

VOORGERECHTEN

ENTREES



Huisgemaakte garnaalkroketten22

Croquettes aux crevettes

Handgepelde Zeebrugse garnalen /geconfijte tomaat / coeur de boeuf / kropsla.....27

Crevettes pelées main/ tomates confits/ coeur de boeuf / laitue

Ganzenlever / brioche / uienconfituur26

Foie gras d'oie / brioche / confiture d'oignon

Carpaccio van black angus beef / notensla / parmezaanse kaas /ganzenlever26

Carpaccio de black angus / rucola / parmesan / foie gras d'oie

Duo van Noordzeekrab, avocado, gel van tomaat en loempia van Noordzeekreeft26

Duo de crabe de la mer du nord, avocado , gel de tomate et loempia de homard

Cavaillon / gerookte zalm / burrata / pesto / rode uit / munt24

Cavaillon / saumon fumé / burrata / pesto / oignon rouge / menthe

Noordzeevissoep 'Old Fisher'

Soupe de poisson 'Old Fisher'22

Franse oesters 'D.Sorlut speciales'

Huîtres 'D. Sorlut speciales'

6 / 9 / 12 stuks24/36/48

Supplement brood / pain €2
Enkel voorgerecht €4 supplement
Seulement entree €4 supplement

hoofdgerechten

plats



Gebakken kabeljauw / dijonnaise / ballotine van nori en prei / aardappelmousseline36

Cabillaud poêlé / dijonnaise / ballotine de nori et poireau / puree

Gebakken rog/ blanke boter / dragon / handgepelde garnalen37

Raie poêlée / beurre blanc / estragon / crevettes pelées main

Gebakken zeetong / peterselieboter / salade /verse frietjes 54

Sole meunière /beurre au persil/ salade / frites

Trio van Noordzeevis / mosselen / kokkels / bouillabaise saus / aioli / spinazie36

Trio poissons de mer du nord / moules / palourdes / sauce bouillabaise / epinards

Belgische ossenhaas/ verse frietjes en salade/ saus naar keuze 40

Filet pur de Boeuf /frites et salade/ sauce au choix

Gebakken kalfszwezeriken / warme groenten / rode porto saus 44

Ris de veau poêlée / légumes chaudes / sauce port rouge

Paling/ Anguille

In het groen / au vert.....37

Room met champignons / à la crème de champignon37

Gebakken met tartaarsaus / poêlé avec sauce tartare 38

Kreeft / homard 58

Champagne saus / sauce champagne

Blanke botersaus met look / beurre blanc à l'ail

Belle-vue

suggesties suggestions



TAPA

Bordje pata negra (100 gram)	13
Goujonnettes van tongschar / goujonnettes de limande-sole	14
Gefrituurde inktvisringen met topping van schelpdieren en fijne kruiden / Calamares frites avec topping de coquillages au fines herbes	12

VOORGERECHTEN

Gebakken kikkerbillen / kruidenboter	
Cuisses de grenouilles / beurre à l'ail aux fins herbes	22
Vitello Tonato	22
Gebakken franse coquilles / eekhoortjesbrood / tinta de calamar / bloemkool / bouillon van champignon	
Coquilles St-Jacques poêlé / cêpes / tinta de calamar / chou-fleur / bouillon de champignons	30

HOOFDGERECHTEN

Fazant / Faisan 'fine champagne'	38
Hazenrug 'Harlekijn' / Rable de lièvre 'Arlequin'	40

desserts



Dessert

Crème brûlée	8
Dame blanche met slagroom.....	12
Coupe advokaat 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



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