



## VOORGERECHTEN LES ENTRÉES

Rundscarpaccio 'Belgisch Witblauw ras', balsamico en parmesaan

*Carpaccio de boeuf Belge 'blanc-bleu' au parmesan et vinaigre balsamique*

€19

Zalmcarpaccio

*Carpaccio de saumon*

€19

Cocktail van verse Oostendse grijze garnalen

voor ons gevist door de vissersboot O62 Dini

*Cocktail de crevettes grises Ostendaises, pêchées à notre demande par le bateau de pêche O62 Dini*

€20

Huisgemaakte garnaalkroketten, 40% grijze garnalen, citroen en gefruite peterselie

*Croquettes aux crevettes faites maison, 40% crevettes grises, citron et persil frit*

€18

Asperges op Vlaamse wijze

*Asperges à la flamande*

€19

## VEGETARISCH VEGETARIEN

Vegetarische lasagne afgewerkt met basilicum

*Lasagne végétarienne au basilic*

€18

Falafel met mediterrane groentjes en Tzatziki

*Falafel aux légumes méditerranéens et tzatziki*

€20

Asperges op Vlaamse wijze

*Asperges à la flamande*

€26

## VISGERECHTEN LES POISSONS

Kabeljauwhaasje met polderaardappelen, prei, garnalen en witte wijnsaus

*Filet de cabillaud aux pommes de terre, poireaux, crevettes et sauce au vin blanc*

€29

Zeetong meunière met verse friet, salade

*Sole meunière, frites artisanales, salade*

€38

Gebakken sliptong (3) meunière met verse friet, salade

*Solettes meunière (3), frites artisanales, salade*

€28

Salade van handgepelde grijze garnalen

voor ons gevist door de vissersboot O62 Dini

*Salade de crevettes grises pêchées à notre demande par le bateau de pêche O62 Dini*

€28

## VLEESGERECHTEN LES VIANDES

Filet pur met verse friet in het ossenvet, saus naar keuze en warme groentjes

*Filet pur avec frites artisanales, sauce au choix et légumes chauds*

€36

Ribeye met verse friet in het ossevet, saus naar keuze en warme groentjes

*Ribeye avec frites artisanales, sauce au choix et légumes chauds*

€28

Huisbereide steak tartaar met de hand gesneden van West Vlaams rood en salade

*Tartare de boeuf 'West Vlaams rood' préparé par nos soins, frites artisanales et salade*

€25

Parelhoen met mediterrane groentjes, rösti, dragonsaus

*Pintade aux légumes méditerranéens, rösti, sauce à l'estragon*

€28

### TE KIEZEN SAUSEN SAUCES AU CHOIX

Groene peper roomsaus *Sauce crème au poivre vert*

Archiducsaus met Madeira *Sauce Archiduc au Madère*

Verse Bearnaise *Sauce Béarnaise maison*

Hofmeesterboter *Beurre maître d'hôtel*



### SUPPLEMENT FRIETJES SUPPLÉMENT DES POMMES FRITES

€3

## NAGERECHTEN DESSERTS

Moëlleux van chocolade met vanille ijs

*Moëlleux de chocolat et glace vanille*

€10

Dame blanche - ambachtelijk vanille ijs, verse room en chocoladesaus apart

*Dame Blanche, glace vanille artisanale, chantilly et sauce chocolat sont servis séparément*

€9

Drie smaken sorbet *Trois goûts de sorbets*

€8

Gebrande vanilleroom *Crème brûlée*

€8

Panna Cotta met verse vruchten

*Panna Cotta aux fruits frais*

€9

Gebak van de dag van fijnbakkerij Debusschere

*Pâtisserie du jour de la boulangerie fine Debusschere*

€8



Lunch: vanaf 12u - Diner: 18u-19u45 & 20u-22u

*Lunch à partir de 12h - Diner de 18h à 19h45 et de 20h à 22h.*

Mogen wij u vriendelijk vragen om tijdig te bestellen, want we vragen aan de gasten van eerste shift om de tafel vrij te geven voor de volgende shift.

*Nous vous demandons de bien vouloir commander à temps, car nous demandons aux invités de la première shift de libérer la table lors de la prochaine shift.*

Aan de tweede shift vragen we om 22u de tafel vrij te geven om tijdig te kunnen sluiten.

*Au deuxième shift, nous demandons que la table soit libérée à 22 h afin de pouvoir fermer à l'heure.*

**HUISWIJN**

## VIN SELECTION MAISON

La Belle Vie *Domaine de Gournier* | FRWit | Rood | Rosé *per glas* €5,00Wit | Rood | Rosé *per fles* €20,00Wit | Rood *per ½ fles* €15,50**WITTE WIJN** VIN BLANCGrüner Veltliner €24,00  
*Domaene Gobelsburg* | OoRhebokskloof €26,00  
*Chenin blanc* | ZAMas de la Doux 'Convives' Blanc €30,00  
*La Haute Vallée de l'Orb* | FRVerdejo Barrel €30,00  
*Bodegas Val de Vid* | SPPinot Grigio Alto Adige doc €32,00  
*Cantina Giran* | ITAlsace Dream Jasmeyer €32,00  
*Pinot Blanc - Pinot Gris* | FRSaint Veran 'Tradition' €20,00 / 36,00  
*Collonay & Terrier* | FRPouilly Fumé 'En Travertin' €24,00 / 42,00  
*Henri Bourgeois* | FRBourgogne Blanc €45,00  
*Rodolphe Demougeot* | FRPouilly Fuissé 'Vieilles Vignes-Les Croux' €58,00  
*Domaine Rijckaert* | FR**ROSÉ WIJN** VIN ROSÉMas de la Doux €30,00  
*Haut Vallée de l'Orb* | FR**RODE WIJN** VIN ROUGERhebokskloof €28,00  
*Shiraz* | ZAChâteau Bolaire €32,00  
*Bordeaux Supérieur 2009* | FRChianti Colli Senesi €32,00  
*Tenuta Le Calcinaie* | ITChâteau Cambon €35,00  
*Beaujolais 1* | FRMarius Père Mayeux €36,00  
*Côtes du Rhône Villages* | FRRioja Baigorri €38,00  
*Crianza* | SPChâteau Yveline €22,00 / 39,00  
*Lalande de Pomerol* | FRChâteau Pailhas €26,00 / 48,00  
*Grand Cru St Emilion* | FRChâteau Deyrem Valentin €65,00  
*Cru Bourgeois Margaux* | FR**APERITIEF**

Aperitief maison €9,00

Alcoholvrij apero €5,50

Apérol Spritz €8,00

Martini bianco | rosso €5,00

Porto rood | wit €5,00

Sherry dry €5,00

Pineau des Charentes €5,00

Kir €5,00

Kir Royal €13,50

Kir Cava €8,50

Ricard €5,00

Campari orange €9,00

Picon witte wijn Picon vin blanc €8,00

Witte wijn zoet Vin blanc doux €5,50

**CHAMPAGNE & BUBBELS**

Coupe Champagne €13,00

Glaasje Cava €8,00

Glaasje Prosecco €8,00

Fles Prosecco €30,00

Fles Cava €30,00

Champagne €60,00

Gobillard 1<sup>e</sup> Grand Cru**LOKALE GIN**

Duingin (duindoornbes) €12,00

Ginius (lavendel en laurier) €12,00

Supplement Tonic €3,00

**SPIRITS**

J&amp;B €7,00

Johnnie Walker red label €7,00

Jack Daniels Bourbon €8,00

Glenfiddich 18 years old €13,50

Oban West 14 years old €10,00

Bacardi Rhum €7,00

Bombay Gin €7,50

Grey Goose Vodka €8,00

Filliers Jonge Jenever Genièvre Jeune €5,00

Filliers Oude jenever Genièvre Vieux €5,00

Supplement frisdrank €3,00

Supplement sinaasappelsap vers €4,00

**BIEREN** BIERES**VAN 'T VAT**

Bel Pils 25cl €3,00

Liefmans Fruitesse on the rocks 25cl €4,00

Vedett White 33cl €4,50

Maredsous Tripel 33cl €4,50

De Koninck 25cl €3,50

**OP FLES**

Vedett Blond 33cl €4,00

Duvel 33cl €5,00

La Chouffe Blond 33cl €5,00

Mc Chouffe Donker 33cl €5,00

Maredsous Blond | Donker 33cl €5,00

Triple d'Anvers 33cl €5,50

**TRAPPIST**

ORVAL 33cl €6,00

La Trappe Quadrupel 33cl €6,00

**OOSTENDSE BIEREN**

Jus De Mer - blond 33cl €5,00

Keyte Double Triple - donker 33cl €5,00

**FRISDRANKEN**

Coca Cola €3,00

Coca Cola Light I Zero €3,00

Tönissteiner Orange I Citron €3,00

Tonic | Agrum | Bitter Lemon Nordic Mist €3,00

Fuze Tea €3,00

Minute Maid appel | pomme €3,00

Minute Maid sinaas | orange €3,00

Minute Maid tomaat | tomate €3,00

Minute Maid multivruchten €3,00

Sinaasappelsap vers | jus d'orange €4,50

**WATERS**Bru | bruisend *gazeuse* 25 cl €3,00

Bru plat 25 cl €3,00

Bru | bruisend *gazeuse* 50 cl €5,50

Bru plat 50 cl €5,50

**KOFFIE**

Espresso Coffee €3,00

Espresso 'Ristretto' €3,00

Espresso 'Doppio' €4,00

Decafeïne €3,00

Cappuccino Italiano €3,50

Cappuccino Vienna €3,50

Koffie verkeerd €3,50

Latte Macchiato €3,50

Kannetje koffie €5,50

**SPECIALS**

Irish coffee | Irish Whiskey €8,50

French coffee | Cognac €8,50

Café Parisien | Grand Marnier €8,50

Italian coffee | Amaretto €8,50

**THEE**

English Breakfast €3,00

Munt *Menthe* €3,00Groene *vert* €3,00Rozenbottel *Eglantier* €3,00Kamille *Camomille* €3,00

Earl Grey €3,00

Jasmine €3,00

Darjeeling €3,00

Rooibos €3,00

**MELK & CHOCOMELK**Warme melk *Lait chaud* €3,00

Hot chocolate 'Finest Belgian' €3,50

Melk I Fondant

Supplement slagroom €0,50

**DIGESTIFS**

Eau de Vie Poire William €7,00

Calvados €8,00

Amaretto €7,00

Baileys Cream €7,00

Grand Marnier €7,00

Cointreau €7,00

Remy Martin VSOP €9,00

Grappa €7,00

Sambuca €7,00

Limoncello €6,00