

VOORGERECHTEN · ENTREES

Dagsoep <i>Potage du jour</i>	7 €
Vissoep met toast en rouille <i>Soupe de poisson avec toast et rouille</i>	16 €
Garnaalkroketter <i>Croquettes de crevettes</i>	11 € / 20 €
Kaaskroketter <i>Fondue au fromage</i>	8 € / 15 €
Duo van kroketter <i>Duo de croquettes</i>	17,5 €
Garnaalslaatje <i>Salade de crevettes</i>	18 €
Garnaalcocktail <i>Cocktail de crevettes</i>	18 €
Duo van kroketter <i>Duo de croquettes</i>	17,5 €
Wijngaardslakken met look <i>Escargots à l'ail</i>	13 €
Carpaccio van Holstein met rucola en parmesanschilders <i>Carpaccio de bœuf Holstein avec roquette et parmesan</i>	18 €
Carpaccio van tonijn <i>Carpaccio de thon</i>	18 €
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>	13 € / 20 €
Kikkerbilletjes in de look <i>Cuisses de grenouille à l'ail</i>	19 €
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>	17 €
thai curry / <i>curry thaï</i>	17 €

VLEESGERECHTEN · PLATS DE VIANDE

Dunne lende (Uruguay) met hofmeesterdboter <i>Entrecôte (Uruguay) beurre maître d'hôtel</i>	32 €
Steak Chateaubriand met hofmeesterdboter (Herefort) <i>Steak Chateaubriand beurre maître d'hôtel (Herefort)</i>	28 €
Ossobuco maison met pasta	29 €
Varkenskroon "Duroc" met witloofsalade en saus naar keuze <i>Couronne de porc "Duroc", salade de chicons, sauce au choix</i>	28 €
Kalfsniertjes dijonaise <i>Rognons de veau dijonaise</i>	29 €

SUPPLEMENTEN · SUPPLÉMENTS

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

VISGERECHTEN · PLATS DE POISSONS

Gebakken sliptongetjes <i>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 <i>Suprême de cabillaud avec bisque de crevettes, chicons et purée</i>	36 €
Kabeljauwhaas met fijne groenten, witte wijnsaus en verse tuinkruiden <i>Suprême de cabillaud avec petits légumes, sauce au vin blanc et fines herbes</i>	36 €
Gegratineerd vispannetje <i>Marmite du pêcheur gratiné</i>	32 €
Paling in 't groen / room / provençale / gebakken met tartaar <i>Anguille en vert / crème / provençale / meunière et tartare</i>	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 €
<i>Fishsticks, tomate cerise, concombre et compote de pommes</i>	
Kip, snoeptomaat, komkommer en appelmoes	13 €
<i>Poulet, tomate cerise, concombre et compote de pommes</i>	
Kinder steak <i>Steak enfant</i>	20 €
Gebakken sliptongetjes <i>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 Serrano 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)	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 €

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 Thaise curry <i>Moules au curry thaïlandais</i>	35 €
Mosselen met room en look <i>Moules à la crème et l'ail</i>	35 €
Mosselen met roquefort <i>Moules roquefort</i>	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

Kalfsniertjes dijonaise Rognons de veau

—

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 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 (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	3.50 €
Chaudf. plat / bruis 0.5 L	6.50 €
Schweppes tonic	4.00 €
Sprite / Fanta / Gini	3.80 €
Jus d'orange frais	6.00 €
Coca-Cola / Zero	3.80 €
Tomatensap	4.00 €
Appelsap	4.00 €
Ice tea	4.00 €

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	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 €
Filliers 28 dry gin & tonic	14.00 €
Monkey 47	15.00 €

HAPJE BIJ HET APERITIEF · AMUSE-GUEULE

Tapa scampi diablo 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 €