

SUGGESTIES | SUGGESTIONS

Hapjes om te delen per 2 personen / Amuses bouches à partager pour 2 personnes

De plankjes zijn op basis van warme en koude hapjes / Amuses bouche chaud et froid

- Visplankje / planche de poisson 26,-
- Vleesplankje / planche de viande 26,-
- Luxe plankje / planche de luxe 32,-

Kreeft | Homard 12€/ 100 g

Belle vue

met champagnesaus / *sauce champagne*

Gegrild met kruidenboter / *Grillée au beurre d'herbes*

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

Noordzeevissoep Old Fisher met kaas, rouille 18,-
Soupe de poisson "Old fisher" fromage, rouille

Huisgemaakte garnaalkroketteren 18,-
Croquettes aux crevettes

6, 9, 12 diepe oesters 'D. Sorlut Spéciales' op ijs gebracht 23,- 34,- 44,-
6, 9, 12 huîtres creuses 'D.Sorlut Spéciales' sur glace

Paling in 't groen of in de room 32,-
Anguille au vert ou à la crème

Gebakken paling met tartaarsaus 34,-
Anguille poêlée, sauce tartare

Tarbot gegrild met krielaardappelen, seizoensgroenten en mousseline saus 45,-
Turbot grillé aux pommes grenailles et légumes de saison, sauce mousseline

King krab met blanke boter, vadouvan, look en fijne groentjes 28€VG/56€HG
Crabe Royal à l'ail, vadouvan, brunoise de légumes et beurre blanc

Vleessuggestie / suggestions de viande

Gebakken kalfszwezerikken met mosterd saus 38€
Ris de veau poêlés croustillants à la moutarde

VOORGERECHTEN | ENTREES

Gravlax van Schotse zalm met 5 specerijen, mierikswortel, focaccia, crème van sesamzaad en tartaar van rode biet <i>Gravlax de saumon d'Ecosse au 5 épices, raifort, focaccia, crème de sesame et tartare de betterave</i>	17,-
Ceviche van zeebaars en makreel, bergamot, crème van ansjovis, komkommer, rode ui, radijs en avocado <i>Ceviche de bar de ligne et maquereau, bergamote, crème d'anchois, concombre, oignon rouge, radis et avocat</i>	19,-
Handgepelde garnalen met burrata, jus van tomaat, basilicum olie, tomatenvariëteiten en Italiaanse crunch <i>Crevettes grises pelées main, burrata, jus de tomates et huile de basilic, variétés de tomates et crunch Italienne</i>	26,-
Mousseline van aardappel met handgepelde garnalen en Hollandaisesaus <i>Mousseline de pommes de terre au crevettes grises et sauce Hollandaise</i>	25,-
Bouchotmosselen "Old fisher" <i>Moules de bouchot "Old fisher"</i>	19,-
Huisgemaakte ganzenlever met uienconfituur <i>Terrine de foie gras d'oie et confiture d'ognion</i>	23,-

HOOFDGERECHTEN | PLATS

Gebakken zeetong met kruidenboter, peterselie, salade en frietjes <i>Sole Belle Meunière, persil, salade et pommes frites</i>	39,-
Gepocheerde zeetong op Normandische wijze (met zeevruchten) <i>Sole pochée " Normande " (au fruits de mer)</i>	46,-
Kabeljauwhaas gepocheerd met mousselinesaus of dyonnaise <i>Filet de cabillaud poché, sauce mousseline ou dyonnaise</i>	33,-
Gebakken rog met garnaaltjes, tomaat en blanke boter met dragon <i>La raie poêlée aux crevettes grises, tomates et beurre blanc à l'estragon</i>	32,-
Belgische ossehaas met frietjes en salade, saus naar keuze <i>Filet pur de Bœuf frites et salade, sauce au choix</i>	34,-

DESSERTEN | DESSERTS

Gebrande room / *Crème brûlée*

Chocolade taartje / *Tarte au chocolat*

8,-

10,-

Coupe vanille

Dame blanche

Coupe advokaat

[L]
[SEP]

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

Verwenkoffie of thee / *Café ou thé complet*

12,-

Chocolade moëlleux / *Moëlleux au chocolat*

Sabayon met vanilleijs / *Sabayon au glace vanille*

Citroentaartje met Méringue en rood fruit / *Tarte au citron avec meringue et fruits rouges*

13,-

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
Leffe blond donker	5.00
Omer	6.00
Orval Duvel	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

Suppl. cola /jus	4.00
------------------	------

Gin Hendrick's Monkey47 London 3 Filliers Bombay Sapphire Brockmans Copperhead Gin Mare	15.00
--	-------

Alcoholvrij aperitif :	
Crodino	4.00
Jupiler/Calsberg 0%	4.00
Pisang orange 0%	8.00
Cranberry peach orange 0%	8.00
Vers sinaassap	5.00
Looza / appelsap /Tomaat	4.00