

“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

     €21,00

Bisque d'homard aux éclats d'homard

Oosterschelde oesters - Creuses n° 3

 [6] €24,00

Huîtres de l'Escaut oriental - Creuses n° 3

[9] €34,00

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

    €26,00

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

Gefruite pladjsreepjes met verse tartaarsaus
en citroen

     €22,00

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

    €24,50

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

   €34,00

Smeus Ostendais de crevettes grises pêchées à notre demande par

le bateau de pêche O191 Romy

Vitello Tonnato

   €24,00

VEGETARISCH VEGETARIEN

Caesar Salad met Halloumi

Salade César au Halloumi

 €28,00

Zomerse Salade

Salade d'été

 €28,00

Ravioli van bospaddenstoelen met truffelsaus

Raviolis aux champignons sauvages, sauce aux truffes

 €33,00

VLEESGERECHTEN LES VIANDES

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

Tartare de boeuf, frites artisanales et salade

 €30,00

Caesar Salad met hoevekip

Salade César au poulet fermier

 €29,00

Vol au vent huisbereid van vrije uitloop hoevekip

Vol au vent maison de poulet fermier

 €30,00

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

Filet pur avec frites artisanales et sauce au choix*

€43,50

Ribeye* met verse friet in het ossenvet en saus naar keuze

Ribeye avec frites artisanales et sauce au choix*

€37,50

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

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

   €39,50

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

    €79,00

Gebakken sliptong* (3) meunière met verse friet

Solettes meunière (3) et frites artisanales*

   €39,00

Zuiders Kabeljauwhaasje

Suprême de cabillaud du sud

      €34,00

Roggeveugel met kappers en krielaardappelen

Aile de raie aux câpres et nouvelles pommes de terre.

 €37,00

Huisgemaakte garnaalkrokette, citroen en

gefruite peterselie met verse friet in het ossenvet en fris slaatje [2] €30,50

Croquettes aux crevettes faites maison, citron et persil frit, frites artisanales et salade

   

[3] €37,50

Wij werken met verse vis.
"Versche vis is versche 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 garnaalgerechten 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

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

     €13,00

Coupe aardbeien *Coupe aux fraises*

     €13,00

Drie smaken sorbet *Trois goûts de sorbets*

€10,00

Gebrande vanilleroom *Crème brûlée*

  €11,00

Eton mess 'Albert' rode vruchten, slagroom & meringue

Eton mess 'Albert', fruits rouge, crème fraîche et meringue

    €12,50

Duo van chocolade mousse *Duo de mousses au chocolat*

    €11,00



MENU BRASSERIE ALBERT

€61

Vitello Tonnato

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 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

Ribeye* 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
Arachide



Sesam
Sésame



Soja
Soja



Selder
Céleri



Lupine
Lupin



Sulfiet
Sulfite



Vis
Poisson



Schaaldieren
Fruits de mer



Sheldpieren
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* | FR
Wit | 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

Glaasje Cava	€8,00 <i>glas</i> / €37,00
Glaasje Prosecco	€9,00 <i>glas</i> / €42,00
Champagne Claire d'Aulnaie	€15,00 <i>glas</i> / €69,00
Champagne Besserat de Bellefon	€79,00

GIN GIN

Duingin (duindoornbes)	€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	€3,70

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	€3,70
Supplement sinaasappelsap vers	€5,00

WITTE WIJN VIN BLANC

Quinta de Ferradosa	€34,50
<i>Douro</i> PT <i>Arinto, Códega de Larinbo & Rabigato</i>	
Grauburgunder Gutswein	€37,00
<i>Weingut Salwey</i> DT <i>Pinot Gris</i>	
Beste Lagen Römersberg	€38,00
<i>Nabe</i> DE <i>Sauvignon Blanc</i>	
Cantina Giran	€8,70 <i>glas</i> / €39,00
<i>Cantina Giran</i> IT <i>Pinot Bianco</i>	
Alte Reben	€44,00
<i>Weingut Juris</i> OO <i>Chardonnay</i>	
Finca e Pedreira	€45,00
<i>Bodega fulcro</i> SP <i>Albarino</i>	
Barrique Emilie	€44,00
<i>Vigna</i> BE <i>Chardonnay</i>	
La Roche Percée Ruffe de la Doux	€46,50
<i>Haut Vallee de l'Orb</i> FR <i>Chardonnay & Grenache blanc</i>	
Villages Vieilles Vignes Domaine Rijckaert	€49,00
<i>Macon</i> FR <i>Chardonnay</i>	
Deux Roches Collovray & Terrier	€29,00 / 52,00
<i>Saint Veran</i> FR <i>Chardonnay</i>	
Henri Bourgeois en Travertin	€30,00 / 54,00
<i>Pouilly Fumé</i> FR <i>Sauvignon Blanc</i>	
Chassagne-Montrachet - Bachelet Monnot 2022	125,00
<i>Bourgogne</i> FR <i>Chardonnay</i>	

ROSÉ WIJN VIN ROSÉ

La Roche Percée	€30,00
<i>Haut Vallee de l'Orb</i> FR <i>Cinsault, Grenache, Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon</i>	
Paparazzi Rosé	€33,00
<i>Pays d'oc</i> FR <i>Grenache, Carignan</i>	

RODE WIJN VIN ROUGE

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 & Syrah</i>	
Sepp Moser Hedwighof	€38,00
<i>Burgenland</i> OO <i>Zweigelt</i>	
Lirica, Productoru di Manduria	€25,00 <i>37,5cl</i> / 42,00
<i>Puglia, Manduria</i> IT <i>Primitivo</i>	
Le Filligare Chianti Classico	€33,00 / 44,00
<i>Toscane</i> IT <i>Sangiovese, Canaiolo & Colorino</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 & Cabernet Sauvignon</i>	
Château Dutruch Grand Poujeaux	€31,00 / 55,00
<i>Moulis-en-Medoc</i> FR <i>Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon</i>	
Château Croque Michotte	€69,00
<i>St-Émilion Grand Cru</i> FR <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	
Château Lacoste Borie	€79,00
<i>Pauillac</i> FR <i>Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon</i>	
Tenuta di Collosorbo,	
Brunello di Montalcino Riserva 2018	€113,00
<i>Toscane</i> IT <i>Sangiovese druif</i>	

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* €12,00

IJSCOUPES COUPES GLACES



Dame blanche - ambachtelijk vanille ijs, chocoladesaus en verse room €13,00

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

Coupe aardbeien *Coupe aux fraises* €13,00

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* €29,00

Steak tartare à la minute bereid met verse friet & fris slaatje €30,00

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

Salade van handgepelde grijze garnalen €39,50

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 €22,00

Filet de plie fritté avec sauce tartare artisanale et citron

Pizza margherita €19,00

Huisgemaakte garnaalkroketten, citroen en [2] €30,50

gefruite peterselie met verse friet in het ossenvet en fris slaatje [3] €37,50

Croquettes aux crevettes faites maison, citron et persil fritté, frites artisanales et salade

Caesar Salad met Halloumi *Salade César avec Halloumi* €28,00



BIER BIÈRE

VAN 'T VAT BIÈRES AU FÛT

Bel Pils 25cl	€3,70
De Koninck 25cl	€4,30
Kasteelbier rouge 25cl	€5,40
Vedett White 33cl	€5,20
Maredsous Tripel 33cl	€6,50
La Chouffe 33cl	€5,40

OP FLES SUR BOUTEILLE

Vedett Blond 33cl	€4,50
Liefmans Fruitesse on the rocks 25cl	€4,60
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 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	€3,70
Tönissteiner Orange I Citron	€3,70
Tonic Agrum Bitter Lemon	€3,70
Fuze Tea	€3,70
Minute Maid appel pomme	€3,70
Minute Maid sinaas orange	€3,70
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	€3,60
Bru plat 25 cl	€3,60
Bru bruisend gazeuse 50 cl	€6,70
Bru plat 50 cl	€6,70

KOFFIE CAFÉ

Espresso	€3,70
Espresso 'Ristretto'	€3,70
Espresso 'Doppio'	€4,70
Decafeïne	€3,70
Cappuccino Italiano	€4,40
Cappuccino Vienna	€4,40
Latte Macchiato	€4,40
Kannetje koffie <i>Cafetière</i>	€7,20

SPECIALS SPÉCIAUX

Irish coffee Irish Whiskey	€10,70
French coffee Cognac	€10,70
Café Parisien Grand Marnier	€10,70
Italian coffee Amaretto	€10,70

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>	€4,70
Verse gember <i>Gingembre frais</i>	€4,70

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