

### Koude voorgerechten – Entrées froides

Tomaat met Zeebrugse handgepelde garnalen 1st./ 2 st. Tomate aux crevettes	€24,00/ €36,00
Gerookte Schotse zalm Saumon fumé d'Écosse	€18,00
Carpaccio van rundvlees en parmezaanse kaas Carpaccio de bœuf et parmesan	€18,00
Holle oesters op ijs geserveerd Huîtres creuses servies sur glace	3st. €12,00 6st. €22,00 9st. €30,00 12st. €38,00

### Warme voorgerechten – Entrées chaudes

Bisque van kreeft Bisque d'homard	€16,00
Garnaalkroketten 2st./ 3st. Croquettes de crevettes	€18,00/ €26,00
Kaaskroketten 2st./ 3st. Croquettes de fromage	€16,00/ €24,00
Scampi's van het huis 6st./ 9st. Scampis maison	€18,00/ €26,00
Holle oesters gegratineerd Huîtres creuses gratinées	3st. €14,00 6st. €24,00 9st. €32,00 12st. €40,00

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 stuks	€28,00
Solettes meunières 3 pièces	
Gebakken zeetong	dagprijs
Sole meunière	
Vispannetje	€28,00
Marmite de poissons	
Rog met dijonnaise saus	€28,00
Raie au sauce dijonnaise	
Kabeljauw op de wijze van de chef	€30,00
Cabillaud à la façon du chef	
Filet van tarbot met seizoensgroenten en jus van garnalen	€36,00
Filet de turbot avec légumes de saison et jus de crevettes	
Paling/ Anguille: gebakken/ meunière	€32,00
in de room/ à la crème	€34,00

### Kreeft bereidingen vers uit het Homarium

Kreeft belle-vue	€9,00/100gr.
Homard en belle-vue	
bereidingswijze à l'Armoricaine of grillé met lookboter + €3,50	

### Vleesgerechten – Viandes

Steak 'natuur'	€26,00	
Eénpersoons côte à l'os (+/- 500gr)	€34,00	
	champignons	€2,50
	peper/poivre	€2,50
	béarnaise	€2,50

### Nagerechten – Desserts

Chocolademousse	€7,00
Crème brûlée	€8,00
Crème brûlée met bolletje vanille ijs	€8,50
Sabayon met vanille ijs	€9,50
Dame blanche	€8,50
Coupe bresilienne	€8,50
Coupe advokaat	€8,50
Sorbet van citroen of framboos	€8,50
Kinderijsje	€5,00
Coupe Colonel	€10,50

### Warme dranken

Koffie/ Deca	€3,00
Mokka	€3,00
Latte Macchiato	€3,50
Cappuccino (met melkschuim)	€3,50
Thee	€2,80
Verse muntthee	€3,50
Irish coffee (Whisky)	€8,50
Italian coffee (Amaretto)	€8,50
French coffee (Grand Marnier)	€8,50

### Digestieven

Glenfiddich	€9,00
Cognac	€9,00
Cointreau	€7,50
Grand Marnier	€7,50
Amaretto	€7,00
Calvados	€8,50
Poire William	€6,50
Oude Jenever	€6,00
Jonge Jenever	€5,00
Limoncello	€6,50
Grappa	€6,50
Elixir d'Anvers of Elixir de Spa	€5,00

# 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 met tartaar, sla en frietjes  
Cabillaud sauce tartare, salade et frites
- Rog Dijonnaise  
Raie au sauce Dijonnaise
- Eénpersoons côte à l'os, saus naar keuze, sla en frietjes (Supl. €8,00)  
Côte à l'os, sauce de votre choix, salade et frites (Supl. €8,00)

## Dessert

- Dame blanche of Irish coffee

**€ 50,00**

(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

€40,00

(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