

Aperitieven

Maison	€6,50
Maison alcoholvrij	€6,00
Virgin Mojito	€4,00
Martini wit-rood	€6,00
Gancia	€6,00
Porto wit-rood	€5,50
Sherry	€5,50
Pineau des charentes	€5,50
Kir	€6,50
Kir Royal	€9,00€ / *€5,00
Picon vin blanc	€7,50
Campari puur	€6,50
Campari orange-soda	€8,50
Pisang orange	€6,50
Ricard	€6,50
Passoa orange	€6,50
Glaasje cava	€6,50
Glaasje champagne	€9,00€ / *€5,00
Fles cava	€28,00

Alcohol

Whisky Johnnie Walker	€8,50 / *€5,00
Whisky J&B	€8,00 / *€4,50
Bacardi	€8,00 / *€4,00
Bacardi reserva	€8,50 / *€4,50
Gordon's gin	€7,50 / *€4,00
Hendrick's gin	€9,00 / *€5,50
Bombay Sapphire gin	€9,00 / *€5,50
Broker's gin	€7,00 / *€3,50
Tanqueray gin	€9,00 / *€5,50
London n°1 gin	€11,00 / *€6,50
Vodka	€7,50 / *€4,00

Supplement frisdrank €2,00 / Fever Tree €3,00 / vers fruitsap €4,50

*Supplement Keuzemenu

Bieren

Stella Artois van 't vat 25cl/ 33cl	€2,40/ €3,00
Palm	€2,70
Hoegaarden	€2,70
Jupiler 0,0%	€2,40
Carlsberg	€3,70
Kriek	€2,70
Rodenbach	€2,70
Omer	€4,60
Duvel	€4,60
Leffe blond/bruin	€4,60
Westmalle Tripel	€4,60
Brugse Zot blond	€4,60

Frisdranken

Cola	€2,50
Cola zero	€2,50
Appelsap	€2,50
Ice-tea	€2,50
Fanta	€2,50
Tonic	€2,50
Fever Tree	€3,50
Fruitsap	€2,50
Vers fruitsap	€6,00

Chaudfontaine:

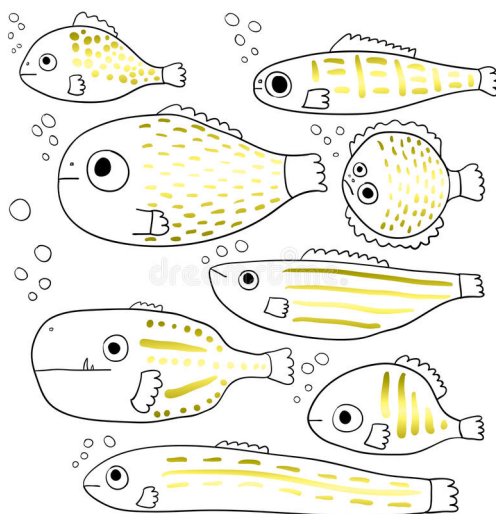
plat	25cl	€2,50
sput	25cl	€2,50
plat	50cl	€4,50
lichtbruis	50cl	€4,50
sput	50cl	€4,50
plat	1l	€6,50
€6,50		
sput	1l	€6,50

Aperitiefhapjes

Gefrituurde inktvisringen met tartaar saus	€6,80
Gefrituurde kaasbolletjes (6st)	€4,60
Gefrituurde garnalbolletjes (6st)	€4,90
Portie olijven	€3,90

Kidskaart

Kindersteak natuur met sla en frietjes	€16,00
Gepaneerde filet van de kabeljauw met tartaar en frietjes	€14,00
1 garnalkroket met sla en frietjes	€12,00
1 kaaskroket met sla en frietjes	€10,00



Koude voorgerechten – Entrées froides*

Tomaat met Zeebrugse handgepelde garnalen 1st./ 2st.	€22,00/€34,00
Tomate aux crevettes	
Gerookte Schotse zalm	€16,00
Saumon fumé d'Écosse	
Slaatje met gebakken scampi's	€16,00
Salade aux scampis	
6 of 9 Holle oesters	€16,00/ €22,00
Huîtres creuses	
Carpaccio van rundvlees, rucola en parmezaanse kaas	€16,00
Carpaccio de bœuf, rucola et parmesan	

Warme voorgerechten – Entrées chaudes*

Bisque van kreeft	€14,00
Bisque d'homard	
Garnaalkroketten 2st./ 3st.	€14,00/ €21,00
Croquettes de crevettes	
Duo van garnaal en kaaskroket	€13,00
Duo de croquettes de crevettes et de croquettes de fromage	
Kaaskroketten 2st./ 3st.	€12,00/ €18,00
Croquettes de fromage	
Scampi's van het huis 6st./ 9st.	€16,00/ €22,00
Scampis maison	
6 of 9 Holle oesters gegratineerd	€18,00/ €24,00
Huîtres creuses gratinées	
Paling/ Anguille: gebakken/ meunière	€16,00
in de room/ à la crème	€18,00
provençale	€18,00

*Supplement frietjes €1,90

Visgerechten – poissons

Gebakken sliptongetjes 2/ 3 of 4 stuks	€22,00/ €27,00/ €32,00
Solettes meunière 2/ 3 ou 4 pièces	
Gebakken zeetong	dagprijs
Sole meunière	
Kabeljauw op de wijze van de chef	€26,00
Cabillaud à la façon du chef	
Rog met boter en kappertjes	€25,00
Raie au beurre et câpres	
Vispannetje	€24,00
Marmite de poissons	
Staartvis met pepersaus	€26,00
Lotte aux poivre	
Filet van tarbot met witte wijn saus	€29,00
Filet de turbot sauce vin blanc	
Turbotin/ Turbot: gebakken/ meunière/ mousseline	€32,00
Paling/ Anguille: gebakken/ meunière	€26,00
in de room/ à la crème	€28,00
provençale	€28,00

Teneinde service en kwaliteit te optimaliseren, verzoeken wij u per tafel niet meer dan 4 verschillende voorgerechten en hoofdgerechten te kiezen. Voor tafels vanaf 8 personen verzoeken wij u om één van de menu's te nemen.

Kreeft bereidingen vers uit het Homarium

Babykreeft belle-vue (volgens seizoen) * €26,00
Le petit homard en belle-vue *

Kreeft belle-vue €7,50/100gr.
Homard en belle-vue

bereidingswijze à l'Armoricaine of grillé met lookboter + €3,50
*supplement frietjes € 1.90

Vleesgerechten – Viandes

Eénpersoons côte à l'os (+/- 500gr):
 natuur €27,00
 champignons €29,00
 peper €29,00
 béarnaise €29,00
 provençale €29,00

Tournedos:
 natuur €24,00
 champignons €26,00
 peper €26,00
 béarnaise €26,00
 provençale €26,00

Chocolademousse	€5,50
Crème brûlée	€6,00
Crème brûlée met bolletje vanille ijs	€6,50
Sabayon met vanille ijs	€8,50/*€2,50
Coupe vanille of mokka	€5,00
Dame blanche of dame noir	€5,50
Coupe bresilienne	€5,50
Coupe advokaat	€8,00
Sorbet van citroen of framboos	€5,50
Kinderijsje	€3,50

Warme dranken

Koffie/ Deca	€2,20
Mokka	€2,20
Koffie verkeerd	€2,60
Cappuccino (met slagroom)	€2,60
Thee	€2,00
Irish coffee (Whisky)	€6,50
Italian coffee (Amaretto)	€6,50
French coffee (Grand Marnier)	€6,50

Digestieven

Glenfiddich	€8,50/*€5,00
Cognac	€8,50/*€5,00
Cointreau	€7,50/*€4,00
Grand Marnier	€7,50/*€4,00
Amaretto	€7,00/*€3,50
Calvados	€8,50/*€5,00
Poire William	€6,50/*€3,00
Oude Jenever	€6,00/*€3,00
Jonge Jenever	€5,00/*€2,50
Limoncello	€5,50/*€2,75
Elixir d'Anvers of Elixir de Spa	€5,00/*€2,50

*Supplement Keuzemenu

Weekmenu

Gerookte Schotse zalm
of
Garnaalkroketten 2st., kaaskroketten 2st. of duo van garnaal- en kaaskrokot

Gebakken sliptongetjes 2st. met sla en frietjes
of
Specialiteit van de week

Koffie

€30,00

(Weekmenu enkel te verkrijgen op woensdag, donderdag en vrijdagmiddag! NIET op vrijdagavond, zater-, zon- en feestdagen)

Heeft u een allergie? Meld het ons!



EI



GLUTEN



LUPINE



MELK



SESAMZAAD



NOTEN



ZWAVELDIOXIDE



SELDERIJ



PINDA'S



MOSTERD



VIS



WEEKDIEREN



SOJA



SCHAALDIEREN