

VOORGERECHTEN

Vraag naar onze suggesties

Huisgemaakte garnaalkroketten <i>Croquettes aux crevettes</i>	19,-
Salade van kalfszwezerikken en kalfskroket/gegrilde groene asperges/truffelvinaigrette/shi-take/appelchutney <i>Salade de ris de veau et croquettes de veau/asperges vertes grillées/vinaigrette aux truffes/shi-take/chutney de pommes</i>	26,-
Gerookte Oosterscheldepaling /hangop/gel van komkommer/crème van paling Anguille escaut orientale/fromage blanc/gel de comcombre/crème van paling	22,-
Salade van Zeebrugse handgepelde garnalen/geconfijte tomaat met koningskruid/avocado <i>Salade de crevettes pelées main/ confits de tomates au basilic/avocado</i>	24,-
(Warm gerecht) Cannelloni van ei opgevuld met krab/ asperge /waterkers /royal Belgische caviar (Repas chaud) Cannelloni d'oeuf enfourné de crabe/asperge/cresson/royal caviar Belge	28,-
Ganzenlever/brioche/uienconfituur <i>Foie gras d'oie/brioche/confiture d'oignon</i>	25,-
Vijf gegratineerde Grevelingen oesters met champagnesaus <i>5 huîtres 'grevelingen' gratinées au sauce champagne</i>	24,-
Carpaccio van black angus beef/crème van notensla/truffel/ganzenlever <i>Carpaccio de black angus/crème de rucola/truffes 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' <i>6/9/12 huîtres 'd. Sorlut speciales</i>	23,- 34,- 44,-

Allergenen kunnen ons gemeld worden

HOOFDGERECHTEN | PLATS

Vraag naar onze suggesties

Gebakken Griet/bloemkoolmousseline met krab/jus van morilles/ truffel
Barbue poêlé/mousseline de chou fleur et crabe/jus de morilles/truffes 36,-

Gebakken Deense kabeljauwhaas / lamsoor /peterseliesaus/ tomaat /geplette aardappel
Le filet de cabillaud Danois poêlé/lavande de mer/sauce persil /tomates/ pommes écrasés 33,-

Gebakken rog/blanke boter met dragon/garnaaltjes/croûtons/tomaat/groene groentjes
Raie poêlé/beurre blanc à l'estragon/croûtons/tomates/légumes vert 30,-

Zeetong /peterselieboter/salade/verse frietjes
Sole meunière/beurre au persil/frites 44,-

Paling in 't groen/ Paling in de room met paddenstoelen/Gebakken paling*
Anguille au vert/Anguille a la crème de champignon/Anguille poêlé 34,-
36,-*

Kreeft 'Belle- Vue' / champagnesaus / look en blanke boter met kruiden 550gr
Homard 'Belle-Vue' / sauce champagne / beurre à l'ail et herbes fraîches 550 gr 58,-

Gegrilde kalfsrug/choronsaus/pommes pont neuf/warme groentjes
Dos de veau grillé/choronsaus/pommes pont neuf/légumes chauds 36,-

Belgische ossenhaas/ frietjes en salade/ saus naar keuze
Filet pur de Bœuf /frites et salade/ sauce au choix 36,-

Gebakken kalfsnertjes met mosterdsaus
Rognons de veau sauce moutarde 26,-

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 advokaat 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,-
Crumble van jonagolden met vanilleijs chocolade	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,- ^[SEP]
Thee Lait Russe Cappuccino	4,- ^[SEP]
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,-

Traiteurkaart

Terrinne van ganzenlever / uienconfituur / gedroogd fruit /brioche	20€
6 Franse oesters "norbert Sorlut"	18€
Vissoep "Old Fisher" 1Liter	18€
Gerookte zalm met garnituur	15€
Carpaccio van Belgisch rund/parmesan/rucola	16€
Normandische tongrolletjes/ natuuraardappel/ seizoensgroenten	25€
Waterzooi van kabeljauw	24€
Paling in't groen	26€
Paling in de room met champignons	26€
Gebakken paling	29€
Kreeft ' Belle-vue '	36€
Kreeft met wittewijnsaus en seizoensgroenten	38€
Kreeft met lookboter	38€