

Koude voorgerechten – Entrées froides

Tomaat met Zeebrugse handgepelde garnalen 1st. Tomate aux crevettes	€22,00
Gerookte Schotse zalm Saumon fumé d'Écosse	€16,00
Carpaccio van rundvlees en parmezaanse kaas Carpaccio de bœuf et parmesan	€16,00
Gillardeau oesters nr.3 op ijs geserveerd 3st. €9,00	€ 9,00
Huîtres Gillardeau nr.3 servies sur glace 6st. €18,00	
9st.	€26,00
12st.	€34,00

Warme voorgerechten – Entrées chaudes

Bisque van kreeft Bisque d'homard	€15,00
Garnaalkroketten 2st./ 3st. Croquettes de crevettes	€16,00/ €24,00
Kaaskroketten 2st./ 3st. Croquettes de fromage	€14,00/ €21,00
Scampi's van het huis 6st. Scampis maison 6pc.	€16,00
Holle oesters Gillardeau gegratineerd Huîtres creuses Gillardeau gratinées	3st. €11,00 6st. €20,00 9st. €28,00 12st. €36,00

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.

Visgerechten – poissons

Gebakken sliptongetjes 3 of 4 stuks	€27,00/ €34,00
Solettes meunière 3 ou 4 pièces	
Gebakken zeetong	dagprijs
Sole meunière	
Tomaat met Zeebrugse handgepelde garnalen 2st.	€34,00
Tomate aux crevettes	
Scampi's van het huis 9st.	€24,00
Scampis maison 9pc.	
Kabeljauw op de wijze van de chef	€28,00
Cabillaud à la façon du chef	
Rog met boter en kappertjes	€27,00
Raie au beurre et câpres	
Vispannetje	€26,00
Marmite de poissons	
Staarvis met pepersaus	€28,00
Lotte au poivre	
Filet van tarbot met seizoensgroenten en jus van garnalen	€32,00
Filet de turbot avec légumes de saison et jus de crevettes	
Paling/ Anguille: gebakken/ meunière	€28,00
in de room/ à la crème	€30,00
in het groen/ au vert	€30,00

Kreeft bereidingen vers uit het Homarium

Kreeft belle-vue	€7,50/100gr.
Homard en belle-vue	
bereidingswijze à l'Armoricaine of grillé met lookboter + €3,50	

Vleesgerechten – Viandes

Filet pur	€29,00
Eénpersoons côte à l'os (+/- 500gr)	€28,00
champignons	€2,50
peper/poivre	€2,50
béarnaise	€2,50

Keuzemenu

Voorgerechten

- Gerookte Schotse zalm
Saumon fumé d'Écosse
- Garnaalkroketten 2st.
Croquettes de crevettes 2pc.
- Scampi's van het huis
Scampis maison
- Carpaccio van rundvlees en parmezaanse kaas
Carpaccio de bœuf et parmesan

Hoofdgerechten

- Gebakken sliptongetjes 3st., sla en frietjes
Solettes meunière 3pc., salade et frites
- Kabeljauw op de wijze van de chef
Cabillaud à la façon du chef
- Rog Dijonnaise
Raie au sauce Dijonnaise
- Eénpersoons côte à l'os, saus naar keuze, sla en frietjes (Supl.€5,00)
Côte à l'os, sauce de votre choix, salade et frites (Supl.€5,00)

Dessert

- Dame blanche of Irish coffee

€ 46.00

(er worden geen wijzigingen aangebracht in de menu)

Weekmenu

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

Gebakken sliptongetjes 2st., sla en frietjes

Koffie

€36,00

(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