

VOORGERECHTEN / ENTREES

Huisgemaakte garnalkroketten <i>Croquettes aux crevettes</i>	20,-
Gerookte Oosterschelde paling / toast / salade mesclun / granny smith / zure room / rode biet / radijs / mierikswortel <i>Anguille fumé de l'escart oriental / toast / mesclun / granny smith / betterave rouge / radis / raifort</i>	23,-
Handgepelde Zeebrugse garnalen /geconfijte tomaat / coeur de boeuf / kropsla <i>Crevettes pelées main/ tomates confits/ coeur de boeuf / laitue</i>	24,-
Carpaccio van langoustines / crème van bloemkool / seaweed salad /gel van citrus kerstomaat zoet zuur / avocado Carpaccio de langoustines / crème de chou-fleur / seaweed salad / gel au citron / tomates cerises à l'aigre doux / avocado	25,-
Ganzenlever / brioche / uienconfituur <i>Foie gras d'oie / brioche / confiture d'oignon</i>	25,-
Carpaccio van black angus beef / crème van notensla / crème van parmezaanse kaas / ganzenlever <i>Carpaccio de black angus / crème de rucola / crème de parmesan /foie gras d'oie</i> <i>Met truffel/au truffe</i>	26,- 32,-
Noordzeevissoep 'Old Fisher' <i>Soupe de poisson 'Old Fisher'</i>	18,-
6/9/12 Franse oesters 'D.Sorlut speciales' <i>6/9/12 huîtres 'D. Sorlut speciales</i>	24,- 36,- 48,-

Bij enkel voorgerecht supplement €4,-
Uniquement entrée supplement €4,-

HOOFDGERECHTEN / PLATS

Gebakken kabeljauw / dijonnaise / spinazie / aardappelmousseline <i>Cabillaud poêlé / dijonnaise / épinard / puree</i>	34,-
Koningspoon / asperges / tuinboon / artisjok / tomaat / dragon <i>Rouget barbet /asperges/fêves de marrais/artichaud / tomate / estragon</i>	32,-
Gebakken rog/ kappertjes / peterselie / hazelnootboter <i>Raie poêlée / câpres / persil / beurre noisettes</i>	31,-
Gebakken zeetong / peterselieboter / salade /verse frietjes <i>Sole meunière /beurre au persil/ salade / frites</i>	49,-
Belgische ossenhaas/ verse frietjes en salade/ saus naar keuze <i>Filet pur de Bœuf /frites et salade/ sauce au choix</i>	36,-
Gebakken kalfszwezeriken / warme groenten / truffelsaus <i>Ris de veau poêlée / légumes chaudes / sauce aux truffes</i>	42,-
Paling/ Anguille In het groen / au vert	34,-
Room met champignons / à la crème de champignon	34,-
Gebakken met tartaarsaus / poêlé avec sauce tartare	36,-
Kreeft / homard Belle-vue Champagne saus / sauce champagne Blanke botersaus met look / beurre blanc à l'ail	58,-

Suggestie / Suggestion

Tapas (2 personen)

Bordje Pata Negra	13,-
Goujonnettes van tongschar / Goujonnettes de limande-sole	14,-

Voorgerechten

Gebakken kikkerbillen / kruidenboter met look / broodkorstjes <i>Cuisse de grenouilles / beurre au herbes fraiches a l'ail / croûtons</i>	21,-
Asperges op z'n vlaams / <i>à la flamande</i>	20,-
Asperges , mousseline en zalm / <i>mousseline et saumon</i>	24,-
Asperges, mousseline en garnaal / <i>mousseline et crevettes grises</i>	26,-
Sepia à la plancha / tomaat / paprika / pesto / aioli / parijse paddenstoelen <i>Sepia à la plancha / tomate / poivron / pesto / aioli / champignon de paris</i>	20,-

Hoofdgerechten

Kalfsrug / chimichurri / warme groenten / fijne frietjes Entrecôte de veau / chimichurri / légumes chaudes / pommes allumettes	38,-
---	------

Allergenen kunnen ons gemeld worden

*Wij sluiten 's middags om 15u30 en 's avonds om 23u30.
Bedankt voor uw begrip.*