

## VOORGERECHTEN – ENTRÉES

|                                                                        |            |
|------------------------------------------------------------------------|------------|
| DAGSOEP – POTAGE DU JOUR                                               | 6€         |
| VISSOEP MET TOAST EN ROUILLE – SOUPE DE POISSONS AVEC TOAST ET ROUILLE | 14€        |
| GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES DE CREVETTES                             | 7.5€ / 15€ |
| GANDAHAMKROKETTEN – CROQUETTES AU JAMBON GANDA                         | 6€ / 12€   |
| KAASKROKETTEN – FONDUE AU FROMAGE                                      | 6€ / 12€   |
| KIKKERBILLETJES IN DE LOOK – CUISSES DE GRENOUILLES À L'AIL            | 17€        |
| WIJNGAARDSLAKKEN MET LOOK – ESCARGOTS À L'AIL                          | 12€        |
| MOSSELPOTJE – CASSOLETTE DE MOULES (SEIZOEN/SAISON)                    |            |
| NATUUR – NATURE                                                        | 14€        |
| ROOM/CURRY EN ROOM – CRÈME / CURRY ET CRÈME                            | 15€        |
| RUNDSCARPACCIO MET RUCCOLA EN PARMESANSCHILFERS                        |            |
| CARPACCIO DE BŒUF AVEC RUCCOLA ET PARMESAN                             | 13€        |
| SCAMPI MET LOOK – À L'AIL                                              | 16€        |
| SCAMPI DIABOLO                                                         | 16€        |
| GARNALENCOCKTAIL – COCTAIL DE CREVETTES                                | 15€        |
| GARNAALSLAATJE – SALADE DE CREVETTES                                   | 15€        |
| ZACHT GEROOKTE ZALM MET RUCCOLA – SAUMON DOUX FUMÉ                     | 8€/16€     |
| HUISGEMAAKTE FOIE GRAS MET ROZIJNENBROOD – FOIE GRAS MAISON            | 9,5€19€    |
| GEGRATINEERDE SINT JACOBSMOSSELEN MET WITLOOF EN GARNALEN              | 20€        |
| COQUILLES ST JACQUES GRATINÉES AUX CHICONS ET CREVETTES                |            |

## VISGERECHTEN – PLATS DE POISSONS

|                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------|----------|
| GEBAKKEN SLIPTONGETJES – SOLETTES MEUNIÈRE                      | 24€      |
| GEBAKKEN ZEETONG 500GR – SOLE MEUNIÈRE 500GR                    | DAGPRIJS |
| GEBAKKEN ZEETONG 700 GR – SOLE MEUNIÈRE 700 GR – OP BESTELLING  | DAGPRIJS |
| KABELJAUWHAAS MET FIJNE GROENTJES EN WITTE WIJNSAUS             | 28€      |
| SÛPRÈME DE CABILLAUD AUX PETITS LÉGUMES ET SAUCE VIN BLANC      |          |
| GEBAKKEN ZALMFILET MET BÉARNAISE OF DIJONAISE                   | 24€      |
| SAUMON POELÉ BÉARNAISE OU DIJONAISE                             |          |
| PALING IN 'T GROEN / ROOM / PROVENÇALE / GEBAKKEN MET TARTAAR   | 29€      |
| ANGUILLES AU VERT / CRÈME / PROVENÇALE / MEUNIÈRE ET TARTARE    |          |
| GEGRATINEERD VISPANNETJE – MARMITE DU PÊCHEUR GRATINÉE          | 25€      |
| BOUILLABAISSE VAN VIS (300GR)– BOUILLABAISSE DE POISSONS DIVERS | 28€      |

## SCHAAL EN SCHELPDIEREN – CRUSTASÉES

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| KREEFT (500GR) IN DE OVEN MET LOOK EN RODE PESTO           |     |
| HOMARD (500GR) AU FOUR À L'AIL ET PESTO ROUGE              | 42€ |
| GAMBA'S IN DE OVEN MET LOOK, RODE PESTO – RIJST            | 27€ |
| GAMBAS AU FOUR À L'AIL, PESTO ROUGE – RIZ                  |     |
| GEGRATINEERDE ST JACOBSMOSSELEN MET WITLOOF EN GARNALEN    | 26€ |
| COQUILLES ST JACQUES GRATINÉES AUX CHICONS ET CREVETTES    |     |
| SCAMPI LOOK & RIJST (8STUKS) – SCAMPI À L'AIL & RIZ (8PCS) | 22€ |
| SCAMPI DIABOLO & RIJST (8STUKS)                            | 22€ |

### VOOR 2 PERSONEN – POUR 2 PERSONNES (OP BESTELLING – SÛR COMMANDE)

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| ZEEVRUCHTENSCHOTEL IN DE OVEN MET LOOK EN RODE PESTO    | 46€/P |
| (KREEFT, LANGOUSTINES, GAMBA'S, MOSSELEN)               |       |
| PLATEAU DE FRUITS DE MER AU FOUR À L'AIL ET PESTO ROUGE | 46€/P |
| (HOMARD, LANGOUSTINES, GAMBAS, MOULES)                  |       |

## VLEESGERECHTEN – PLATS DE VIANDE

|                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| IERSE RIB-EYE MET HOFMEESTERBOTER<br>ENTRECÔTE D'IRLANDE BEURRE MAÎTRE D'HOTEL                                  | 26€ |
| STEAK CHATEAU BRIAND NATUUR – NATURE                                                                            | 21€ |
| VARKENS CÔTE À L'OS « BLACKWELL » MET WITLOOFSALADE<br>CÔTE À L'OS DE PORC « BLACKWELL » AVEC SALADE DE CHICONS | 21€ |

## SUPPLEMENTEN – SUPLÉMENTS

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| CHAMPIGNONSAUS – BÉARNAISE – PEPERSAUS – PROVENÇALE – ROQUEFORTSAUS | 3€ |
| SALADE MIX                                                          | 4€ |
| WITLOOFSALADE – SALADE DE CHICONS                                   | 4€ |

## KINDERGERECHTEN – PLATS ENFANTS

|                                                                   |          |
|-------------------------------------------------------------------|----------|
| 2 GEBAKKEN SLIPTONGETJES – 2 SOLETTES MEUNIÈRE                    | 17€      |
| KINDERMOSSSEL – MOULES ENFANT (850GRAM)                           | 21€      |
| KIPPEVINGERS MET SLA EN APPELMOES – POULET AVEC SALADE ET COMPÔTE | 9.5€     |
| FISHSTICKS MET SLA EN APPELMOES / AVEC SALADE ET COMPÔTE          | 9.5€     |
| FRIKANDEL MET SLA EN APPELMOES / AVEC SALADE ET COMPÔTE           | 8€/9.50€ |
| SPAGHETTI BOLOGNAISE                                              | 9.5€     |

## MOSSELEN – MOULES (SEIZOEN–SAISON)

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| MOSSELEN NATUUR – MOULES NATURE                      | 27€ |
| MOSSELEN WITTE WIJN – MOULES VIN BLANC               | 28€ |
| MOSSELEN MET LOOK – MOULES À L’AIL                   | 28€ |
| MOSSELEN OP PROVENÇAALSE WIJZE – MOULES PROVENÇALE   | 29€ |
| MOSSELEN IN DE ROOM – MOULES À LA CRÈME              | 29€ |
| MOSSELEN MET CURRY EN ROOM – MOULES CURRY À LA CRÈME | 29€ |
| MOSSELEN MET ROOM EN LOOK – MOULES À L’AIL ET CRÈME  | 29€ |
| MOSSELEN MET ROQUEFORT – MOULES ROQUEFORT            | 30€ |
| KINDERMOSSELEN – MOULES ENFANT                       | 21€ |

## SALADES

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| SALADE MET 2 SOORTEN ZALM – SALADE 2 SAUMONS DIVERS               | 19€  |
| GARNAALSALADE – SALADE DE CREVETTES                               | 23€  |
| TOMAAAT MET GARNALEN – TOMATE CREVETTES                           | 23€  |
| SALADE MET GEITENKAAS, APPEL EN HAM – SALADE AU CROTIN CHAUVIGNOL | 17€  |
| SALADE “FOLLE” (GARNALEN, GEROOKTE ZALM EN FOIE GRAS)             | 24€  |
| SALADE MET GEBAKKEN SCAMPI’S – SALADE DE SCAMPIS POÊLÉS           | 21€  |
| SALADE MET GEPANEERDE VISREEPJES – SALADE GOUJONETTES             | 20€  |
| SUPPLEMENT FRIETJES – FRITES SUPPLÉMENT                           | 2.5€ |

## SUGGESTIES – SUGGESTIONS

### ZEEUWSE OESTERS – HUÎTRES DE ZELANDES

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 3 DIEPE OESTERS – 3 HUÎTRES CREUSES | 8€  |
| 6 DIEPE OESTERS – 6 HUÎTRES CREUSES | 16€ |
| 9 DIEPE OESTERS – 9 HUÎTRES CREUSES | 23€ |

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| HUISGEMAAKTE FOIE GRAS MET ROZIJNENBROOD – FOIE GRAS MAISON | 19€ |
|-------------------------------------------------------------|-----|

\*\*\*\*\*

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| PAARDENFILET MET WITLOOFSALADE EN PICKLES         | 24€ |
| FILET DE CHEVAL AVEC SALADE DE CHICONS ET PICKLES |     |

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| KALFSNIERTJES MET GRAANMOSTERD EN ROOM          | 24€ |
| ROGNONS DE VEAU AUX GRAINS DE MOUTARDE ET CRÈME |     |

## SUGGESTIEWIJN – VIN DE SUGGESTION

### **MACON VILLAGE – DOMAINE DE LA CREUZE NOIRE**

JONGE CHARDONNAY WIJN MET EEN HEERLIJKE FRISSE GEUR. VOLLE FRUITIGE SMAAK MET FIJNE ZUREN

### **CHÂTEAU DES TOURTES – CÔTES DE BLAYE – BORDEAUX**

HOUTGELAGERDE BORDEAUX, MERLOT EN CABERNET SAUVIGNON, EVENWICHTIG MET ZACHTE RONDE TANNINES, AFDRONK VAN OPTIMAAL RIJP FRUIT

### **CHÂTEAU DU GALOUPET CRU CLASSÉ – CÔTES DE PROVENCE**

GRANAATRODE WIJN MET AROMA'S VAN ZWARTE BESEN EN KERSEN

|                |     |
|----------------|-----|
| GLAS / VERRE   | 6€  |
| ¼ PICHET       | 10€ |
| ½ PICHET       | 19€ |
| FLES/BOUTEILLE | 29€ |

# 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 IRISH COFFÉE (+ 3 EURO)

MENU : 39 EURO

## BISTRO MENU

GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES CREVETTES

KAASKROKETTEN – FONDUES FROMAGE

GANDAHAMKROKETTEN – CROQUETTES AU JAMBON GANDA

WIJNGAARDSLAKKEN MET LOOKBOTER – ESCARGOTS DE BOURGOGNE À L'AIL

\*\*\*\*\*

STEAK CHATEAUBRIAND MET SAUS NAAR KEUZE – SAUCE AU CHOIX

GEBAKKEN ZALM BÉARNAISE – SAUMON POÊLÉ BÉARNAISE

KALFSNIERTJES DIJONAISE – ROGNONS DE VEAU DYONAISE

PAARDEFILET MET WITLOOFSALADE EN PICKLES – FILET DE CHEVAL AVEC SALADE DE CHICONS ET PICKLES

\*\*\*\*\*

DESSERT OF IRISH COFFÉE (+3 EURO)

MENU : 38 EURO

## SUGGESTIEMENU – MENU DE SUGGESTIONS

VISSEPP MET TOAST EN ROUILLE – SOUPE DE POISSONS AVEC TOAST ET ROUILLE

SCAMPI'S MET LOOKBOTER – SCAMPIS À L'AIL

CARPACCIO VAN RUNDVLEES MET RUCCOLA EN PARMESANSCHILFERS – CARPACCIO DE BŒUF

ZACHT GEROOKTE ZALM – SAUMON DOUX FUMÉ

FOIE GRAS MET VIJGENCONFITUUR & CRAMIQUE

MOSSelpotje NATUUR – CASSOLETTE DE MOULES NATURE

\*\*\*\*\*

KABELJAUWHAAS MET GROENTJES, WITTE WIJNSAUS – CABILLAUD ROYAL AUX LÉGUMES, SAUCE VIN BLANC

RIB-EYE MET HOFMEESTERBOTER – BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

PALING IN 'T GROEN – ANGUILLES AU VERT

\*\*\*\*\*

DESSERT OF IRISH COFFÉE (+3EURO)

MENU : 41 EURO