

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>	10 € / 19 €
Kaaskroketten <i>Fondue au fromage</i>	8 € / 15 €
Duo van kroketten <i>Duo de croquettes</i>	17 €
Wijngaardslakken met look <i>Escargots à l'ail</i>	13 €
Carpaccio van rund met rucola en parmesanschilders <i>Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan</i>	14.50 €
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 €
Zacht gerookte zalm met rucola <i>Saumon doux fûmé</i>	12 € / 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>	19 €
Eendelever met vijgenconfituur <i>Foie gras de canard</i>	21 €

VLEESGERECHTEN · PLATS DE VIANDE

Dunne lende (Argentijnse) met hofmeesterdboter <i>Entrecôte (Argentine) beurre maître d'hôtel</i>	32 €
Steak Chateaubriand met hofmeesterdboter (Herefort) <i>Steak Chateaubriand beurre maître d'hôtel (Herefort)</i>	27 €
Ossobuco maison met tagliatelle	29 €
Kalfsniertjes dijonaise <i>Rognons de veau dijonaise</i>	28 €
Varkenskroon "Duke of Berkshire" met witloofsalade en saus naar keuze <i>Couronne de porc "Duke of Berkshire", salade de chicons, sauce au choix</i>	29 €
Paardenfilet met pickles en witloofsalade <i>Filet de cheval, pickles et salade du chicon</i>	32 €

SUPPLEMENTEN · SUPPLÉMENTS

Champignon- peper- provençaal- roquefortsaus- béarnaise- blackwell	3 €
Salade mix	4 €
Witloofsalade <i>Salade de chicons</i>	5 €

VISGERECHTEN · PLATS DE POISSONS

3 gebakken sliptongetjes <i>3 solettes belle meunière</i>	33 €
Gebakken zeetong (500gr) <i>Sole meunière (500gr) (op bestelling - sur commande)</i>	44 €
Kabeljauwhaas met witloof, garnalen, bisquesaus en puree <i>Suprême de cabillaud avec chicons, crevettes, sauce bisque et purée</i>	35 €
Kabeljauwhaas met fijne groenten, witte wijnsaus en verse tuinkruiden <i>Suprême de cabillaud avec petits légumes, sauce au vin blanc et fines herbes</i>	35 €
Zeebaarsfilet Provençaals <i>Filet de bar à la provençale</i>	29 €
Zeebaarsfilet blanke boter en garnalen <i>Filet de bar beurre blanc et crevettes</i>	32 €
Gegratineerd vispannetje <i>Marmite du pêcheur gratiné</i>	30 €
Paling in 't groen / room / provençale / gebakken met tartaar <i>Anguille en vert / crème / provençale / meunière et tartare</i>	33 €
Specialiteit "Bouillabaisse van vis en zeevruchten" (300gr) <i>Spécialité "Bouillabaisse de poissons divers et fruits de mer" (300gr)</i>	35 €

KINDERGERECHTEN · PLATS ENFANTS

Fishsticks met sla en appelmoes	12,50 €
<i>Fishsticks avec salade et compôte</i>	
Kip met sla en appelmoes <i>Poulet avec salade et compote</i>	12,50 €
Kinder steak <i>Steak enfant</i>	20 €
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>	
Salade folle (garnalen, gerookte zalm en eendelever)	30 €
<i>Salade folle (crevettes, saumon fumé et foie de canard)</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 €
Kreeft Belle Vue <i>Homard Belle Vue (op bestelling - sur commande)</i>	49 €
Kreeft met look en rode pesto <i>(op bestelling - sur commande)</i>	49 €
<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 €

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

Garnaalkroketter Croquettes crevettes
Garnaalslaatje Salade de crevettes
Garnalencocktail Coctail de crevettes

—

3 mooi gebakken sliptongetjes 3 solettes belle meunière

—

Dessert of / ou Irish coffee (+ 3 €)

49 €

Bistro menu__Menu bistro

Garnaalkroketter Croquettes crevettes
Kaaskroketter Fondues fromage
Wijngaardslakken met lookboter Escargots de bourgogne à l'ail

—

Steak Chateaubriand met saus naar keuze Sauce au choix
Ossobuco maison met tagliatelle

Kalfsniertjes dijonaise Rognons de veau dijonaise

Varkenskroon "Duke of Berkshire" met witloof salade en saus naar keuze

Couronne de porc "Duke of Berkshire", salade de chicons, sauce au choix

Paardenfilet met pickles en witloofsalade Filet de cheval, pickles et salade du chicon (+ 3 €)

—

Dessert of / 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 parmesanschilfers Carpaccio de bœuf

Carpaccio van tonijn Carpaccio de thon

Zacht gerookte zalm Saumon doux fumé

Eendelever met vijgenconfituur Foie gras de canard (+ 2 €)

—

Kabeljauwhaas met witloof, garnalen en bisque

Suprême de cabillaud au chicon, crevettes et bisque

Zeebaarsfilet blanke boter en garnalen Filet de bar beurre blanc et crevettes

Rib-eye met saus naar keuze Sauce au choix

—

Dessert of / 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

Veuillez 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	3.50 €
Chauf. plat / bruis 0.5 L	6.20 €
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 (<i>Proseco + crème de pêche</i>)	8.00 €
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	10.00 €
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	13.00 €
Aperol Spritz	10.00 €
Johnny Walker Red label / JB	9.00 €
Chivas regal	10.00 €
Glenfiddisch	11.00 €
	+ 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 €
Crodino	8.50 €
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 €
Bordje Serranoham	12.00 €
Tapa foie gras	12.00 €