

### Hapjes voor bij de apero

Kaasbolletjes met crème van truffel (6 st.)	€ 10,00
Garnaalbolletjes (6 st.)	€ 18,00
Calamares gepaneerd met panko en tartaarsaus (6 st.)	€ 15,00
Portie olijven	€ 8,00
Oester natuur op ijs met rode wijn azijn ( per stuk)	€ 5,00

### Koude voorgerechten – Entrées froides\*

Gerookte Schotse zalm		€ 20,00
Saumon fumé d'Écosse		
Carpaccio van rundvlees en parmezaanse kaas		€ 20,00
Carpaccio de bœuf et parmesan		
Holle oesters op ijs geserveerd	3st.	€ 14,00
Huîtres creuses servies sur glace	6st.	€ 26,00
	9st.	€ 38,00
	12st.	€ 50,00

### Warme voorgerechten – Entrées chaudes\*

Bisque van kreeft		€ 16,00
Bisque d'homard		
Garnaalkroketten 2st ./ 3st.		€ 22,00 / € 32,00
Croquettes de crevettes		
Kaaskroketten 2st. / 3st.		€ 18,00 / € 26,00
Croquettes de fromage		
Scampi's van het huis 6st.		€ 20,00
Scampis maison		
Holle oesters gegratineerd	3st.	€ 16,00
Huîtres creuses gratinées	6st.	€ 28,00
	9st.	€ 40,00
	12st.	€ 52,00

\*Indien u een voorgerecht als hoofdschotel wil nemen, wordt er een supplement voor frietjes of puree aangerekend.

### Visgerechten – Poissons

Gebakken sliptongetjes 3 stuks	€ 36,00
Solettes meunières 3 pièces	
Gebakken zeetong	dagprijs
Sole meunière	
Scampi's van het huis 9st.	€ 28,00
Scampis maison	
Vispannetje	€ 32,00
Marmite de poissons	
Rog met hazelnootboter en kappertjes	€ 34,00
Raie sauce beurre noisette et câpres	
Kabeljauw met dugléré saus en seizoensgroenten	€ 34,00
Cabillaud sauce dugléré et légumes de saison	
Zeeduivel met prei, beukenzwammen en jus van schaaldieren	€ 36,00
Lotte aux poireaux, champignons de hêtre et jus de crustacés	
Paling/ Anguille: gebakken / meunière	€ 36,00
in de room / à la crème	€ 38,00
in het groen / au vert	€ 38,00

### Kreeft bereidingen vers uit het Homarium

Kreeft belle-vue	€ 9,50 / 100gr.
Homard en belle-vue	
bereidingswijze à l'Armoricaine of grillé met lookboter + € 4,00	

### Vleesgerechten – Viandes

Chateaubriand	€ 32,00
Ierse Ribeye	€ 36,00
Supl. sauzen	
champignons	€ 3,00
peper/poivre	€ 3,00
béarnaise	€ 3,00

### Nagerechten – Desserts

Chocolademousse	€ 8,00
Sorbet van citroen of framboos	€ 9,00
Crème brûlée	€ 9,00
Crème brûlée met bolletje vanille ijs	€ 9,50
Dame blanche	€ 9,50
Coupe bresilienne	€ 9,50
Coupe advokaat	€ 10,00
Sabayon met vanille ijs	€ 10,50
Coupe Colonel	€ 12,00

### Warme dranken

Koffie / Deca	€ 3,50
Mokka	€ 3,50
Thee	€ 3,50
Verse muntthee	€ 5,00
Latte Macchiato	€ 4,50
Cappuccino (met melkschuim)	€ 4,50
Irish coffee (Whisky)	€ 9,50
Italian coffee (Amaretto)	€ 9,50
French coffee (Grand Marnier)	€ 9,50

### Digestieven

Poire William	€ 8,00
Oude Jenever	€ 8,00
Jonge Jenever	€ 8,00
Limoncello	€ 8,00
Grappa	€ 8,00
Elixir d'Anvers of Elixir de Spa	€ 8,00
Amaretto	€ 9,00
Baileys	€ 9,00
Cointreau	€ 9,00
Grand Marnier	€ 9,00
Glenfiddich	€ 12,00
Cognac	€ 12,00
Calvados	€ 12,00