



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

- Gazpacho €11,00
- Bisque van kreeft met stukjes kreeft *Bisque d'homard aux éclats d'homard* €19,00
- 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* €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 gevist 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 parmezaan *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

- Vegetarische Cannelloni *Cannellonis végétariens* €25,00

VISGERECHTEN LES POISSONS

- 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* €33,50
- Gebakken sliptong* (3) meunière met verse friet *Solettes meunière* (3) et frites artisanales* €36,50
- Gegrilde tonijn op Siciliaanse wijze, linguini *Thon grillé à la sicilienne, linguini* €34,00
- Gebakken zeewolffilet met garnaalsaus, waterkerspuree *Filet de loup de mer poêlé sauce crevettes, purée de fenouil* €29,00
- 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
- Thaise groene curry met kip en rijst *Curry vert thaï au poulet avec riz* €27,00
- Filet pur* met verse friet in het ossenvet en saus naar keuze *Filet pur* avec frites artisanales et sauce au choix* €41,00
- Ribeye* met verse friet in het ossenvet en saus naar keuze *Ribeye* avec frites artisanales et sauce au choix* €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*

*Keuze uit warme groenten of salade - *Choix de légumes chauds ou salade*



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 aardbeien *Coupe aux Fraises* €11,50
- Drie smaken sorbet *Trois goûts de sorbets* €9,50
- Eton Mess Rode vruchten, slagroom en meringue *Fruits rouge, crème fraîche et meringue* €10,50
- Citroentaartje met slagroom *Tarte au citron avec crème fraîche* €12,50
- Gebrande vanilleroom *Crème brûlée* €9,50

MENU BRASSERIE ALBERT €57,00

- Rundscarpaccio 'Belgisch Witblauw ras', balsamico en parmezaan *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 *3 solettes meunière* avec frites artisanales* OF | OU
- Ribeye* met verse frieten, salade en saus naar keuze *Ribeye* avec frites artisanales et sauce au choix* OF | OU
- Hele kreeft 'Belle Vue' - Canadese kreeft ±800gr [SUPPLEMENT €30] *Homard Complet "Belle Vue"*
- Coupe aardbeien *Coupe aux Fraises*

TEAROOM - KLEINE KAART PETITE RESTAURATION

14:30 - 18:00

PANNEKOEKEN - WAFELS CREPES - GAUFRES

- Boter | Suiker | Confituur *Beurre | Sucre | Confiture* €7,50
- Vanille ijs *Glace Vanille* €9,50
- Mikado - vanille ijs & chocoladesaus *Glace vanille et sauce chocolat* €10,50

IJSCOUPES COUPES GLACES

- Dame blanche - ambachtelijk vanille ijs, chocoladesaus en verse room *Dame Blanche, glace vanille artisanale, chantilly et sauce chocolat sont servis séparément* €10,50
- 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

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

SNACKS

- Croque monsieur in de boter gebakken met huisgemaakte mayonaisse, salade met tomaat *Croque-monsieur cuit au beurre avec mayonnaise maison, salade et tomates* €16,00
- Pizza margherita €18,00
- Caesar Salad met hoevekip *Salade César* €27,00
- 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* €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