

# VOORGERECHTEN / ENTREES

Huisgemaakte garnaalkroketten <i>Croquettes aux crevettes</i>	19,-
Gravad lax van zalm / biet / violet aardappel / dille / mierikswortel <i>Gravad lax de saumon / betterave / pommes violet / aneth / raifort</i>	22,-
St. Jacobsnootjes / Gyoza met duxelle / ganzenlever / beukenzwammen / lardo <i>Coquille / Gyoza à la duxelle / foie gras / champignon de hêtre / lardo</i>	28,-
Handgepelde Zeebrugse garnalen/geconfijte tomaat / coeur de boeuf / kropsla <i>Crevettes pelées main/ tomates confits/ coeur de boeuf / laitue</i>	24,-
Vitello tonnato	21,-
Ganzenlever/brioche/uienconfituur <i>Foie gras d'oie/brioche/confiture d'oignon</i>	25,-
Gegrilde langoustines met lookboter / brunoise groenten <i>Les langoustines grillées à l'ail / brunoise de légumes</i>	32,-
Carpaccio van black angus beef/crème van notensla//ganzenlever <i>Carpaccio de black angus/crème de rucola//foie gras d'oie</i>	26,-
<b><i>Met truffel/au truffe</i></b>	<b>32,-</b>
Noordzeevissoep 'Old Fisher' <i>Soupe de poisson 'Old Fisher'</i>	18,-
6/9/12 Franse oesters 'D.Sorlut speciales'	24,-
6/9/12 huîtres 'D. Sorlut speciales	36,- 48,-
Bij enkel voorgerecht supplement €4,- Uniquement entrée supplement €4,-	

# HOOFDGERECHTEN / PLATS

Normandische zeetong / natuuraardappel / langoustine, garnalen, oester, krab, mosseltjes <i>Sole Normande / pommes nature / langoustine, crevettes, huître, crabe, moules</i>	42,-
Gebakken vlaswijting / pasta truffel / dooierzwam / jus van eekhoorntjesbrood met zwarte look <i>Lieu jaune / pâtes au truffe / girolles / jus de cèpes / l'ail fermenté</i>	33,-
Gebakken kabeljauw / natuuraardappel / warme seizoensgroenten/ mousselinesaus <i>Cabillaud poêlé / pommes nature / légumes chauds / sauce mousseline</i>	35,-
Gebakken rog/blanke boter met dragon/garnalen/croûtons/tomaat/ groene groentjes <i>Raie poêlée /beurre blanc à l'estragon/crevettes/croûtons/tomates/légumes vert</i>	30,-
Gebakken zeetong / peterselieboter / salade /verse frietjes <i>Sole meunière /beurre au persil/ salade / frites</i>	48,-
Fazant ' fine champagne ' Faisan ' fine champagne '	35,-
Hazenrug ' Harlekijn ' Le râble de lièvre ' Arlequin'	42,-
Belgische ossenhaas/ frietjes en salade/ saus naar keuze <i>Filet pur de Bœuf /frites et salade/ sauce au choix</i>	36,-
Gebakken kalfszwezeriken / truffelsaus <i>Ris de veau poêlée / sauce aux truffes</i>	38,-

Paling / <i>Anguille</i> :	
In het groen / <i>au vert</i>	34,-
Room met bospaddenstoelen/ <i>à la crème de champignon</i>	34,-
Gebakken met tartaarsaus / <i>Poêlé avec sauce tartare</i>	36,-
Kreeft / <i>Homard</i> (550gr) :	58,-
Belle- Vue	
Tom Kha Kai	
Champagnesaus / <i>sauce champagne</i>	
Blanke boter saus met look en kruiden / <i>beurre blanc à l'ail et fines herbes</i>	

Allergenen kunnen ons gemeld worden

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