## VOORGERECHTEN · ENTREES

| | |
|---|---|
| **Dagsoep** *Potage du jour* | 7 € |
| **Vissoep met toast en rouille** *Soupe de poisson avec toast et rouille* | 16 € |
| **Garnaalkroketten** *Croquettes de crevettes* | 11 € / 20 € |
| **Kaaskroketten** *Fondue au fromage* | 8 € / 15 € |
| **Duo van kroketten** *Duo de croquettes* | 17,5 € |
| **Garnaalslaatje** *Salade de crevettes* | 18 € |
| **Garnaalcocktail** *Cocktail de crevettes* | 18 € |
| **Duo van kroketten** *Duo de croquettes* | 17,5 € |
| **Wijngaardslakken met look** *Escargots à l'ail* | 13 € |
| **Carpaccio van Holstein met rucola en parmesanschilfers** *Carpaccio de bœuf Holstein avec roquette et parmesan* | 18 € |
| **Carpaccio van tonijn** *Carpaccio de thon* | 18 € |
| **Scampi's met look** *à l'ail* | 16 € |
| **Scampi's diabolique** *Diabolique* | 16 € |
| **Zacht gerookte zalm met rucola** *Saumon doux fûmé* | 13 € / 20 € |
| **Kikkerbilletjes in de look** *Cuisses de grenouille à l'ail* | 19 € |
| **Kikkerbilletjes met room en Ricard** *Cuisses de grenouille à la crème et Ricard* | 19 € |
| **Eendelever met vijgenconfituur** *Foie gras de canard* | 22 € |
| **Mosselpotje 500 gr** *Cassolette de moules* **(seizoen /** *saison***)** | |
| **natuur** / *nature* | 15 € |
| **wijn** / *vin* | 16 € |
| **room** / *crème* | 17 € |
| **thai curry** / *curry thaï* | 17 € |

## VLEESGERECHTEN · PLATS DE VIANDE

| | |
|---|---|
| **Dunne lende (Uruguay) met hofmeesterdboter** *Entrecôte (Uruguay) beurre maître d'hôtel* | 32 € |
| **Steak Chateaubriand met hofmeesterdboter (Herefort)** *Steak Chateaubriand beurre maître d'hôtel (Herefort)* | 28 € |
| **Ossobuco maison met pasta** | 29 € |
| **Varkenskroon "Duroc" met witloofsalade en saus naar keuze** *Couronne de porc "Duroc", salade de chicons, sauce au choix* | 28 € |
| **Paardenfilet met pickles en witloofsalade** *Filet de cheval, pickles et salade du chicon* | 32 € |
| **Fazant op Normandische wijze** *Faisan Normande* | 29 € |

### SUPPLEMENTEN · SUPPLÉMENTS

| | |
|---|---|
| **Peper– provençaal– roquefortsaus– béarnaise– blackwell– champignon** | 3 € |
| **Salade mix** | 4 € |
| **Witloofsalade** *Salade de chicons* | 5 € |

## VISGERECHTEN · PLATS DE POISSONS

| | |
|---|---|
| **Gebakken sliptongetjes** *Solettes belle meunière* | 34 € |
| **Gebakken zeetong** *Sole meunière (500gr)* (***op bestelling*** *- sur commande)* | dagprijs |
| **Kabeljauwhaas met bisque van garnalen, witloof en puree** *Suprême de cabillaud avec bisque de crevettes, chicons et purée* | 36 € |
| **Kabeljauwhaas met fijne groenten, witte wijnsaus en verse tuinkruiden** *Suprême de cabillaud avec petits légumes, sauce au vin blanc et fines herbes* | 36 € |
| **Gegratineerd vispannetje** *Marmite du pêcheur gratiné* | 32 € |
| **Paling in 't groen / room / provençale / gebakken met tartaar** *Anguille en vert / crème / provençale / meunière et tartare* | 34 € |

| | |
|---|---|
| **Specialiteit "Bouillabaisse van vis en zeevruchten" (300gr)** **Spécialité** *"Bouillabaisse de poissons divers et fruits de mer" (300gr)* | 35 € |

## KINDERGERECHTEN · PLATS ENFANTS

**Fishsticks, snoeptomaat, komkommer en appelmoes** 13 €

*Fishsticks, tomate cerise, concombre et compote de pommes*

**Kip, snoeptomaat, komkommer en appelmoes** 13 €

*Poulet, tomate cerise, concombre et compote de pommes*

**Kinder steak** *Steak enfant* 20 €

**Gebakken sliptongetjes** *Solettes meunière* 25 €

**Kinder mossel nature (seizoen)** *Moules d'enfant nature (saison)* 25 €

## SALADES

**Garnaalsalade (+ frietjes)** *Salade de crevettes (+ frites)* 28 €

**Tomaat met garnalen (+ frietjes)** *Tomate crevettes (+ frites)* 28 €

**Salade met geitenkaas, appel en Serrano ham** *Salade au crottin chavignol* 20 €

**Salade met gebakken scampi's** *Salade de scampis poêles* 26 €

**Carpaccio gerookte zalm met rucola** 24 €

*Carpaccio de saumon doux fûmé avec rucola*

**Salade "folle" (garnalen, gerookte zalm en eendelever)** 32 €

*Salade "folle" (crevettes, saumon fumé et foie de canard)*

**Supplement friet** 3,5 €

## SCHAAL-EN SCHELPDIEREN · CRUSTACÉS

**Gamba's (5 stuks) in de oven met look, rode pesto en rijst** 29 €

*Gambas (5 pcs) au four à l'ail, pesto rouge et riz*

**Scampi's look (8 stuks)** *Scampi's à l'ail (8 pcs)* *rijst OF pasta OF frietjes* 26 €

**Scampi's diabolique (8 stuks)** *Scampi's diabolique (8 pcs)* *rijst OF pasta OF frietjes* 26 €

## MOSSELEN · MOULES (SEIZOEN · SAISON)

**Mosselen natuur** *Moules nature* 31 €
**Mosselen witte wijn** *Moules vin blanc* 33 €
**Mosselen met look** *Moules à l'ail* 33 €
**Mosselen provençale** *Moules provençale* 34 €
**Mosselen in de room** *Moules à la crème* 34 €
**Mosselen met curry en room** *Moules au curry et à la crème* 34 €
**Mosselen met Thaise curry** *Moules au curry thaïlandais* 35 €
**Mosselen met room en look** *Moules à la crème et l'ail* 35 €
**Mosselen met roquefort** *Moules roquefort* 36 €

**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

# KEUZEMENU'S - MENUS AU CHOIX

## Menu van den echten Belg__Menu du vrai Belge

Garnaalkroketten Croquettes crevettes
Garnaalslaatje Salade de crevettes
Garnalencocktail Coctail de crevettes
—
Mooi gebakken sliptongetjes 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 pasta
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*
Fazant op Normandische wijze *Faisan Normande*
—
Dessert of / ou Irish coffee (+ 3 €)

48 €

## 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 ruccola en parmesanschilfers 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 (**Uruguay**) met saus naar keuze Entrecôte (Uruguay), sauce au choix
—
Dessert of / ou Irish coffee (+ 3 €)

54 €

**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 | 4.00 € |
| Hoegaarden | 4.20 € |
| Duvel | 5.40 € |
| Leffe blond 33cl | 5.40 € |
| Leffe bruin 33cl | 5.40 € |
| Kriek Liefmans | 4.20 € |
| Karmeliet trippel | 5.20 € |
| Orval | 5.40 € |
| Omer | 5.40 € |
| ALCOHOLVRIJ SANS ALCOOL — Carlsberg 0.0 | 4.40 € |
| Sportzot 0.0 | 5.40 € |
| La Chouffe 0.0 | 5.40 € |

## FRISDRANKEN ·BOISSONS FROIDES

| | |
|---|---|
| Chaudf. plat / bruis 0.25 L | 3.60 € |
| Chaudf. plat / bruis 0.5 L | 6.50 € |
| Schweppes tonic | 4.00 € |
| Sprite / Fanta / Gini | 3.90 € |
| Jus d'orange frais | 6.00 € |
| Coca-Cola / Zero | 3.90 € |
| Tomatensap | 4.00 € |
| Appelsap | 4.00 € |
| Ice tea | 4.00 € |

## APERITIEVEN · APÉRITIFS

| | |
|---|---|
| Aperitief maison *(Proseco + crème de pêche)* | 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 Réserva cola | 13.00 € |
| Aperol Spritz | 10.00 € |
| Negroni | 12.00 € |
| 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 | 10.00 € |
| Tanqueray gin & tonic | 12.00 € |
| Crodino | 6.50 € |

**Gin**

| | |
|---|---|
| Gordon gin & tonic | 11.00 € |
| Bombay sapphire & tonic | 12.50 € |
| Hendrix gin & tonic | 13.50 € |
| Monkey 47 | 15.00 € |

## HAPJE BIJ HET APERITIEF · AMUSE-GUEULE

| | |
|---|---|
| Tapa scampi diabolo OF look | 20.00 € |
| Mini garnaalkroket | 15.00 € |
| Mini kaaskroket | 10.00 € |
| Mini kaas-garnaal kroket | 13.00 € |
| Bordje Pata Negra (100 gr.) | 18.00 € |
| Tapa foie gras | 14.00 € |
| Tapa mosselpotje | 15.00 € |