

Oudejaarsavond

Coupe champagne met hapjes

gevogeltespies oriental / Brochette de volaille oriental
handgesneden Wagyu beef en ganzenlever/ Tartare de Wagyu beef et foie d'oie
Hummus met tartaar van groenten/ houmous aux légumes a l'aigre doux

Duo van Geelvintonijn en wilde schotse zalm met 5 specerijen, zure room ,dille en
Royal Belgium kaviaar
Duo de thon ' yellow fin'et saumon d'écosse, 5 épices, crème d'Isigny, aneth et
Royal Belgium caviar

St-Jacobsnootjes uit Dieppe met Eekhorentjesbrood, jus van peterselie en truffelsabayon
Coquille de Dieppe aux cèpes, jus de persil et sabayon de truffes

Hertekalf "Harlekijn" drie groenten mousseline, pommes Anna...
Faon "Arlequin" trois mousseline de légumes et pommes Anna...

Warme Stilton met Crumble van gedroogde Bellota ham en confituur van passievrucht en frambozen
Stilton au four, crumble de jambon Bellota et confiture de fruits de la passion et framboises

Crème Catalane , sponscake, gebakken fruit met vanille en kaneel
Crème Catalane, sponscake, fruits poêllé au vanille et cannelle

koffie en zoetigheden /café et mignardises

Coupe Champagne op het nieuwe jaar

prijs menu met wijnen, water : 160€

kerstmenu

amuse-bouche

Duo van Geelvintonijn en wilde schotse zalm met 5 specerijen, haringkaviaar, zure
room en dille

*Duo de thon 'yellow fin' et saumon d'écosse, 5 épices, caviar de hareng, crème d'Isigny
et aneth*

St-Jacobsnootjes met bospaddestoelen, jus van peterselie en truffelsabayon
Coquille aux cèpes, jus de persil et sabayon de truffes

Duo van fazant en kalkoen opgevuld met kreeft, geroosterde jus van gevogelte met
dragon

Faisan et dinde farcis au homard et jus de volaille grillé à l'estragon

Crème Catalane, sponscake, gebakken winterfruit met vanille en kaneel
Crème Catalane, sponscake, fruits d'hiver poêlé au vanille et cannelle

menu zonder wijn 69€

menu met wijnen inbegrepen 94€

LUNCH & DINNER €41

Van Woensdag tot Zondag

Niet op Zaterdagavond en feestdagen / pas le samedi soir et jour fériés

Voorgerechten | Entrées

Salade van tonijn, crème van kervel, kerstomaat en kwartelei
Salade de thon, crème de cerfeuil, tomates cerises et oeuf de caille



VIS



MELK



EI

3 pasteien van wild met geconfijte sjalot in rode wijn / 3 pâté de gibier, confit d'échalotte au vin rouge



MOSTERD



GLUTEN



NOTEN

6 Zeeuwse creusen op ijs
6 Huîtres creuses de zélande sur glace

Hoofdgerechten | Plats principales

Rundsteak 'stroganoff' / steak de bœuf 'Stroganoff'



MELK

Slibtongen met sla en frietjes / *Les solettes meunière, salade et frites*



VIS

Nagerechten | Desserts

Gebrande room / Crème brûlée
Moorse peer / Poire moresque
Chocoladeschuim / Mousse au chocolat



NOTEN



MELK



EI

MENU | SUGGESTIES

Voorgerecht

Salade van tonijn-mi cuit in drie structuren, crème van kervel, kwartelei, kerstomaat

Salade de thon mi-cuit, crème de cerfeuil, œuf de caille, tomates cerises



VIS



SCHAALDIEREN



MELK

of

Vissoep « Old Fisher »

Soupe de poisson « Old Fisher »



VIS



EI



GLUTEN

of

drie warme bereidingen van oesters uit Grevelingen met blanke boter

trois préparations d'huîtres de Grevelingen au beurre blanc

Noordzeetongfilets « nantua » met handgepelde garnalen, brandade en prei
Les filets de sole « nantua » au crevettes grises pelées main, brandade et poireau



VIS



MELK

of

Fazant « Fine champagne » met fijne verse frietjes en wildgarnituren

Faisan « fine champagne », pommes pailles et garnitures gibier



NOTEN

of

1/1 kreeft met champagnesaus per 2 p. (+20)

1/1 homard sauce champagne par 2 p. (+20)



SCHAALDIEREN



EI



MELK



VIS

Dessert

Kaasplankje / assiette de fromage of

crêpe suzette



GLUTEN



EI



MELK

keuze voorgerecht, hoofdgerecht en dessert 52,-
choix d'entrée, plat principal et dessert 52,-

SUGGESTIES | SUGGESTIONS

Kreeft | Homard 12€€/ 100 g

In eigen kooknat *Belle-vue*

Met champagnesaus *Sauce champagne*

Blanke boter en zachte look *Beurre Blanc et ail doux*

Vissuggestie, schaal-en schelpdieren / Poissons, coquillages et crustacés

Paling in 't groen of in de room 32€ gebakken met tartaar 34€

Anguille au vert ou à la crème 32€ *poêlé sauce tartare* 34€

Jonge tarbot gegrild met krielaardappelen, seizoensgroenten en mousseline saus

39€

Turbotin grillé aux pommes grenailles et légumes de saison, sauce mousseline

King krab met blanke boter, look en fijne groentjes

28€VG/56€HG

King Krab à l'ail, brunoise de légumes et beurre blanc

Vleessuggestie / suggestions de viande

Gebakken kalfszwezerikken met mosterd saus

38€

Ris de veau poêlés croustillants à la moutarde

Wild / sauvage

Fazant 'fine champagne'

30€

faisan 'fine champagne'

Hazerug 'Harlekijn'

30€

Râble de lièvre 'Arlequin'

VOORGERECHTEN | ENTREES

Noordzeevissoep Old Fisher met kaas, rouille en korstjes	18,-
<i>Soupe de poisson "Old fisher" fromage, rouille et croûtons</i>	
Huisgemaakte garnaalkroketten	18,- ^[L] ^[SEP]
<i>Croquettes aux crevettes</i>	
6 of 9 diepe oesters 'D. Sorlut Spéciales' op ijs gebracht	23,-/34,-
<i>6 ou 9 huîtres creuses 'D.Sorlut Spéciales' sur glace</i> ^[L] ^[SEP]	
Carpaccio van Black Angus met notensla en parmezaanse kaas	20,- /25,-
<i>Carpaccio de Black Angus, rucola et parmesan met /avec foie d'oie</i>	
Terrine van ganzenlever met uienkonfituur	22,-
<i>Terrine de foie gras d'oie et sa compote d'ognion</i>	
Carpaccio van tomaat met salade Zeebrugse handgepelde garnalen	26,-
<i>Carpaccio de tomates et salade de crevettes de Zeebrugse</i>	

HOOFDGERECHTEN | PLATS

Gebakken zeetong met kruidenboter, peterselie, salade en frietjes	39,-
<i>Sole Belle Meunière, persil, salade et pommes frites</i>	
Kabeljauwhaas gepocheerd met mousselinesaus of dyonnaise	33,-
<i>Filet de cabillaud poché, sauce mousseline ou dyonnaise</i>	
Gebakken rog met garnaaltjes, tomaat en blanke boter met dragon	32,-
<i>La raie poêlée aux crevettes grises, tomates et beurre blanc à l'estragon</i>	
Ierse ossehaas met frietjes en salade, saus naar keuze	34,-
<i>Filet pur de Bœuf d'Irlande frites et salade, sauce au choix</i>	

Indien u allergieën of glutenintolerantie heeft, vraag gerust meer info aan onze zaalmedewerkers

Questions au sujet des allergies ou intolerance au gluten : n'hésitez pas à demander des renseignements à nos employés

DESSERTEN | DESSERTS

Gebrande room / *Crème brûlée*

Chocoladeschuim / *mousse au chocolat*

8,-

Moorse peer met vanille / *Poire Moresque*

Coupe vanille

Dame blanche

Coupe advokaat

[L]
[SEP]

Kolonel : citroensorbet , wodka / *Colonel : sorbet au citron, vodka*

Verwenkoffie of thee / *Café ou thé complet*

12,-

Warmchocolade gebakje / *Moëlleux au chocolat*

Sabayon met vanilleijs/sabayon au glace vanille

Huisgemaakte tarte tatin /tarte tatin fait maison

DESSERTWIJN

Morandé Late Harvest sauvignon blanc chili 6.00

Pineau des Charentes Beaulon blanc 5 ans 7.00

Fernado de Castilla Sherry cream 7.00

KOFFIE EN WARME DRANKEN | CAFE ET BOISSONS CHAUDES

Koffie | Deca

4, [L]
[SEP]

Thee | Lait Russe | Cappuccino

4, [L]
[SEP]

Italian Coffee | French Coffee | Irish coffee

9,-

DRANKENKAART | LES BOISSONS

Stella pils	4.00
Hoegaarden Paljas	5.00
Leffe blond donker	5.00
Orval Duvel	6.00
Jenever jong of oud	6.00
Coca-cola Ice tea Fanta Orange Sprite	4.00
1/4 Bru	4.00
1/2 Bru	7.00
Huisaperitif : liqueur framboise met cava	9.00
Coupe champagne	11.00
Kirr Sherry Pineau Martini Porto	7.00
Gancia Campari Ricard Cava	8.00
Picon Vin Blanc Bacardi Gordon Gin Wodka	8.00
Aperol spritz	10.00
Gin Hendrick's Monkey47 London 3 Filliers Bombay Sapphire Brockmans copperhead gin mare	15.00
Alkoholvrij aperitif :	
crodino	4.00
jupiler 0%	4.00
Pisang orange 0%	8.00
Cranberry peach orange 0%	8.00
Vers sinaas	5.00
Looza / appelsap / Tomaat	4.00
suppl. cola /jus	4.00
Cognac Martell V.S.O.P.	12.00
Remy Martin 'Cœur de Cognac'	14.00
Armagnac Gelas-Hors d'age Calvados Groult Vénérable Hors d'age	13.00
J&B Johny Walker Chivas Regal Glenfiddich	12.00
John Jameson reserve — Irisch Whiskey	13.00
Classic Malts Glenkinchie Talisker 10jaar	13.50
Gragganmore 12 jaar Oban 14 jaar	13.50
Dalwhinnie 15 jaar Lagavullin 16 jaar	13.50
Bourbon Kentucky Buffalo Trace	10.00
Rhum Sailor Jerry Havanna Club 7j Pampero Aniversario (Venezuela)	10.00
Grand Marnier Cointreau Amaretto Limoncello Elixir d'Anvers	8.00
Baileys Amarula Frangelico Kahlua	8.00
Poire Framboise William — Gisselbrecht	10.00
Marc de Gewurtztraminer Grappa de Moscato	10.00