

# VOORGERECHTEN / ENTREES

Huisgemaakte garnaalkroketten <i>Croquettes aux crevettes</i>	19,-
Salade van kalfszwezerikken en kalfskroket/gegrilde groene asperges/miso- tahini/shiitake/appelchutney <i>Salade de ris de veau et croquette de veau/asperges vertes grillées/miso- tahini/shiitake/chutney de pommes</i>	28,-
Salade van kreeft /bulghur met verse kruiden / venkel /pijnboompitten / sauce vierge <i>Salade de homard / bulghur au herbes fraîches / fenouil /pignons de pin / sauce vierge</i>	28,-
Salade van handgepelde Zeebrugse garnalen/geconfijte tomaat met koningskruid/avocado/burrata <i>Salade de crevettes pelées main/ confits de tomates au basilic/avocado/burrata</i>	24,-
Nage van Franse bouchotmosseltjes met vadouvankruiden <i>Nage de moules bouchots "vadouvan"</i>	22,-
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/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'	24,-
6/9/12 huîtres 'D. Sorlut speciales'	36,-
	48,-

Allergenen kunnen ons gemeld worden

# HOOFDGERECHTEN / PLATS

Normandische zeetong met lamsoor en natuuraardappel (langoustine, garnalen, oester, 42,-  
krab, mosseltjes)

*Sole Normande au lavende de mer et pommes naturees ( langoustine, crevettes, huître,  
crabe, moules )*

Kabeljauw met persillade /gegrilde groenten /sauce vierge 33,-  
*Cabillaud au beurre persillé / legumes grillées/ sauce vierge*

Zeebaarsfilet / mergpompoen, artisjok, aubergine en 32,-  
burrata/schaaldierenolie/fregola sarda/ansjovis  
*Filet de bar de ligne /légumes provençale et burrata/huile de crustacés/ fregola  
sarda/ anchois*

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

Gebakken slibtongen /peterselieboter/salade/verse frietjes 32,-  
*Solettes meunières /beurre au persil/salade/frites*

Anjou duif /erwtjes/in boter bereide kropsla/portosaus/ polenta/zomergroentjes 38,-  
*Pigeon "Anjou"/petit pois/salade au beurre/sauce porto/polenta/légumes d'été*

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

Gebakken kalfszwezeriken / truffelsaus 38,-  
*Ris de veau poêlée / sauce aux truffes*

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>	