

## APERITIEFHAPJES AMUSE BOUCHE APERITIF

- Assortiment van mini kroketjes *Assortiment de mini croquettes* €17,00  
 Assortiment Oostendse tapa's *Assortiment de tapa's Ostendais* €23,00

## VOORGERECHTEN LES ENTREES

- Vitello Tonnato €22,00  
 Bisque van kreeft met stukjes kreeft *Bisque d'bomard aux éclats d'bomard* €19,00  
 Cocktail van verse Oostendse grijze garnalen voor ons gevestigd door de vissersboot O62 Dini *Cocktail de crevettes grises Ostendaises, pêchées à notre demande par le bateau de pêche O62 Dini* €24,00  
 Gefruite pladijsreepjes met verse tartaarsaus en citroen *Filet de plie frit avec sauce tartare artisanale et citron* €20,00  
 Oostendse smeus van grijze garnalen voor ons gevestigd door de vissersboot O62 Dini *Smeus Ostendais de crevettes grises pêchées à notre demande par le bateau de pêche O62 Dini* €30,00  
 Huisgemaakte garnaalkroketten, 40% grijze garnalen, citroen en gefruite peterselie *Croquettes aux crevettes faites maison, 40% crevettes grises, citron et persil frit* €21,00  
 Halve kreeft 'Belle Vue' - 1/2 Canadese kreeft ±400gr [enkel per 2 personen geserveerd - servi uniquement pour 2 personnes] *Demi Homard "Belle-Vue"* €36,00  
 Rundscarpaccio 'Belgisch Witblauw ras', balsamico en parmesaan *Carpaccio de boeuf Belge 'blanc-bleu' au parmesan et vinaigre balsamique* €22,00  
 Oosterschelde oesters - Creuses n° 3 *Huîtres de l'Escaut oriental - Creuses n° 3* [6] €21,00 [9] €29,50

## VEGETARISCH VEGETARIEN

- Huisgemaakte groentenquiche *Quiche de légumes faite maison* €25,00

## VISGERECHTEN LES POISSONS

- Salade van handgepelde grijze garnalen voor ons gevestigd door de vissersboot O62 Dini *Salade de crevettes grises pêchées à notre demande par le bateau de pêche O62 Dini* €33,50  
 Gebakken sliptong (3) meunière met verse friet, salade *Solettes meunière (3), frites artisanales, salade* €36,50  
 Roggevlugtel met kappers en krielaardappelen *Aile de raie aux câpres et nouvelles pommes de terre.* €38,00  
 Mooie meid (heekfilet) met warme groenten, venkelpuree en dragonroomsaus *Filet de merlu, légumes chauds, purée de fenouil et crème à l'estragon* €31,50  
 Hele kreeft 'Belle Vue' - Canadese kreeft ±800gr *Homard Complet "Belle Vue"* €65,00

## VLEESGERECHTEN LES VIANDES

- Steak tartare\* à la minute bereid met verse friet & fris slaatje *Tartare de boeuf, frites artisanales et salade* €29,00  
 Caesar Salad met hoevekip *Salade César* €27,00  
 Vol au vent huisbereid van vrije uitloop hoevekip De Shorenaer *Vol au vent maison de poulet fermier 'De Shorenaer'* €26,50  
 Filet pur\* met verse friet in het ossenvet, saus en salade *Filet pur\* avec frites artisanales, sauce et salade* €41,00  
 Dunne lende\* met verse friet in het ossenvet, saus en salade *Longe mince\* avec frites artisanales, sauce et salade* €34,00  
 Portie warme groentjes - Portion de légumes chauds €6,00

### TE KIEZEN SAUSEN SAUCES AU CHOIX

- Groene peper roomsaus *Sauce crème au poivre vert*  
 Archiducsaus *Sauce Archiduc*  
 Verse Bearnaise *Sauce Béarnaise maison*  
 Hofmeesterboter *Beurre maître d'hôtel*

\* rechtstreeks van de hoeve waar de runderen groeien op natuurlijke wijze IN POLDERweiden  
 Directement de la ferme où les bovins grandit naturellement dans les pâturages des polders



## NAGERECHTEN DESSERTS

- Dame blanche - ambachtelijk vanille ijs, verse room en chocoladesaus apart *Dame Blanche, glace vanille artisanale, chantilly et sauce chocolat sont servis séparément* €10,50  
 Coupe advocaat €11,50  
 Drie smaken sorbet *Trois goûts de sorbets* €9,50  
 Moëlleux van chocolade met vanille ijs *Moëlleux de chocolat et glace vanille* €10,50  
 Huisgemaakte warme appeltaart met kaneelijs *Tarte aux pommes chaude maison avec glace à la cannelle* €12,50  
 Gebrande vanilleroom *Crème brûlée* €9,50

### MENU BRASSERIE ALBERT €57,00

Rundscarpaccio 'Belgisch Witblauw ras', balsamico en parmesaan  
*Carpaccio de boeuf Belge 'blanc-bleu' au parmesan et vinaigre balsamique*  
**OF** | OU  
 Huisgemaakte garnaalkroketten, 40% grijze garnalen citroen en gefruite peterselie  
*Croquettes aux crevettes faites maison, 40% crevettes grises, citron et persil frit*  
**OF** | OU  
 Halve kreeft 'Belle Vue' - 1/2 Canadese kreeft ±400gr  
 [SUPPLEMENT €14 - Enkel per 2 personen geserveerd - Servi uniquement pour 2 personnes]  
*Demi Homard "Belle-Vue"*

3 gebakken sliptongen meunière met verse friet, salade  
*3 solettes meunière, frites artisanales, salade*  
**OF** | OU  
 Dunne lende\* met verse frieten, salade en saus naar keuze  
*Longe mince\* avec frites artisanales, salade et sauce au choix*  
**OF** | OU  
 Hele kreeft 'Belle Vue' - Canadese kreeft ±800gr  
 [SUPPLEMENT €30]  
*Homard Complet "Belle Vue"*

Coupe advocaat

### TEAROOM - KLEINE KAART PETITE RESTAURATION

14:30 - 18:00

**PANNEKOEKEN - WAFELS** CREPES - GAUFRES €7,50  
 Boter | Suiker | Confituur *Beurre | Sucre | Confiture*

Vanille ijs *Glace Vanille* €9,50  
 Mikado - vanille ijs & chocoladesaus *Glace vanille et sauce chocolat* €10,50

**IJSCOUPES** COUPES GLACES €10,50  
 Dame blanche - ambachtelijk vanille ijs, chocoladesaus en verse room *Dame Blanche, glace vanille artisanale, chantilly et sauce chocolat sont servis séparément*  
 Coupe advocaat €11,50  
 Huisgemaakte warme appeltaart met kaneelijs *Tarte aux pommes chaude maison avec glace à la cannelle* €12,50

**APERITIEFHAPJES** AMUSE BOUCHE APERITIF €17,00  
 Assortiment van mini kroketjes *Assortiment de mini croquettes*  
 Assortiment Oostendse tapas *Assortiment tapa's Ostendais* €23,00

**SNACKS** €16,00  
 Croque monsieur in de boter gebakken met huisgemaakte mayonaisse, salade met tomaat *Croque-monsieur cuit au beurre avec mayonnaise maison, salade et tomates*  
 Pizza margherita €18,00  
 Caesar Salad met hoevekip *Salade César* €27,00  
 Salade van handgepelde grijze garnalen voor ons gevestigd door de vissersboot O62 Dini *Salade de crevettes grises pêchées à notre demande par le bateau de pêche O62 Dini* €33,50  
 Gefruite pladijsreepjes met verse tartaarsaus *Filet de plie frit avec sauce tartare artisanale et citron* €20,00  
 Huisgemaakte garnaalkroketten, 40% grijze garnalen, citroen en gefruite peterselie *Croquettes aux crevettes faites maison, 40% crevettes grises, citron et persil frit* €21,00  
 Steak tartare\* à la minute bereid met verse friet & fris slaatje *Tartare de boeuf\* préparé par nos soins, frites artisanales et salade* €29,00

Maximum 4 verschillende gerechten per gezelschap  
 Maximum 4 plats différents par compagnie

**HUISWIJN**

## VIN SELECTION MAISON

La Belle Vie <i>Domaine de Gournier</i>   FR	
Wit   Rosé	per glas €5,70 per fles €25,00
Fontareche   FR	
Rood	per glas €5,70 per fles €25,00

**WITTE WIJN** VIN BLANC

Barrique Emilie	€8,50 glas / €43,00
<i>Vigna</i>   BE   Chardonnay	
Branco Colheita	€26,00
<i>Kompasus Vinhos</i>   PRT   Maria Gomes, Bical, Arinto en Cercial	
Domaene Gobelsburg	€27,00
<i>Kamptal</i>   OO   Grüner Veltliner	
La Roche Percée	€27,00
<i>Haut Vallee de l'Orb</i>   FR   Rousanne	
Rhebokskloof	€29,00
<i>Paarl</i>   ZA   Chenin Blanc	
Grauburgunder Gutswein	€35,50
<i>Weingut Salwey</i>   DT   Pinot Gris	
Cantina Giralan	€37,50
<i>Cantina Giralan</i>   IT   Pinot Bianco	
Alte Reben	€41,00
<i>Weingut Juris</i>   OO   Chardonnay	
Finca e Pedreira	€43,00
<i>Bodega Fulcro</i>   SP   Albarino	
Deux Roches Collovray & Terrier	€26,00 / 44,00
<i>Saint Veran</i>   FR   Chardonnay	
Henri Bourgeois en Travertin	€30,50 / 51,50
<i>Pouilly Fumé</i>   FR   Sauvignon Blanc	
Domaine Rijckaert Vieilles Vignes	€64,00
<i>Pouilly Fuissé</i>   FR   Chardonnay	

**ROSÉ WIJN** VIN ROSÉ

La Roche Percée	€27,50
<i>Haut Vallee de l'Orb</i>   FR   Cinsault, Grenache, Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon	
Corneo Rosado	€42,50
<i>Bodega Frontio</i>   SP   Malvasia	

**RODE WIJN** VIN ROUGE

Pascual Toso	€30,50
<i>Mendoza</i>   ARG   Malbec	
Les Valats Alain Jaume	€35,50
<i>Côtes du Rhône</i>   FR   Grenache & Syrah	
Finca Labarca Reserva	€34,50
<i>Rioja</i>   SP   Tempranillo	
Sepp Moser Hedwighof	€36,50
<i>Burgenland</i>   OO   Zweigelt	
San Cristoforo Amaranto	€39,00
<i>Maremma Toscana IGT</i>   IT   Sangiovese	
Charles Viénot	€40,00
<i>Bourgogne AOC</i>   FR   Pinot Noir	
Château Dutruch Grand Poujeaux	€29,50 / 44,00
<i>Moulis-en-Médoc</i>   FR   Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon	
Château Haut-Surget	€49,00
<i>Lalande de Pomerol</i>   FR   Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon	
Château Croque Michotte	€44,00 / 68,00
<i>St-Émilion Grand Cru</i>   FR   Merlot & Cabernet Franc	
Château Lacoste Borie	€75,00
<i>Pauillac</i>   FR   Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon	

**KOFFIE**

Espresso Coffee	€3,50
Espresso 'Ristretto'	€3,50
Espresso 'Doppio'	€4,50
Decafeïne	€3,50
Cappuccino Italiano	€4,00
Cappuccino Vienna	€4,00
Koffie verkeerd	€4,00
Latte Macchiato	€4,00
Kannetje koffie	€7,00

**SPECIALS**

Irish coffee   Irish Whiskey	€10,00
French coffee   Cognac	€10,00
Café Parisien   Grand Marnier	€10,00
Italian coffee   Amaretto	€10,00

**APERITIEF**

Aperitief maison	€10,50
Alcoholvrij apero	€7,20
Apérol Spritz	€9,50
Martini bianco   rosso	€6,20
Porto rood   wit	€6,20
Sherry dry	€6,20
Pineau des Charentes	€6,20
Kir	€6,70
Kir Royal	€16,70
Kir Cava	€10,50
Ricard	€6,70
Campari orange	€10,50
Picon witte wijn <i>Picon vin blanc</i>	€9,50
Witte wijn zoet <i>vin blanc doux</i>	€6,20

**CHAMPAGNE & BUBBELS**

Coupe Champagne	€15,70
Glaasje Cava	€9,50
Glaasje Prosecco	€9,50
Fles Prosecco	€35,00
Fles Cava	€35,00
Champagne	€77,00
Besserat de Bellefon	

**LOKALE GIN**

Duingin (duindoornbes)	€14,70
Ginius (lavendel en laurier)	€14,70
Zeebonk gin (kruidig met citrus toets)	€14,70
Supplement Tonic	€3,50

**SPIRITS**

J&B	€8,50
Johnnie Walker red label	€8,50
Jack Daniels Bourbon	€9,50
Glenfiddich 18 years old	€15,70
Oban West 14 years old	€11,50
Bacardi Rhum	€8,40
Bombay Gin	€8,70
Grey Goose Vodka	€9,50
Filliers Jonge Jenever <i>Genièvre Jeune</i>	€5,70
Filliers Oude jenever <i>Genièvre Vieux</i>	€5,70
Supplement frisdrank	€3,50
Supplement sinaasappelsap vers	€4,70

**THEE**

English Breakfast	€3,50
Munt <i>Menthe</i>	€3,50
Groene <i>Vert</i>	€3,50
Rozenbottel <i>Eglantier</i>	€3,50
Kamille <i>Camomille</i>	€3,50
Earl Grey	€3,50
Jasmine	€3,50
Darjeeling	€3,50
Rooibos	€3,50

**MELK & CHOCOMELK**

Warme melk <i>Lait chaud</i>	€3,50
Hot chocolate 'Finest Belgian'	€4,00
Supplement slagroom	€0,50

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

Bel Pils 25cl	€3,50
Liefmans Fruitesse on the rocks 25cl	€4,70
Vedett White 33cl	€5,20
Maredsous Tripel 33cl	€6,80
De Koninck 25cl	€4,20
Duvel 666 33cl	€7,50

**OP FLES**

Vedett Blond 33cl	€4,70
Duvel 33cl	€5,70
La Chouffe Blond 33cl	€5,70
Mc Chouffe Donker 33cl	€5,70
Maredsous Blond   Donker 33cl	€5,70
Triple d'Anvers 33cl	€5,70
Liefmans kriek 00 25cl	€5,70
Kasteelbier rouge 33cl	€5,70
Kasteelbier Château Cuvée 33cl	€5,70

**TRAPPIST**

Orval 33cl	€7,50
La Trappe Quadrupel 33cl	€5,70

**OOSTENDSE BIEREN**

Jus De Mer - blond 33cl	€5,70
Keyte Double Triple - donker 33cl	€5,70

**FRISDRANKEN**

Coca Cola	€3,50
Coca Cola I Zero	€3,50
Tönissteiner Orange I Citron	€3,50
Tonic   Agrum   Bitter Lemon Nordic Mist	€3,50
Fuze Tea	€3,50
Minute Maid appel   pomme	€3,50
Minute Maid sinaas   orange	€3,50
Minute Maid tomaat   tomate	€3,50
Minute Maid multivruchten	€3,50
Sinaasappelsap vers   jus d'orange	€5,20

**WATERS**

Bru   bruisend gazeuse 25 cl	€3,50
Bru plat 25 cl	€3,50
Bru   bruisend gazeuse 50 cl	€6,50
Bru plat 50 cl	€6,50

**DIGESTIFS**

Eau de Vie Poire William	€8,50
Calvados	€9,50
Amaretto	€8,50
Baileys Cream	€8,50
Grand Marnier	€8,50
Cointreau	€8,50
Remy Martin VSOP	€10,50
Grappa	€8,50
Sambuca	€8,50
Limoncello	€7,50
Armagnac	€9,50