

VOORGERECHTEN · ENTREES

Dagsoep <i>Potage du jour</i>	7 €
Vissoep met toast en rouille <i>Soupe de poisson avec toast et rouille</i>	16 €
Garnaalkroketten <i>Croquettes de crevettes</i>	10 € / 20 €
Kaaskroketten <i>Fondue au fromage</i>	8 € / 15 €
Duo van kroketten <i>Duo de croquettes</i>	17,5 €
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 curry <i>curry</i>	16 €
Scampi's diabolique <i>Diabolique</i>	16 €
Zacht gerookte zalm met rucola <i>Saumon doux fûmé</i>	13 € / 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>	22 €
Mosselpotje 500 gr <i>Cassolette de moules (seizoen / saison)</i>	
natuur / <i>nature</i>	15 €
wijn / <i>vin</i>	16 €
room / <i>crème</i>	16,5 €
curry / <i>curry</i>	16,5 €

VLEESGERECHTEN · PLATS DE VIANDE

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

SUPPLEMENTEN · SUPPLÉMENTS

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>	34 €
Gebakken zeetong <i>Sole meunière (500gr) (op bestelling - sur commande)</i>	dagprijs
Kabeljauwhaas met bisque van garnalen, witloof en puree	36 €
<i>Suprême de cabillaud avec bisque de crevettes, chicons et purée</i>	
Kabeljauwhaas met curry en groentjes	36 €
<i>Suprême de cabillaud avec curry et petits légumes</i>	
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)	35 €
Spécialité "Bouillabaisse de poissons divers et fruits de mer" (300gr)	

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>	25 €
Kinder mossel nature (seizoen) <i>Moules d'enfant nature (saison)</i>	25 €

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 poêlés</i>	26 €
Carpaccio gerookte zalm met rucola	24 €
<i>Carpaccio de saumon doux fûmé avec rucola</i>	
Salade "folle" (garnalen, gerookte zalm en eendelever)	32 €
<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 €
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 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>	31 €
Mosselen witte wijn <i>Moules vin blanc</i>	33 €
Mosselen met look <i>Moules à l'ail</i>	33 €
Mosselen provençale <i>Moules provençale</i>	34 €
Mosselen in de room <i>Moules à la crème</i>	34 €
Mosselen met curry en room <i>Moules au curry et à la crème</i>	34 €
Mosselen met room en look <i>Moules à la crème et l'ail</i>	35 €
Mosselen met roquefort <i>Moules roquefort</i>	36 €
Mosselen met Thaise curry <i>Moules au curry thaïlandais</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

60 € / 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 / ou Irish coffee (+ 3 €)

50 €

Bistro menu__Menu bistro

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

—

Steak Chateaubriand (Herefort) met saus naar keuze Sauce au choix

Ossobuco maison met tagliatelle

Varkenskroon "Duroc" met witloof salade en saus naar keuze

Couronne de porc "Duroc", salade de chicons, sauce au choix

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

Kalfsniertjes dijonaise Rognons de veau dijonaise

—

Dessert of / ou Irish coffee (+ 3 €)

47 €

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
Zacht gerookte zalm Saumon doux fumé
Mosselpotje natuur Cassolette de moules nature
Eendelever met vijgenconfituur Foie gras de canard (+ 3 €)

—

Kabeljauwhaas met bisque van garnalen, witloof en puree

Suprême de cabillaud avec bisque de crevettes, chicons et purée

Paling naar keuze Anguilles au choix

Dunne lende (Argentijns) met saus naar keuze Entrecôte (Argentine), sauce au choix

—

Dessert of / ou Irish coffee (+ 3 €)

52 €



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	4.20 €
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

Chaudf. plat / bruis 0.25 L	3.50 €
Chaudf. plat / bruis 0.5 L	6.50 €
Schweppes tonic	3.80 €
Sprite / Fanta / Gini	3.50 €
Jus d'orange frais	5.50 €
Coca-Cola / Zero	3.50 €
Tomatensap	4.00 €
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 €
Negroni	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	9.50 €
Tanqueray gin & tonic	12.00 €
Crodino	6.50 €

Gin

Gordon gin & tonic	11.00 €
Bombay sapphire & tonic	12.50 €
Hendrix gin & tonic	13.50 €
Filliers 28 dry gin & tonic	14.00 €
Monkey 47	15.00 €

HAPJE BIJ HET APERITIEF · AMUSE-GUEULE

Tapa scampi diablo OF look (10 st/pc)	18.00 €
Mini garnaalkroket (10 st/pc)	14.00 €
Mini kaaskroket (10 st/pc)	10.00 €
Mini kaas-garnaal kroket (10 st/pc)	12.00 €
Bordje Pata Negra (100 gr.)	16.00 €
Tapa foie gras	14.00 €