



BRASSERIE  
**ALBERT**  
THERMEE PALACE HOTEL

**NATIONALE MAATSCHAPPIJ DER BELGISCHE SPOORWEGEN**

## DE BELGISCHE KUST



“People who love to eat are always the best people.”

Julia Child

## APERITIEFHAPJES AMUSE BOUCHE APERITIF

Assortiment van mini kroketjes

 €18,00

*Assortiment de mini croquettes*

Assortiment Oostendse tapa's

 €24,00

*Assortiment de tapa's Ostendais*

Bordje vers gesneden salami (±75 gr)

€5,00

*Assiette de salami fraîchement coupé (±75 gr)*

## VOORGERECHTEN LES ENTREES

Bisque van kreeft met stukjes kreeft

 €20,00

*Bisque d'homard aux éclats d'homard*

Oosterschelde oesters - Creuses n° 3

 [6] €23,00

*Huîtres de l'Escaut oriental - Creuses n° 3*

[9] €32,00

Cocktail van verse Oostendse grijze garnalen  
voor ons gevestigd door de vissersboot O191 Romy

 €25,00

*Cocktail de crevettes grises Ostendaises, pêchées à notre demande par  
le bateau de pêche O191 Romy*

Gefruite pladijsreepjes met verse tartaarsaus  
en citroen

 €21,00

*Filet de plie frit avec sauce tartare artisanale et citron*

Halve Canadese kreeft 'Belle Vue' - ±400gr

 €41,00

[enkel per 2 personen geserveerd - servi uniquement pour 2 personnes]

*Demi Homard "Belle-Vue"*

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

 €23,00

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

Oostendse smeus van grijze garnalen  
voor ons gevestigd door de vissersboot O191 Romy

 €31,50

*Smeus Ostendais de crevettes grises pêchées à notre demande par*

*le bateau de pêche O191 Romy*

Carpaccio van hertenfilet, rucola & gebakken appel

 €25,50

*Carpaccio de filet de chevreuil, roquette & pomme au four*

## VEGETARISCH VEGETARIEN

Caesar Salad met Halloumi

*Salade César au Halloumi*

 €27,00

Huisgemaakte groentenquiche

*Quiche de légumes faite maison*

 €27,00

Ragoût van Quorn

*Ragoût de Quorn*

 €27,00

---

## VLEESGERECHTEN LES VIANDES

Steak tartare à la minute bereid  
met verse friet in het ossenvet & fris slaatje

*Tartare de boeuf, frites artisanales et salade*

 €29,00

Caesar Salad met hoevekip

*Salade César au poulet fermier*

 €28,00

Vol au vent huisbereid van vrije uitloop hoevekip

*Vol au vent maison de poulet fermier*

 €29,00

Filet pur\* met verse friet in het ossenvet en saus naar keuze

*Filet pur\* avec frites artisanales et sauce au choix*

€41,00

Rib Eye\* met verse friet in het ossenvet en saus naar keuze

*Ribeye\* avec frites artisanales et sauce au choix*

€35,00

Portie warme groentjes *Portion de légumes chauds*

 €6,00

Portie extra friet *Portion supplémentaire de frites*

 €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*

---

Lokale kwaliteit van boer tot bord. Wist je dat ons rundsvlees rechtstreeks van de hoeve komt, waar de runderen groeien op natuurlijke wijze in polderweiden.

*Qualité locale de la fourche à la fourchette. Saviez-vous que notre viande bovine provient directement de la ferme où le bétail grandit naturellement dans les pâturages des polders.*



## VISGERECHTEN LES POISSONS

Salade van handgepelde grijze garnalen voor ons gevist door de vissersboot O191 Romy

 €36,00

*Salade de crevettes grises pêchées à notre demande par le bateau de pêche O191 Romy*

Hele kreeft 'Belle Vue' - Canadese kreeft ±800gr

 €79,00

Gebakken sliptong\* (3) meunière met verse friet

 €37,50

*Solettes meunière\* (3) et frites artisanales*

Zeebarbeel met geroosterde venkel, gebakken krielaardappelen en limoenboter saus

 €36,00

*Rouget de mer au fenouil rôti, pommes de terre nouvelles poêlées et sauce au beurre de citron vert*

Gestoomde kabeljauwhaasje met preistoemp en wittewijn saus

 €36,50

*Filet de cabillaud cuit à la vapeur, ragoût de poireaux et sauce au vin blanc*

Wij werken met verse vis.  
"Verse vis is verse liefde"  
[Verse vis is verse liefde]

Wim Lybaert

*Nous travaillons avec du poisson frais.  
"Le poisson frais, c'est l'amour frais"*

Wim Lybaert

We werken enkel met verse garnalen. Onze dagelijkse aanvoer van verse garnalen gebeurt door O191 ROMI. Aangezien we topkwaliteit willen bieden is het helaas soms mogelijk dat de verse garnalgerechten niet worden aangeboden, als het aanbod te klein of onbestaand is. Bedankt voor uw begrip.



Garnaal

*Nous travaillons uniquement avec des crevettes fraîches. Notre approvisionnement quotidien en crevettes fraîches est assuré par O191 ROMI. Puisque nous souhaitons offrir une qualité supérieure, il est malheureusement parfois possible que des plats de crevettes fraîches ne soient pas proposés, si l'offre est trop réduite ou inexistante. Merci pour votre compréhension.*

## NAGERECHTEN DESSERTS

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

 €11,00

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

Coupe advocaat *Coupe avocat*

 €12,00

Drie smaken sorbet *Trois goûts de sorbets*

€10,00

Huisgemaakte warme appeltaart met kaneelijs

 €14,00

*Tarte aux pommes chaude maison avec glace à la cannelle*

Gebrande vanilleroom *Crème brûlée*

 €10,00

Moëlleux van chocolade met vanille ijs

 €12,00

*Moëlleux de chocolat et glace vanille*

Duo van chocolade mousse *Duo de mousses au chocolat*

 €10,00



## MENU BRASSERIE ALBERT

€59

Carpaccio van hertenfilet, rucola & gebakken appel

*Carpaccio de filet de chevreuil, roquette & pomme au four*

**OF** | OU

Huisgemaakte garnaalkroketteren

40% grijze garnalen, citroen en gefruite peterselie

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

**OF** | OU

Halve Canadese kreeft 'Belle Vue' ±400gr

*Demi Homard "Belle-Vue"*

[SUPPLEMENT €19 - Enkel per 2 personen geserveerd - Servi uniquement pour 2 personnes]

3 gebakken sliptongen\* meunière met verse friet

*3 solettes meunière\* avec frites artisanales*

**OF** | OU

Rib Eye\* met verse frieten, salade en saus naar keuze

*Ribeye\* avec frites artisanales et sauce au choix*

**OF** | OU

Hele Canadese kreeft 'Belle Vue' ±800gr

*Homard Complet "Belle-Vue"*

[SUPPLEMENT €44]

Dessert naar keuze

*Dessert au choix*

Service & BTW inbegrepen | Service et TVA compris

Maximum 4 verschillende gerechten per gezelschap

*Maximum 4 plats différents par compagnie*



Lactose  
Lactose



Ei  
Oeuf



Gluten  
Gluten



Mosterd  
Moutarde



Noten  
Noix



Pinda  
Araçhide



Sesam  
Sésame



Soja  
Soja



Selder  
Céleri



Lupine  
Lupin



Sulfiet  
Sulfite



Vis  
Poisson



Schaaldieren  
Frais de mer



Shelpdieren  
Crustacés

Indien vragen over de 14 allergenen, vraag het een medewerker. De samenstelling kan steeds wijzigen.

*Si vous avez des questions sur les 14 allergènes, veuillez les poser à un employé. La composition peut toujours changer.*

**HUISWIJN** 

## VIN SELECTION MAISON

La Belle Vie *Domaine de Gournier* | FRWit | Rosé *per glas* €6,00 *per fles* €28,00

Fontareche | FR

Rood *per glas* €6,00 *per fles* €28,00**APERITIEF** APÉRITIF

Alcoholvrij apero (bitter of zoet)	€7,50
Aperitief maison	€11,00
Apérol Spritz	€10,00
Martini bianco   rosso	€6,50
Porto rood   wit	€6,50
Sherry dry	€6,50
Pineau des Charentes	€6,50
Kir	€7,00
Kir Royal	€18,50
Kir Cava	€9,00
Ricard	€7,00
Campari orange	€11,00
Picon witte wijn <i>Picon vin blanc</i>	€10,00
Witte wijn zoet <i>Vin blanc doux</i>	€6,50

**BUBBELS** BULLES

Coupe Champagne	€17,50
Glaasje Cava	€8,00
Glaasje Prosecco	€9,00
Champagne	€79,00
Besserat de Bellefon	€37,00
Fles Cava	€37,00
Fles Prosecco	€42,00

**GIN** GIN

Duingin (duindoombes)	€15,50
Zeebonk gin (kruidig met citrus toets)	€12,00
Bombay Gin	€8,50
Alcoholvrij <i>gin sans alcool</i>	
O'live Gin (olijf)	€9,50
O'live Gin (framboos)	€8,00
Supplement Tonic	€3,60

**SPIRIT** SPIRIT

J&B	€9,00
Johnnie Walker red label	€9,00
Jack Daniels Bourbon	€10,00
Glenfiddich 18 years old	€16,50
Oban West 14 years old	€12,00
Bacardi Rhum	€8,80
Grey Goose Vodka	€10,00
Filliers Jonge Jenever <i>Genièvre Jeune</i>	€6,00
Filliers Oude jenever <i>Genièvre Vieux</i>	€6,00
Supplement frisdrank	€3,50
Supplement sinaasappelsap vers	€5,00

**WITTE WIJN** VIN BLANC 

Quinta de Ferradosa	€32,00
<i>Douro</i>   PT   <i>Arinto, Códega de Larinbo &amp; Rabigato</i>	
Beste Lagen Römersberg	€37,00
<i>Nabe</i>   DE   <i>Sauvignon Blanc</i>	
Grauburgunder Gutswein	€37,50
<i>Weingut Salwey</i>   DT   <i>Pinot Gris</i>	
Cantina Girlan	€8,70 <i>glas</i> / €39,00
<i>Cantina Girlan</i>   IT   <i>Pinot Bianco</i>	
Finca e Pedreira	€43,00
<i>Bodega fulcro</i>   SP   <i>Albarino</i>	
Alte Reben	€44,00
<i>Weingut Juris</i>   OO   <i>Chardonnay</i>	
Barrique Emilie	€10,00 <i>glas</i> / €44,00
<i>Vigna</i>   BE   <i>Chardonnay</i>	
La Roche Percée Ruffe de la Doux	€45,50
<i>Haut Vallee de l'Orb</i>   FR   <i>Chardonnay &amp; Grenache blanc</i>	
Villages Vieilles Vignes Domaine Rijckaert	€49,00
<i>Macon</i>   FR   <i>Chardonnay</i>	
Deux Roches Collovray & Terrier	€28,00 / 52,00
<i>Saint Veran</i>   FR   <i>Chardonnay</i>	
Henri Bourgeois en Travertin	€30,00 / 53,00
<i>Pouilly Fumé</i>   FR   <i>Sauvignon Blanc</i>	

**ROSÉ WIJN** VIN ROSÉ 

La Roche Percée	€29,00
<i>Haut Vallee de l'Orb</i>   FR   <i>Cinsault, Grenache, Syrah, Merlot &amp; Cabernet Sauvignon</i>	
Paparazzi Rosé	€32,00
<i>Pays d'oc</i>   FR   <i>Grenache, Carignan</i>	

**RODE WIJN** VIN ROUGE 

Le Filligare Chianti Classico	€33,00 / 44,00
<i>Toscane</i>   IT   <i>Sangiovese, Canaiolo &amp; Colorino</i>	
Château Dutruch Grand Poujeaux	€30,00 / 53,00
<i>Moulis-en-Medoc</i>   FR   <i>Merlot, Cabernet Franc &amp; Cabernet Sauvignon</i>	
Pascual Toso	€32,00
<i>Mendoza</i>   ARG   <i>Malbec</i>	
Finca Labarca Reserva	€33,00
<i>Rioja</i>   SP   <i>Tempranillo</i>	
Les Valats Alain Jaume	€35,00
<i>Côtes du Rhône</i>   FR   <i>Grenache &amp; Syrah</i>	
Lirica, Productoru di Manduria	€25,00 <i>37,5cl</i> / 37,00
<i>Puglia, Manduria</i>   IT   <i>Primitivo</i>	
Sepp Moser Hedwighof	€38,00
<i>Burgenland</i>   OO   <i>Zweigelt</i>	
Nuiton Beauoy	€10,50 <i>glas</i> / €47,00
<i>Bourgogne - Cote d'or</i>   FR   <i>Pinot Noir</i>	
Château Haut-Surget	€11,00 <i>glas</i> / €49,00
<i>Lalande de Pomerol</i>   FR   <i>Merlot, Cabernet Franc &amp; Cabernet Sauvignon</i>	
Château Croque Michotte	€69,00
<i>St-Émilion Grand Cru</i>   FR   <i>Merlot &amp; Cabernet Franc</i>	
Château Lacoste Borie	€79,00
<i>Pauillac</i>   FR   <i>Merlot, Cabernet Franc &amp; Cabernet Sauvignon</i>	



## BIER BIÈRE

### VAN 'T VAT BIÈRES AU FÛT

Bel Pils 25cl	€3,50
De Koninck 25cl	€4,30
Liefmans Fruitesse on the rocks 25cl	€4,60
Vedett White 33cl	€5,20
Maredsous Tripel 33cl	€6,50
La Chouffe 33cl	€5,40

### OP FLES SUR BOUTEILLE

Vedett Blond 33cl	€4,50
Mc Chouffe Donker 33cl	€5,80
Maredsous Blond 33cl	€5,40
Omer 33cl	€6,20
Duvel 33cl	€5,60
Triple d'Anvers 33cl	€6,10
Kasteelbier rouge 33cl	€5,90
Kasteelbier Château Cuvée 33cl	€6,90
Gouden Carolus whisky infused 33cl	€7,00

### TRAPPIST

Orval 33cl	€5,60
La Trappe Quadrupel 33cl	€5,90

### LOKAAL BIER BIÈRE LOCALE

Jus De Mer - blond 33cl	€6,10
Keyte Double Triple - donker 33cl	€5,30
Zeevonk - blond 33cl	€6,10
Den Ostensche Baron 33cl	€7,20

### ALCOHOLVRIJ BIER BIÈRE NON ALCOOLISÉE

Liefmans 0% 25cl	€4,50
La Chouffe 0,4% 33cl	€5,10
La Trappe Nillis 33cl	€5,30
Brugse Sportzot 33 cl	€5,40
Energibajer 33 cl	€5,40

### FRISDRANK

### BOISSON RAFRAÎCHISSANTE

Coca Cola I Zero	€3,50
Tönissteiner Orange I Citron	€3,70
Tonic   Agrum   Bitter Lemon	€3,60
Fuze Tea	€3,60
Minute Maid appel   pomme	€3,60
Minute Maid sinaas   orange	€3,60
Minute Maid tomaat   tomate	€3,70
Minute Maid multivruchten	€3,70
Sinaasappelsap vers   jus d'orange	€6,00

### WATER EAU

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

## KOFFIE CAFÉ

Espresso	€3,50
Espresso 'Ristretto'	€3,50
Espresso 'Doppio'	€4,50
Decafeïne	€3,50
Cappuccino Italiano	€4,20
Cappuccino Vienna	€4,20
Latte Macchiato	€4,20
Kannetje koffie <i>Cafetière</i>	€7,00

### SPECIALS SPÉCIAUX

Irish coffee   Irish Whiskey	€10,50
French coffee   Cognac	€10,50
Café Parisien   Grand Marnier	€10,50
Italian coffee   Amaretto	€10,50

## THEE THÉ

### ZWARTE THEE - THÉ NOIR

English Breakfast	€3,70
Earl Grey	€3,70

### GROENE THEE - THÉ VERT

Sencha	€3,70
--------	-------

### INFUSIE THEE - THÉ INFUSION

Rozenbottel <i>Eglantier</i>	€3,70
Kamille <i>Camomille</i>	€3,70
Rooibos	€3,70

### VERSE THEE - THÉ FRAIS

Verse munt <i>Menthe frais</i>	€4,50
Verse gember <i>Gingembre frais</i>	€4,50

## CHOCOMELK

### LAIT AU CHOCOLAT

Hot chocolate 'Finest Belgian'	€4,20
Supplement slagroom	€0,50

## DIGESTIF DIGESTIF

Eau de Vie Poire William	€9,00
Amaretto	€9,00
Baileys Cream	€9,00
Grand Marnier	€9,00
Cointreau	€9,00
Grappa	€9,00
Sambuca	€9,00
Limoncello	€7,80
Armagnac	€10,00
Calvados	€10,00
Remy Martin VSOP	€11,00

# 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* €10,00

Mikado - vanille ijs & chocoladesaus *Glace vanille et sauce chocolat* €11,00

### IJSCOUPES COUPES GLACES



Dame blanche - ambachtelijk vanille ijs, chocoladesaus en verse room €11,00

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

Coupe aarbeien *Coupe aux fraises* €12,50



Coupe advocaat *Coupe avocat* €12,00



Huisgemaakte warme appeltaart met kaneelijs €14,00



*Tarte au citron avec crème fraîche*

### APERITIEFHAPJES AMUSE BOUCHE APERITIF

Assortiment van mini kroketjes *Assortiment de mini croquettes* €18,00



Assortiment Oostendse tapas *Assortiment tapa's Ostendais* €24,00



Bordje vers gesneden salami (± 75 gr) *Assiette de salami fraîchement coupé* €5,00

### SNACKS

Caesar Salad met hoevekip *Salade César* €28,00



Steak tartare à la minute bereid met verse friet & fris slaatje €29,00



*Tartare de boeuf préparé par nos soins, frites artisanales et salade*

Salade van handgepelde grijze garnalen €36,00



voor ons gevist door de vissersboot O191 Romy

*Salade de crevettes grises pêchées à notre demande par le bateau de pêche O191 Romy*

Croque monsieur in de boter gebakken met €17,00



huisgemaakte mayonaise, salade met tomaat

*Croque-monsieur cuit au beurre avec mayonnaise maison, salade et tomates*

Gefruite pladijsreepjes met verse tartaarsaus €21,00



*Filet de plie fritté avec sauce tartare artisanale et citron*

Pizza margherita €18,00



Huisgemaakte garnaalkroketten, 40% grijze garnalen, €23,00



citroen en gefruite peterselie

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

Caesar Salad met Halloumi *Salade César avec Halloumi* €27,00

