

VOORGERECHTEN · ENTREES

Dagsoep <i>Potage du jour</i>	6,5 €
Vissoep met toast en rouille <i>Soupe de poisson avec toast et rouille</i>	16 €
Garnaalkroketten <i>Croquettes de crevettes</i>	9,5 € / 19 €
Kaaskroketten <i>Fondue au fromage</i>	7 € / 14 €
Duo van kroketten <i>Duo de croquettes</i>	16 €
Wijngaardslakken met look <i>Escargots à l'ail</i>	13 €
Carpaccio van rund met rucola en parmesanschilders	14.50 €
<i>Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan</i>	
Carpaccio van tonijn <i>Carpaccio de thon</i>	16 €
Scampi's met look <i>à l'ail</i>	16 €
Scampi's diabolique <i>Diabolique</i>	16 €
Gambas (3 stuks) met look en rode pesto / <i>Gambas (3 pcs.) à l'ail, pesto rouge</i>	18 €
Zacht gerookte zalm met rucola <i>Saumon doux fûmé</i>	20 €
Kikkerbilletjes in de look <i>Cuisses de grenouille à l'ail</i>	18 €
Kikkerbilletjes met room en Ricard <i>Cuisses de grenouille à la crème et Ricard</i>	18 €
Oesters <i>Huîtres</i>	
3 diepe oesters <i>huîtres creuses</i>	9.50 €
6 diepe oesters <i>huîtres creuses</i>	19 €
9 diepe oesters <i>huîtres creuses</i>	27 €
Mosselpotje 500 gr <i>Cassolette de moules (seizoen / saison)</i>	
natuur / <i>nature</i>	14 €
room / <i>crème</i>	15 €
wijn / <i>vin</i>	15 €
curry / <i>curry</i>	15 €

VLEESGERECHTEN · PLATS DE VIANDE

Dunne lende (Argentijnse) met hofmeesterdboter	32 €
<i>Entrecôte (Argentine) beurre maître d'hôtel</i>	
Steak Chateaubriand met hofmeesterdboter	27 €
<i>Steak Chateaubriand beurre maître d'hôtel</i>	
Gemarineerde varkens Côte à l'os « blackwell » met witloofsalade (450 gr)	28 €
<i>Côte à l'os de porc mariné « blackwell » avec salade du chicon (450 gr)</i>	
Ossobuco maison met tagliatelle	29 €
Paardenfilet pur met pickles en witloofsalade	32 €
<i>Filet pur de cheval, pickles et salade du chicon</i>	

SUPPLEMENTEN · SUPPLÉMENTS

Champignon- peper- provençaal- roquefortsaus- béarnaise	3 €
Salade mix	4 €
Witloofsalade <i>Salade de chicons</i>	4 €

VISGERECHTEN · PLATS DE POISSONS

3 gebakken sliptongetjes <i>3 solettes belle meunière</i>	33 €
Gebakken zeetong (500gr) <i>Sole meunière (500gr)</i>	42 €
Kabeljauwhaas met witloof, garnalen, bisquesaus en puree	35 €
<i>Suprême de cabillaud avec chicons, crevettes, sauce bisque et purée</i>	
Kabeljauwhaas met fijne groenten, witte wijnsaus en verse tuinkruiden	35 €
<i>Suprême de cabillaud avec petits légumes, sauce au vin blanc et fines herbes</i>	
Gegratineerd vispannetje <i>Marmite du pêcheur gratiné</i>	29 €
Paling in 't groen / room / provençale / gebakken met tartaar	33 €
<i>Anguille en vert / crème / provençale / meunière et tartare</i>	
Specialiteit "Bouillabaisse van vis en zeevruchten" (300gr)	34 €
<i>Spécialité "Bouillabaisse de poissons divers et fruits de mer" (300gr)</i>	

KINDERGERECHTEN · PLATS ENFANTS

Fishsticks met sla en appelmoes	12 €
<i>Fishsticks avec salade et compôte</i>	
Kip met sla en appelmoes <i>Poulet avec salade et compote</i>	12 €
Kinder steak <i>Steak enfant</i>	18 €
2 gebakken sliptongetjes <i>2 solettes meunière</i>	24 €
Kinder mossel nature <i>Moules d'enfant nature</i>	24 €

SALADES

Garnaalsalade (+ frietjes) <i>Salade de crevettes (+ frites)</i>	28 €
Tomaat met garnalen (+ frietjes) <i>Tomate crevettes (+ frites)</i>	28 €
Salade met geitenkaas, appel en Italiaanse ham <i>Salade au crottin chavignol</i>	20 €
Salade met gebakken scampi's <i>Salade de scampis poêles</i>	26 €
Carpaccio gerookte zalm met rucola	24 €
<i>Carpaccio de saumon doux fûmé avec rucola</i>	
Supplement friet	3,5 €

SCHAAL-EN SCHELPDIEREN · CRUSTACÉS

Gamba's (5 stuks) in de oven met look, rode pesto en rijst	29 €
<i>Gambas (5 pcs) au four à l'ail, pesto rouge et riz</i>	
Scampi's look (8 stuks) <i>Scampi's à l'ail (8 pcs) rijst OF pasta OF frietjes</i>	26 €
Scampi's diabolique (8 stuks) <i>Scampi's diabolique (8 pcs) rijst OF pasta OF frietjes</i>	26 €
Scampi's curry (8 stuks) <i>Scampi's curry (8 pcs) rijst OF pasta OF frietjes</i>	26 €
Kreeft Belle Vue <i>Homard Belle Vue (op bestelling - sur demande)</i>	52 €
Kreeft met look en rode pesto <i>(op bestelling - sur demande)</i>	52 €
<i>Homard à l'ail et pesto rouge</i>	

MOSSLEN · MOULES (SEIZOEN · SAISON)

Mosselen natuur <i>Moules nature</i>	30 €
Mosselen witte wijn <i>Moules vin blanc</i>	32 €
Mosselen met look <i>Moules à l'ail</i>	32 €
Mosselen provençale <i>Moules provençale</i>	33 €
Mosselen in de room <i>Moules à la crème</i>	33 €
Mosselen met curry en room <i>Moules au curry et à la crème</i>	33 €
Mosselen met room en look <i>Moules à la crème et l'ail</i>	34 €
Mosselen met roquefort <i>Moules roquefort</i>	35 €
Kindermosselen <i>Moules enfant</i>	24 €

Zeevruchtenschotel in de oven
Plâteau de fruits de mer au four
(enkel op bestelling – uniquement sur commande)
(voor / pour 2 pers.)

Kreeft, langoustines, gambas, mosselen,
krab met look en rode pesto
homard, langoustines, gambas, moules, crabe à l'ail et pesto rouge
59 € / p.p.

WARM
CHAUD

MENU'S

Menu van den echten Belg__Menu du vrai Belge

Garnaalkroketten *Croquettes crevettes*
Garnaalslaatje *Salade de crevettes*
Garnalencocktail *Coctail de crevettes*

—

3 mooi gebakken sliptongetjes *3 solettes belle meunière*

—

Dessert / of Irish coffee *Dessert / ou Irish coffee (+ 3 €)*

49 €

Bistro menu__Menu bistro

Garnaalkroketten *Croquettes crevettes*
Kaaskroketten *Fondues fromage*
Wijngaardslakken met lookboter *Escargots de bourgogne à l'ail*

—

Steak Chateaubriand met saus naar keuze *Sauce au choix*

Ossobuco maison met tagliatelle

Paardenfilet pur met witloof en pickles *Filet pur de cheval au chicons et pickles (+ 3 €)*

—

Dessert / of Irish coffee *Dessert / ou Irish coffee (+ 3 €)*

46 €

Suggestiemenu__Menu de suggestions

Vissoep met toast en rouille *Soupe de poissons avec toast et rouille*
Scampi's met lookboter *Scampi's a l'ail*
Carpaccio van rund met rucola en parmesanschilders *Carpaccio de bœuf*
Carpaccio van tonijn *Carpaccio de thon*
Mosselpotje natuur *Cassolette de moules nature*
Zacht gerookte zalm *Saumon doux fumé*

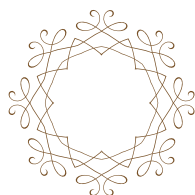
—

Kabeljauwhaas met witloof, garnalen en bisque
Suprême de cabillaud au chicon, crevettes et bisque
Rib-eye met saus naar keuze *Sauce au choix*
Paling naar keuze *Anguilles aux choix*

—

Dessert / of Irish coffee *Dessert / ou Irish coffee (+ 3 €)*

50 €



LA
DAME BLANCHE

RESTAURANT

Taksen en service inbegrepen - Taxes et services compris
Gelieve ons in te lichten over eventuele allergische gevoeligheden
Veillez nous informer de toute sensibilité allergique

BIEREN · BIÈRES

Carlsberg van het vat	3.80 €
Hoegaarden	4.20 €
Duvel	5.40 €
Leffe blond 33cl	5.40 €
Leffe bruin 33cl	5.40 €
Carlsberg 0.0 (Z/ alc)	4.20 €
Kriek Liefmans	4.20 €
Karmeliet trippel	5.20 €
Orval	5.40 €
Omer	5.40 €

FRISDRANKEN · BOISSONS FROIDES

Chauf. plat / bruis 0.25 L	3.40 €
Chauf. plat / bruis 0.5 L	6.00 €
Schweppes tonic	3.80 €
Sprite / Fanta / Gini	3.50 €
Jus d'orange frais	5.50 €
Coca-Cola / Zero	3.50 €
Tomatensap	3.80 €
Appelsap	3.80 €
Ice tea	3.80 €

APERITIEVEN · APÉRITIFS

Aperitief maison	7.50 €	
Coupe Champagne	13.00 €	
Proseco	7.50 €	
Martini wit / rood	7.50 €	
Porto wit / rood	7.00 €	
Sherry dry	7.00 €	
Pineau de Charentes	7.00 €	
Ricard	8.80 €	
Picon vin blanc	9.80 €	
Gancia	7.50 €	
Kirr	6.50 €	
Kirr royal	13.50 €	
Campari orange / soda	10.00 €	
Pisang orange	10.00 €	
Wodka orange	10.00 €	
Bacardi cola	10.00 €	
Bacardi Réserve cola	12.50 €	
Aperol Spritz	10.00 €	
Johnny Walker Red label / JB	8.00 €	
Chivas regal	9.00 €	
Glenfiddisch	9.50 €	
	+ Coca-Cola	+ 2.50 €
Zonder alcohol · sans alcool		
Bitter orange	8.00 €	
Funny Pisang orange	8.00 €	
Pacific (Ricard)	8.00 €	
Gordon gin & tonic	9.00 €	
Gin		
Gordon gin & tonic	11.00 €	
Hendrix gin & tonic	13.00 €	
Bombay sapphire & tonic	12.00 €	
Filliers 28 dry gin & tonic	14.00 €	
Monkey 47	15.00 €	

HAPJE BIJ HET APERITIEF · AMUSE-GUEULE

Butterfly Scampi fritti (8 st/pc)	12.00 €
Mini garnaalkroket (8 st/pc)	14.00 €
Mini kaaskroket (8 st/pc)	10.00 €
Mini kaas-garnaal kroket (8 st/pc)	12.00 €
Tapa gerookte zalm	10.00 €
Bordje Pata negra	16.00 €