

Suggesties

St-jacobsschelpen met sherryboter Coquilles au beurre de xérès		€ 18,00
Tomaat met handgepelde garnalen 1st.*/ 2st. Tomate aux crevettes 1pc.*/ 2 pc.	€ 22,00	€34,00
Paling / Anguille:		
gebakken / meunière		€ 28,00
in de room / à la crème		€ 30,00
in het groen / au vert		€ 30,00
Gebakken zeetong sole meunière		dagprijs prix du jour
Kreeft belle-vue Homard en belle-vue	per 100 gr.:	€ 7,50
bereidingswijze à l'Armoricaïne of grillé met lookboter		€ 3,50

* supplement frietjes € 1,90

Weekmenu

gerookte Schotse zalm
of
Garnaalkroketten 2 st. of kaaskroketten 2 st. of
duo van beide

Specialiteit van de week

Koffie

€ 30,00

weekmenu is enkel te verkrijgen op woensdag,
donderdag en op
vrijdagmiddag, NIET op vrijdagavond, weekends
en feestdagen.

Voorgerechten *

Gerookte Schotse Zalm Saumon Fumé d' Ecosse	€ 16,00
Garnaalkroketten 2 st. Croquettes de crevettes 2 pc.	€ 14,00
Kaaskroketten 2st. Croquettes de fromage 2 pc.	€ 12,00
Duo van garnaal- en kaaskroket Duo de croquettes de crevettes et de fromage	€ 13,00
6 of 9 Holle oesters op ijs geserveerd Huîtres creuses servies sur glace	€ 16,00 / € 22,00
6 of 9 Holle oesters gegratineerd Huîtres creuses gratinées	€ 18,00 / € 24,00
Scampi's met kruidenboter 6 st. Scampi au beurre aux herbes 6 pc.	€ 16,00
Carpaccio van rundsvlees met Parmezaanse kaas Carpaccio de bœuf et Parmesan	€ 16,00
Bisque van garnalen Bisque de crevettes	€ 14,00

* Supplement frietjes € 1,90

Hoofdgerechten

Gebakken sliptongetjes 3 st. / 4 st. Solettes meunière 3 pc. / 4 pc.	€ 27,00	/ € 32,00
Kabeljauw à la nage Cabillaud à la nage		€ 28,00
Rog met dijonnaisesaus Raie au sauce dijonnaise		€ 26,00
Staartvis met pepersaus Lotte au poivre		€ 26,00
Filet van griet met prei en schaaldierenjus Filet de barbue aux poireaux et sauce aux crustacés		€ 29,00
Vispannetje Marmite de poissons		€ 25,00
Eénpersoons côte à l'os (+- 500 gr.)		
natuur		€ 28,00
champignonsaus		€ 30,00
pepersaus		€ 30,00
béarnaise		€ 30,00
Tournedos		
natuur		€ 25,00
champignonsaus		€ 27,00
pepersaus		€ 27,00
béarnaise		€ 27,00

Om alles vlot te laten verlopen, verzoeken wij u per tafel niet meer dan 4 verschillende voorgerechten en hoofdgerechten te kiezen.