

## VOORGERECHTEN · ENTREES

<b>Dagsoep</b> <i>Potage du jour</i>	6,5 €
<b>Vissoep met toast en rouille</b> <i>Soupe de poisson avec toast et rouille</i>	16 €
<b>Garnaalkroketter</b> <i>Croquettes de crevettes</i>	10 € / 19 €
<b>Kaaskroketter</b> <i>Fondue au fromage</i>	8 € / 15 €
<b>Duo van kroketten</b> <i>Duo de croquettes</i>	17 €
<b>Wijngaardslakken met look</b> <i>Escargots à l'ail</i>	13 €
<b>Carpaccio van rund met rucola en parmesanschilders</b>	14.50 €
<i>Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan</i>	
<b>Carpaccio van tonijn</b> <i>Carpaccio de thon</i>	16 €
<b>Scampi's met look</b> <i>à l'ail</i>	16 €
<b>Scampi's diabolique</b> <i>Diabolique</i>	16 €
<b>Gambas (3 stuks) met look en rode pesto</b> / <i>Gambas (3 pcs.) à l'ail, pesto rouge</i>	18 €
<b>Zacht gerookte zalm met rucola</b> <i>Saumon doux fûmé</i>	20 €
<b>Kikkerbilletjes in de look</b> <i>Cuisses de grenouille à l'ail</i>	18 €
<b>Kikkerbilletjes met room en Ricard</b> <i>Cuisses de grenouille à la crème et Ricard</i>	18 €
<b>Oesters</b> <i>Huîtres</i>	
<b>3 diepe oesters</b> <i>huîtres creuses</i>	9.50 €
<b>6 diepe oesters</b> <i>huîtres creuses</i>	19 €
<b>9 diepe oesters</b> <i>huîtres creuses</i>	27 €
<b>Mosselpotje 500 gr</b> <i>Cassolette de moules (seizoen / saison)</i>	
<b>natuur</b> / <i>nature</i>	14 €
<b>room</b> / <i>crème</i>	15 €
<b>wijn</b> / <i>vin</i>	15 €
<b>curry</b> / <i>curry</i>	15 €

---

## VLEESGERECHTEN · PLATS DE VIANDE

<b>Dunne lende (Argentijnse) met hofmeesterdboter</b>	32 €
<i>Entrecôte (Argentine) beurre maître d'hôtel</i>	
<b>Steak Chateaubriand met hofmeesterdboter</b>	27 €
<i>Steak Chateaubriand beurre maître d'hôtel</i>	
<b>Gemarineerde varkens Côte à l'os « blackwell » met witloofsalade (450 gr)</b>	28 €
<i>Côte à l'os de porc mariné « blackwell » avec salade du chicon (450 gr)</i>	
<b>Ossobuco maison met tagliatelle</b>	29 €
<b>Paardenfilet pur met pickles en witloofsalade</b>	32 €
<i>Filet pur de cheval, pickles et salade du chicon</i>	
<b>Patrijsfilet met calvadosroomsaus, appel, veenbessen en kroketten</b>	29 €
<i>Filet de perdreau avec sauce à la crème au calvados, pommes, airelles et croquettes</i>	

## SUPPLEMENTEN · SUPPLÉMENTS

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

---

## VISGERECHTEN · PLATS DE POISSONS

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

## KINDERGERECHTEN · PLATS ENFANTS

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

---

## SALADES

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

---

## SCHAAL-EN SCHELPDIEREN · CRUSTACÉS

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

---

## MOSSLEN · MOULES (SEIZOEN · SAISON)

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

Patrijsfilet met calvadosroomsaus, appel, veenbessen en kroketten  
*Filet de perdreau avec sauce à la crème au calvados, pommes, airelles et croquettes*

—  
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*  
Patrijsfilet met calvadosroomsaus, appel, veenbessen en kroketten  
*Filet de perdreau avec sauce à la crème au calvados, pommes, airelles et croquettes*

—  
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 €
<b>Zonder alcohol · sans alcool</b>		
Bitter orange	8.00 €	
Funny Pisang orange	8.00 €	
Pacific (Ricard)	8.00 €	
Gordon gin & tonic	9.00 €	
<b>Gin</b>		
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 €