

# LUNCH & DINNER €41

*Van Woensdag tot Zondag*

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

## Voorgerechten | Entrées

Tataki van zalm, spitskool, sesam, wakamé en crème van wasabi  
*Tataki de saumon, chou pointu, sésame, wakamé et crème de wasabi*  
of

Gepocheerd hoeve-ei met goujonettes van tongschar en mousselinesaus  
*Oeuf de ferme poché aux goujonettes de sole limande et sauce mousseline*  
of

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

## Hoofdgerechten | Plats principales

Longhaas met sjalotten en rode wijnsaus, beukenzwammen en knolselder  
*Onglet "bordelaise", champignons de hêtre et celeri rave*  
of

Vlaswijting met persillade van verse kruiden, venkel, fettuccini en kreeftensaus  
*Lieu Jaune au persillade d'herbes fraîches, fenouil, fettuccini et sauce nantua*

## Nagerechten | Desserts

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

## MENU | SUGGESTIES

### Voorgerecht

Gepocheerd hoeve-ei met handgepelde garnalen, mergpompoen, tomaat en Italiaanse crumble

Oeuf de ferme poché aux crevettes pelées main, tomates et gourgettes et crumble Italienne

*of*

drie warme bereidingen van oesters uit Grevelingen met blanke boter

trois préparations d'huîtres de Grevelingen au beurre blanc

*of*

Vitello tonnato met gebakken Sint-Jacobsnootjes, tempura van zeeuwse oester

*Vitello Tonnato aux coquille Sint-Jacques, tempure d'huîtres*

-----

### Hoofdgerecht

Griet met persillade van verse kruiden, venkel, fettuccini en kreeftensaus

Barbue au persillade d'herbes fraîches, fenouil, fettuccini et sauce nantua

*of*

Barbarieeend met sjalotten en rode wijnsaus, beukenzwammen en knolselder

Canette de Barbarie a l'aigre doux, *champignons de hêtre et celeri rave*

*of*

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

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

### Dessert

Kaasplankje / assiette de fromage of

Dame Blanche

*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*

## 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,- <sup>[L]</sup> <sup>[SEP]</sup> |
| <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> <sup>[L]</sup> <sup>[SEP]</sup> |                                      |
| 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

 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, SEP

Thee | Lait Russe | Cappuccino

4, 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<br>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  |
| <hr/>                                                                                                  |       |
| 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 |