

Entrees

Gegratineerde Franse Uiensoep 14€

*Karnemelk stamper | gepocheerd eitje | beurre
noisette | grijze garnalen* 19€

Mosseltjes op Aziatische wijze 20€
zachte gele curry | kokosmelk | zeewier

Huis gemaakte Garnaalkroketten met een slaatje 2/3st.
21€/31€

Zeeuwse Creusen Oesters 6/9st. 24€/35€

Gegratineerde Sint Jakobsschelpen 24€
knolselder | wilde bruine rijst | algen | garnalenjus

Pomme Zeebruggeoisé 28€
*gerookte paling | grijze garnalen | zure room
+10gr Kaviaar* 18€

Vis en Schaaldieren

Bouillabaisse van de Chef 32€

½ Kreeft supplement 29€

Reuze Gamba's gegrild met Kruidenboter 38€

Zeetong 'a la meunière 400gr 40€

Canadese Kreeft Belle Vue 500-600gr 58€

Gekookt | op een beetje van sla | ei | tomaat

Canadese Kreeft Gegrild met Café de Paris boter 500-600gr 58€

Canadese Kreeft A l'armoricaine 500-600gr 62€

Getomateerde saus | witte wijn | cognac | aromatische kruiden

Canadese Kreeft Thermidor 500-600gr 62€

*Romige saus van mosterd | witte wijn | cognac | champignon |
gegratineerd met gruyère*

Mosselen Natuur 34€

Mosselen met Witte Wijn 36.5€

Mosselen met Curry en Kokosmelk 37.5€

Mosselen met Roquefort en Room 37.5€

Mosselen met Witte Wijn | Room | Look 38.5€

Vleesgerechten

Filet Puur Simmental 280gr. 39€

*Kalfszwezerik Dijonaise met witloof 42€
en gebakken cocotte aardappelen*

Filet Puur Rossini met Foie Gras en Truffelsaus 49€

Côte à l'os Wit Blauw 1.2kg 2P. 68€

Sausen: Peper | Champignon | Béarnaise 4€

Salade

*Coeur de boeuf Tomaat en Garnaal 32€
kropsla | grijze garnalen | ei | truffel mayonaise*

*Cesar Salade 21€
sucrine sla | filet van maïskip | ei | parmezaan | croutons*

Voor de kleintjes (max. 12 jaar)

Kipfilet met appelmoes en frietjes 16€

Vis goujonettjes met friet en tartaar 16€

Dessert

Dame Blanche 10€

vanille ijs | warme chocolade

Café Glacé | Kahlua koffielikeur 12€

Coupe Colonel | Grey Goose Vodka 12€

Pavlova 15€

merengue | crème | rode vruchten | coulis

Poire Belle-Hélène 15€

Peer | vanille ijs | chocolade | crumble

Kaasbordje 16€

chutney | notenbrood

DAG MENU 32€

VOORGERECHTEN:

RUNDS CARPACCIO
RUCOLA | PARMEZAAN | PIJNBOOMPITTEN

OF

ESCARGOT MET LOOKBOTER

HOOFDGERECHTEN

BEREID AMERICAIN
SALADE | FRIETJES

OF

MOOIE MEID | BEURE BLANC | PAREL COUSCOUS

OF

PAD THAI MET KIP

SUGGESTIES

ASPERGES SOEP 16€

ASPERGES OP ZIJN VLAAMS 29€

ASPERGES MET MOUSSELINE 30€

ASPERGES MET GEROOKTE ZALM EN
MOUSSELINE 32€

Poissons et Fruits de Mer

Bouillabaisse du Chef 32€
½ Homard supplément 29€

Gambas géantes grillées avec beurre aux herbes 38€

Sole 'à la meunière' 400gr 40€

Homard canadien Belle Vue 500-600gr 58€
Cuit | sur un peu de salade | œuf | tomate

Homard canadien grillé avec beurre Café de Paris 500-600gr
58€

Homard canadien à l'armoricaine 500-600gr 62€
Sauce tomates | vin blanc | cognac | herbes aromatiques

Homard canadien Thermidor 500-600gr 62€
Sauce crémeuse à la moutarde | vin blanc | cognac |
champignons | gratiné au gruyère

Moules nature 34€

Moules au vin blanc 36,5€

Moules au curry et lait de coco 37,5€

Moules au Roquefort et crème 37,5€

Moules au vin blanc | crème | ail 38,5€

WATERS

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| ♣ Flat (25cl) (50cl) (1L) | 3,60 6,20 9,90 |
| ♣ Sparkling (25cl) (50cl) (1L) | 3,60 6,20 9,90 |

SOFT DRINKS

| | |
|------------------------|------|
| Coca-Cola / Zero | 3,80 |
| Fanta Orange / Sprite | 3,80 |
| Lipton Ice-Tea / Peach | 3,80 |
| Schweppes Tonic | 3,80 |

JUICES

| | |
|--------------------|------|
| Minute Maid Orange | 3.80 |
| Minute Maid Apple | 3.80 |
| Fresh Orange juice | 7,00 |

TAP BEERS

| | |
|------------------------------------|-------------|
| Stella Artois 5,2% [25cl] [50cl] | 4,00 7,00 |
| Leffe Blond 6,6% [33cl] | 5,50 |

BOTTLED BEERS

| | |
|--|------|
| Hoegaarden white bier [25cl] | 4,00 |
| Liefmans Fruitesse 3,8% [25cl] | 4,20 |
| Omer 8% [33cl] | 5,30 |
| Westmalle Tripel Trappist 9,5% [33cl] | 5,50 |
| Orval Trappist 6,2% [33cl] | 5,90 |
| Kasteel Beer Dark 11% [33cl] | 5,50 |
| <i>Tripel Karmeliet 8,4% [33cl]</i> | 5.50 |
| <i>St. Hubertus Blond Abdij 7.2% [33cl]</i> | 5.90 |
| <i>St. Bernardus Abt 12 Abdij 10,5% [33cl]</i> | 5.90 |
| <i>La Trappe Dubbel Trappist 7% [33cl]</i> | 5.50 |
| <i>Rodenbach Grand Cru 6,7% [33cl]</i> | 5.50 |

APERITIFS

| | |
|--|-------|
| Porto Red/White | 8,00 |
| Pineau des Charentes | 8,00 |
| Sherry Dry | 8,00 |
| Martini Bianco | 8,00 |
| Ricard 5cl | 9,00 |
| Pissang Orange | 9,00 |
| Passoa Orange | 9,00 |
| Coupe Champagne 'Giraldi' | 14,00 |
| Apero Maison (champagne & peach liqueur) | 14,90 |
| Aperol Spritz | 11,80 |
| Limoncello Spritz | 11,80 |
| Pimm's | 12,50 |
| Pimm's Champagne | 15,50 |
| Campari Orange / Tonic | 10,00 |
| Campari Spritz | 10,00 |
| Campari Champagne | 14,90 |
| Picon White Wine | 10,00 |
| Kir White Wine | 10,00 |
| Kir Champagne | 14,50 |

GIN (5cl)

| | |
|----------------------------|--------------|
| <i>Bombay Sapphire Gin</i> | <i>11,50</i> |
| <i>Hendrick's Gin</i> | <i>13,00</i> |
| <i>Copperhead Gin</i> | <i>14,00</i> |

VODKA (5cl)

| | |
|------------|-------|
| Absolut | 8,20 |
| Grey Goose | 11,20 |

RUM (5cl)

| | |
|-------------------------|-------|
| Bacardi Blanco | 8,50 |
| Bacardi Anejo Cuatro 4Y | 9,50 |
| Havana Club 7 Anos | 10,50 |
| Don Papa | 11,00 |

WHISKEY(5cl)

| | |
|------------------------------|-------|
| J&B | 8,00 |
| Bullet Bourbon 10Y 45.6% | 10,00 |
| Glenfiddich Single Malt 12Y | 12,00 |
| Oban Single Malt 14Y | 14,00 |
| Macallan Sherry OAK 12Y Malt | 16,00 |

DIGESTIFS (5cl)

| | |
|----------------------------------|-------|
| <i>Verry old Belgian Jenever</i> | 7,90 |
| <i>Tequila Blanco</i> | 9,00 |
| <i>Grappa</i> | 8,50 |
| <i>Limoncello</i> | 9,90 |
| <i>Baileys</i> | 8.90 |
| <i>Grand Marnier</i> | 9,90 |
| <i>Calvados</i> | 8.90 |
| <i>Cointreau</i> | 8.90 |
| <i>Amaretto Disaranno</i> | 8.50 |
| Hennessy VS | 10,50 |
| Mandarine Napoléon | 8,50 |
| Grappa | 8,50 |

COFFEES

| | |
|----------------------------|--------------|
| Coffee | 3,50 |
| Coffee Decaf | 3,50 |
| Espresso | 3,80 |
| Espresso Decaf | 3.80 |
| Dubble Espresso | 4,80 |
| Latte Macchiato | 5,00 |
| Cappuccino | 5,00 |
| Hot Choco | 4.50 |
| <i>Irish coffee</i> | <i>12,80</i> |
| <i>Grand Manier coffee</i> | <i>12,80</i> |
| <i>Amaretto coffee</i> | <i>12,80</i> |
| <i>Baileys coffee</i> | <i>12,80</i> |
| <i>Cointreau coffee</i> | <i>12,80</i> |

FRESH THEE & INFUSES

| | |
|--|-------------|
| <i>Black Thee Darjeeling Margaret's hope</i> | <i>4.80</i> |
| <i>Green Thee Premium Sencha</i> | <i>4.80</i> |
| <i>Nana Mint Thee</i> | <i>4.80</i> |
| <i>Fruitgaard Thee</i> | <i>4.80</i> |
| <i>Fruity Lollipop Thee</i> | <i>4.80</i> |

DAG MENU 32€

VOORGERECHTEN

RUNDS CARPACCIO
RUCOLA | PARMEZAAN | PIJNBOOMPITTEN

OF

ESCARGOT MET LOOKBOTER

OF

KIKKERBILLETJES MET RICARD – ROOM SAUSJE

HOOFDGERECHTEN

RUNDSTEAK
SALADE | FRIETJES
PEPPERSAUS | CHAMPIGNONSAUS | BEARNAISESAUS

OF

MOOIE MEID | AARDAPPELMOUSSELINE | BISQUE SAUS

OF

PAD THAI MET KIP

OF

VARKENSWANGEN MET FRISSE SALADE EN FRIETJES

BIJGERECHTEN

WITLOOFSALADE 4€

TOMATENSALADE 4€

GEMENGDE SALADE 4€

FRIETJES 5€

RIJST 5€

KRIELAARDAPPELEN 5€

AARDAPPELKROKETTEN 5€

AVOND MENU 45€

VOORGERECHTEN

RUNDS CARPACCIO
RUCOLA | PARMEZAAN | PIJNBOOMPITTEN

OF

ESCARGOT MET LOOKBOTER

OF

KIKKERBILLETJES | RICARD – ROOM SAUS

HOOFDGERECHTEN

RUNDSTEAK | SALADE | FRIETJES
PEPPERSAUS | CHAMPIGNONSAUS | BEARNAISESAUS

OF

MOOIE MEID | AARDAPPELMOUSSELINE | BISQUE SAUS

OF

PAD THAI MET KIP

OF

VARKENSWANGEN MET FRISSE SALADE EN FRIETJES

DESSERT

OESTER KAART

| | |
|--|-----------|
| ZEEUWSE CREUSEN | 6st 24€ |
| ZEEUWSE CREUSEN | 9st 35€ |
| VINIGRETTE | 4.1€ p.st |
| Vinaigrette van sjalot Cabernet Sauvignon rode wijnazijn | |
| AZIATISCHE OESTER | 4.3€ p.st |
| Komkommer ingelede gember sesam | |
| GRANNY SMITH WASABI-YUZY OESTER | 4.4€ p.st |
| AJO BLANCO OESTER | 4.3€ p.st |
| <u>Ziltige, romige smaakexplosie</u> | |
| OESTER WASABI WAKAME | 4.4€ p.st |
| Bedje wakame susje van wasabe en mayonaise | |
| GIN TONIC OESTER | 4.5€ p.st |
| Ijscrunch van Gin Tonic zoutzure komkommer | |

Entrees

| | |
|--|----------------|
| <i>Gegratineerde Franse Uiensoep</i> | 14€ |
| <i>Karnemelk stamper</i> <i>gepocheerd eitje beurre noisette grijze garnalen</i> | 19€ |
| <i>Gegrateneerde mosselen</i> <i>met kaas en kruiden lookboter</i> | 19€ |
| <i>Mosseltjes op Aziatische wijze</i> <i>zachte gele curry kokosmelk zeewier</i> | 20€ |
| <i>Zalm Tartaar</i> <i>Mango met avocado een frisse, smaakvolle delicatess</i> | 22€ |
| <i>Huis gemaakte Garnaalkroketten 2/3st.</i> <i>Met frisse slaatje en citroentje</i> | 21€/31€ |
| <i>Gegratineerde Sint Jakobsschelpen</i> <i>knolselder wilde bruine rijst algen garnalenjus</i> | 24€ |

FOOD TO SHARE

BORDJE PATA NEGRA HAM 18€
100% Bellota Iberico

DIM SUM 9st. 14€

MENU DU JOUR 32€

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF
ROQUETTE | PARMESAN | PIGNONS DE PIN

OU

ESCARGOTES AU BEURRE À L'AIL

OU

CUISSES DE GRENOUILLES SAUCE RICARD-CRÈME

PLATS

STEAK DE BŒUF | SALADE | FRITES
SAUCE AU POIVRE | CHAMPIGNONS | BÉARAIISIENNE

OU

BELLE FILLE POISSON | MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE | SAUCE
BISQUE

OU

PAD THAÏ AU POULET

OU

CARBONNADE DE JOUES DE PORC AVEC SALADE FRAÎCHE ET FRITES

MENU DU SOIR 45€

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF
ROCOLE | PARMESAN | PIGNONS DE PIN

OU

ESCARGOTES AU BEURRE À L'AIL

OU

CUISSES DE GRENOUILLES | SAUCE RICARD – CRÈME

PLATS

STEAK DE BŒUF | SALADE | FRITES
SAUCE AU POIVRE | SAUCE AUX CHAMPIGNONS | SAUCE
BÉARAIISIENNE

OU

BELLE FILLE | MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE | SAUCE BISQUE

OU

PAD THAÏ AU POULET

OU

CARBONNADE DE JOUES DE PORC AVEC SALADE FRAÎCHE ET FRITES

DESSERT

SUGGESTIONS

Soupe aux asperges 16 €

Asperges à la flamande 29 €

Asperges à la mousseline 30 €

Asperges au saumon fumé et à la
mousseline 32 €

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DE CHICORÉE 4 €

SALADE DE TOMATES 4 €

SALADE COMPOSÉE 4 €

FRITES 5 €

RIZ 5 €

POMMES DE TERRE NOUVELLES 5 €

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE 5 €

CARTE DES HUÎTRES

CREUSEN DE ZÉLANDE 6 pce. 24 €

CREUSEN DE ZÉLANDE 9 pce. 35 €

VINIGRETTE 4,10 € pce.

Vinaigrette à l'échalote | Vinaigre de vin rouge
Cabernet Sauvignon

HUÎTRE ASIATIQUE 4,30 € pce.

Concombre | Gingembre pelé | Sésame

HUÎTRE GRANNY SMITH WASABI-YUZY

4,40 € pce.

HUÎTRE AJO BLANCO 4,30 € pce.

Explosion de saveurs salées et crémeuses

HUÎTRE WASABI WAKAME 4,40 € pce.

Lit de wakame | Sauce wasabi et mayonnaise

HUÎTRE GIN TONIC 4,50 € pce.

Glace glacée au Gin Tonic | Concombre mariné

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée 14 €

Purée de pommes de terre au babeurre 19 €
Œuf poché | Beurre noisette | Crevettes grises

Moules gratiné 19 €
Au fromage et au beurre à l'ail et aux herbes

Moules à l'asiatique 20 €
Curry jaune doux | Lait de coco | Algues

Tartare de saumon 22 €
Mangue et avocat : un délice frais et savoureux

Croquettes de crevettes maison (2 ou 3 pièces) 21 € / 31 €
Servies avec salade fraîche et citron

Coquilles Saint-Jacques gratinées 24 €
Céleri-rave | Riz sauvage complet | Algues | Jus de crevettes