

VOORGERECHTEN

ENTREES

Huisgemaakte garnaalkroketten Croquettes aux crevettes	22
Handgepelde Zeebrugse garnalen /geconfijte tomaat / coeur de boeuf / kropsla Crevettes pelées main/ tomates confits/ coeur de boeuf / laitue	27
Ganzenlever / brioche / uienconfituur Foie gras d'oie / brioche / confiture d'oignon	26
Carpaccio van black angus beef / crème van notensla / crème van parmezaanse kaas / ganzenlever Carpaccio de black angus / crème de rucola / crème de parmesan / foie gras d'oie > <i>Met truffel/au truffe</i>	26 36
Duo van Noordzeekrab, avocado, gel van tomaat en loempia van Noordzeekreeft Duo de crabe de la mer du nord, avocado , gel de tomate et loempia de homard	26
Grav-lax van zalm / zure room / haringkaviaar / wakamé Grav-lax de saumon / crème d'Isigny / Caviar d'hareng / wakamé	24
Noordzeevissoep 'Old Fisher' Soupe de poisson 'Old Fisher' 6/9/12 Franse oesters 'D.Sorlut speciales' 6/9/12 huîtres 'D. Sorlut speciales	22
6/9/12 Franse oesters 'D.Sorlut speciales'	24
6/9/12 huîtres 'D. Sorlut speciales	36
	48

HOOFDGERECHTEN

PLATS

Gebakken kabeljauw / dijonnaise / spinazie / aardappelmousseline Cabillaud poêlé / dijonnaise / épinard / puree	36
Gebakken rog/ blanke boter / dragon / hangepelde garnalen Raie poêlée / beurre blanc / estragon / crevettes pelées main	37
Gebakken zeetong / peterselieboter / salade /verse frietjes Sole meunière /beurre au persil/ salade / frites	54
Gebakken vlaswijting / blanke boter met gerookte paling / basmati rijst / venkel / prei / bloemkool Lieu jaune poêlée / beurre blanc avec anguille fumé / riz basmati / fenouille / poireau / choux fleur	36
Belgische ossenhaas/ verse frietjes en salade/ saus naar keuze Filet pur de Boeuf /frites et salade/ sauce au choix	40
Gebakken kalfszwezeriken / warme groenten / mosterdsaus Ris de veau poêlée / légumes chaudes / sauce moutarde	44
Paling/ Anguille In het groen / au vert	37
Room met champignons / à la crème de champignon	37
Gebakken met tartaarsaus / poêlé avec sauce tartare	38
Kreeft / homard Belle-vue Champagne saus / sauce champagne Blanke botersaus met look / beurre blanc à l'ail	58

SUGGESTIES

SUGGESTIONS

Tapas (2 personen)

Bordje Pata Negra 13

Goujonnettes van tong-schar / Goujonnettes de limande-sole 14

Gebakken mosseltjes met topping van schelpdieren en fijne kruiden/
Moules poêlée avec topping de coquillages au fines herbes 12

Voorgerechten

Gebakken kikkerbillen / kruidenlookboter /
Cuisses de grenouilles / beurre à l'ail aux fins herbes 22

Sint jakobsnootjes / gebakken witloof / knolselder / posteleinsaus 24
Noix de coquille saint jacques / chicon / céleri-rave / sauce pourpier
> Met truffel/au truffe 34

Geplette aardappel / handgepelde garnalen / zure room / haringkaviaar
Pommes de terre écrasée / crevettes grise / crème d'Isigny / caviar d'hareng 27

Hoofdgerechten

Iberico presa / gegrilde groenten / kruidenboter / polenta 39
Iberico presa / legumes grillées / beurre au fines herbes / polenta

Ierse Rib-eye / sla / frieten / saus naar keuze
Rib-eye / frites / salade / sauce aux choix 38

Linguini / verse truffel / parmezaan
Linguini/ truffes / parmesan 35

Allergiën of speciale wensen? Wij luisteren graag.
Allergies ou souhaits particuliers? Nous aimons écouter.

Wij sluiten 's middags om 15u30 en 's avonds om 23u30.
Nous fermons l'après-midi à 15h30 et le soir à 23h30.

DESSERTS & DIGESTIEFS

DESSERTS & DIGESTIFS

Dessert

Crème brûlée	8
Dame blanche met slagroom	12
Chocolade moelleux	13
Kolonel: Citroensorbet met wodka	13
Sabayon met vanille-ijs	12
Huisgemaakte café glacé	12
Huisgemaakte chocolademousse	10
Huisgemaakte tarte tatin met vanille-ijs en slagroom	13

Koffie

Koffie Déca	4
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5
Irish/French/Italian coffee	10

Thee

Kamille	4
Munt	4
Earl grey	4
Groene thee	4
Gember-sinaas	4
Thee citroen	4
Rozenbottel	4
Cocktail maison (rood fruit)	4

Dessertwijnen

Pineau des Charentes Beaulon blanc 5 jaar	7
Banyuls Clos de Paulilles Rimage 2018	9

DESSERTS & DIGESTIEFS

DESSERTS & DIGESTIFS

Digestifs

Jonge Jenever / oude Jenever	7
Rémy Martin Cognac	13
Armagnac Château de Toriquet	13
Calvados Groult Vénérable	13
Licor Cuarenta Y Tres	11
Chivas Regal 12 y / Glenfiddich	12
Jameson Reserve	12
Glenkinchie 12jaar	13
Talisker 10 jaar	13
Gragganmore 12jaar	13
Oban 14jaar	14
Dalwhinnie 15jaar	13
Bourbon Kentucky Buffalo Trace	13
Rhum Havana Club 7y / Pampero Aniversario	10
Rhum Negrita 'Bardinet'	9
Grand Marnier / Cointreau / Elixir d'Anvers	10
Limoncello / Amaretto	9
Baileys / Sambuca	9
Poire Williams / Framboise	10
Marc d'Alsace de Gewurtztraminer	10
Grappa 'Tignanello'	12