

# VOORGERECHTEN

Vraag naar onze suggesties

Huisgemaakte garnaalkroketten <i>Croquettes aux crevettes</i>	18,-
tartaar van kalfsvlees/gebakken langoustines/truffel/bloemkool/springroll/waterkers/ansjovis <i>Tartare de veau/langoustines p��el��/springroll/cresson/ anchois</i>	23,-
gemarineerde koningsvis met scheermes/ komkommer en radijs/watermeloen/cr��me van feta/soja <i>Maquereau yellowfin marin�� et couteau d'ecosse/ l��gumes en aigre doux/past��que/cr��me de feta/soja</i>	22,-
Handgepelde garnalen/Burrata/tomatevari��teiten/jus tomaat/basilicumolie/italiaanse crunch <i>Crevettes grises pel��es main/Burrata/jus de tomates/huile de basilic/crunch Italien</i>	24,-
Ganzenlever/brioche/uienconfituur <i>Foie gras d'oie/brioche/confiture d'oignon</i>	26,-
Gerookte paling uit de Oosterschelde/gravlax van zalm/Japanse olie/zeemos/mierikswortel <i>Anguille fum��/ gravlax de saumon / huile japonnaisse /raifort/fenouil de mer</i>	24,-
Carpaccio van black angus beef/cr��me van notensla/truffel/ganzelever <i>Carpaccio de black angus/cr��me de rucola/truffles noir/foie gras d'oie</i>	26,-
Noordzeevissoep 'Old Fisher' <i>Soupe de poisson 'Old Fisher</i>	18,-
6/9/12 Franse oesters 'D.sorlut speciales'	23,-
6/9/12 hu��tres 'd. Sorlut speciales	34,-
	44,-

# HOOFDGERECHTEN | PLATS

Vraag naar onze suggesties

Gebakken grietfilet/gebrande butternut/ravioli van bospaddestoelen/mosseltjes/nantua/peterselieschuim <i>Barbue poêlé/noyer cendré/ravioli de champignons des bois/moules/nantua/écume de persil</i>	34,-
Gebakken Deense Kabeljauwhaas / saffraansaus/ garnaltjes/prei/ tomaat <i>Le filet de cabillaud Danois poêlé/sauce safran/crevettes/poireau/tomates</i>	33,-
Zeetong /peterselieboter/salade/verse frietjes <i>Sole meunière/beurre au persil/frites</i>	42,-
Paling in 't groen/ paling in de room met champignons/gebakken paling <i>anguille au vert/anguille a la crème de champignon</i>	34,- 36,-
Kreeft 'Belle- Vue' / champagnesaus / look en Kruidenboter 550gr <i>Homard 'Belle-Vue' / Sauce champagne / Beurre à l'ail et herbes fraîches 550 gr</i>	50,-
Grijze patrijs/jus van eekhorentjesbrood/schorseneren met dooierzwam/schuim van notenolie/stroaardappel perdreaux gris/ jus de cèpes/salsifis et girolles/écume de huile de noix/pommes paille	40,-,-
Belgische ossehaas/ frietjes en salade/ saus naar keuze <i>Filet pur de Bœuf /frites et salade/ sauce au choix</i>	34,-
Ribstuk van Holsteinrund/ kruidenboter/ frietjes en salade/ saus naar keuze (2 personen) 30min. <i>Côte a l'os 'Holstein'/ beurre aux herbes fraiches/frites et salade /sauce au choix (2 personnes)</i>	80,-
Preso iberico varken/pickels/Brugse zot/duxelle/gepofte wortel/geconfijte sjalot Preso porc Iberico/pickels/Brugse zot/duxelle/carotte soufflée/échalottes confit	34,-

# DESSERTEN | DESSERTS

Gebrande room/ crème brûlée	8,-
Vanilleijs met slagroom/ coupe vanille	10,-
Vanilleijs met warme chocolade saus en slagroom / dame blanche	10,-
Vanilleijs met advocaat en slagroom / coupe advocat	10,-
Kolonel: citroensorbet, wodka / Colonel : sorbet au citron, wodka	12,-
Chocolade moëlleux / Moëlleux au chocolat	10,-
Sabayon met vanilleijs / Sabayon au glace vanille	12,-
Koffieroomijs/ café glacé	10,-
tarte tatin	12,-

## DESSERTWIJN

Morandé Late Harvest sauvignon blanc chili	6,-
Pineau des Charentes Beaulon blanc 5 ans	7,-
Fernado de Castilla Sherry cream	7,-

## KOFFIE EN WARME DRANKEN | CAFE ET BOISSONS CHAUDES

Koffie   Deca	4, <sup>[1]</sup> <sub>[SEP]</sub>
Thee   Lait Russe   Cappuccino	4, <sup>[1]</sup> <sub>[SEP]</sub>
Italian Coffee   French Coffee   Irish coffee	9,-

# DRANKENKAART | LES BOISSONS

Stella van het vat/ au fut	4,-
Leffe blond   donker	5,-
Omer	6,-
Orval   Duvel	6,-
Coca-cola   Ice tea   Fanta Orange   Sprite	4,-
1/4 Bru	4,-
1/2 Bru	7,-
Huisaperitief : liqueur framboise met cava	9,-
Coupe champagne	
11.00	
Kirr   Sherry   Pineau   Martini   Porto	7,-
Gancia   Campari   Ricard   Cava	8,-
Picon Vin Blanc   Bacardi   Gordon Gin   Wodka	8,-
Aperol spritz	10,-
Suppl. cola /jus	4,-
Cocktails:	
Negroni	12,-
Johnnie & Ginger	14,-
Gin Hendrick's   Monkey47   London 3   Filliers   Bombay Sapphire	15,-
Brockmans   Copperhead   Gin Mare	15,-
Alcoholvrij aperitief :	
Crodino	4,-
Jupiler/Calsberg 0%	4,-
Pisang orange 0%	8,-
Cranberry peach orange 0%	8,-
Vers sinaasappelsap	5,-
Looza appelsap / tomaat	4,-