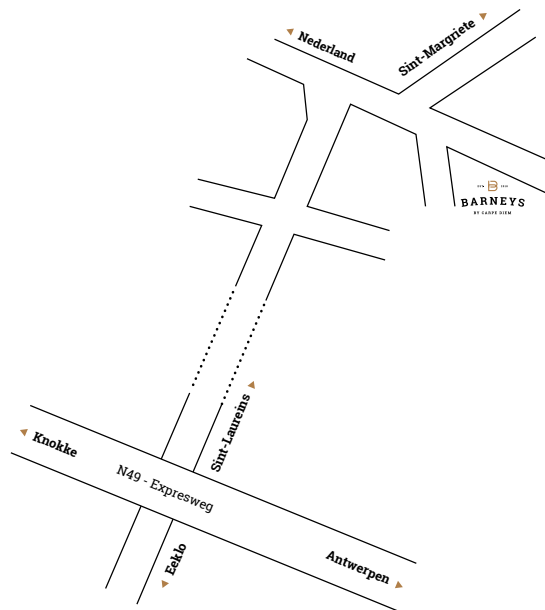
info@restaurant-carpediem.be  
www.restaurant-carpediem.be  
+329 379 97 01

### RESERVEREN

Reserveren voor het restaurant kan via [www.restaurant-carpediem.be](http://www.restaurant-carpediem.be), je ontvangt een bevestiging als je reservatie aanvaard is.

### OPENINGSUREN

Donderdag tot en met zondag:  
vanaf 12u - 15.00u & van 18.00u - 22.00u



The image features a dark, almost black, background with a complex, marbled texture. The texture consists of irregular, vein-like patterns in shades of dark blue and grey, creating a sense of depth and movement. A prominent, bright white, stylized letter 'B' is centered in the lower half of the image. The 'B' has a thick, blocky appearance with a slight shadow or gradient, giving it a three-dimensional feel as if it's floating or resting on the textured surface. The overall composition is minimalist and artistic, with a strong contrast between the dark background and the white letter.