

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

Julia Child


## APERITIEFHAPJES AMUSE BOUCHE APERITIF


Assortiment van mini kroketjes  €19,00  
*Assortiment de mini croquettes*

Assortiment Oostendse tapa's  €25,00  
*Assortiment de tapa's Ostendais*

Bordje vers gesneden salami (±75 gr) €5,50  
*Assiette de salami fraîchement coupé (±75 gr)*


## VOORGERECHTEN LES ENTREES


Bisque van kreeft met stukjes kreeft  €22,00  
*Bisque d'bomard aux éclats d'bomard*

Oosterschelde oesters - Creuses n° 3  [6] €25,00  
*Huîtres de l'Escaut oriental - Creuses n° 3* [9] €35,00

Cocktail van verse Oostendse grijze garnalen voor ons gevestigd door de vissersboot O191 Romy  €29,00  
*Cocktail de crevettes grises Ostendaises, pêchées à notre demande par le bateau de pêche O191 Romy*

Gefruite pladijsreepjes met verse tartaarsaus en citroen  €23,00  
*Filet de plie frit avec sauce tartare artisanale et citron*

Halve Canadese kreeft 'Belle Vue' - ±400gr  €45,00  
[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  €37,00  
*Smeus Ostendais de crevettes grises pêchées à notre demande par le bateau de pêche O191 Romy*

Rundscarpaccio 'Belgisch Witblauw ras', met crème van balsamico en parmezaan  €23,00  
*Carpaccio de boeuf Blanc-bleu belge au parmesan et crème de balsamique*

## VEGETARISCH VEGETARIEN

Caesar Salad met Halloumi  €29,00  
*Salade César au Halloumi*


Tortellini met spinazie, broccoli, bloemkool en een romige kaassaus  €30,00  
*Tortellinis aux épinards, brocolis, chou-fleur et sauce crémeuse au fromage*

Flatbread bruschetta met tzaziki  €25,00  
*Bruschetta sur pain plat avec tzatziki*

## VLEESGERECHTEN LES VIANDES


Steak tartare à la minute bereid met verse friet in het ossenvet & fris slaatje  €31,00  
*Tartare de boeuf, frites artisanales et salade*

Caesar Salad met hoevekip  €30,00  
*Salade César au poulet fermier*

Vol au vent huisbereid van vrije uitloop hoevekip  €33,00  
*Vol au vent maison de poulet fermier*

Filet pur\* met verse friet in het ossenvet en saus naar keuze €45,00  
*Filet pur\* avec frites artisanales et sauce au choix*

Ribeye\* met verse friet in het ossenvet en saus naar keuze €38,00  
*Ribeye\* avec frites artisanales et sauce au choix*

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 gevestigd door de vissersboot O191 Romy  €42,00  
*Salade de crevettes grises pêchées à notre demande par le bateau de pêche O191 Romy*

Hele kreeft 'Belle Vue' - Canadese kreeft ±800gr  €85,00

Gebakken sliptong\* (3) meunière met verse friet  €40,00  
*Solettes meunière\* (3) et frites artisanales*

Roggeveugel met kappers en krielaardappelen  €40,00  
*Aîle de raie aux câpres et nouvelles pommes de terre.*

Gebakken schelvishaasje, preistoemp en hollandaisesaus,  €34,00  
*Filet d'églefin poêlé, purée de poireaux et sauce hollandaise*

Huisgemaakte garnaalkroketten, citroen en gefruite peterselie met verse friet in het ossenvet en fris slaatje  [2] €30,50  [3] €37,50  
*Croquettes aux crevettes faites maison, citron et persil frit, frites artisanales et salade*

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  €13,50  
*Dame Blanche, glace vanille artisanale et chantilly, sauce chocolat est servit apart*

Coupe advocaat *Coupe avocat*  €12,50

Drie smaken sorbet *Trois goûts de sorbets* €10,50

Gebrande vanilleroom *Crème brûlée*  €11,50

Moelleux van chocolade met vanille ijs  €12,50  
*Moelleux au chocolat et glace vanille*

Duo van chocolademousse *Duo de mousses au chocolat*  €11,50



### MENU BRASSERIE ALBERT

€63

Rundscarpaccio 'Belgisch Witblauw ras', met crème van balsamico en parmezaan

*Carpaccio de boeuf Blanc-bleu belge au parmesan et crème de 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 Canadese kreeft 'Belle Vue' ±400gr

*Demi Homard "Belle-Vue"*

[SUPPLEMENT €22 - 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 €47]

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*



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 <i>Domaine de Gourmier</i>   FR	
Wit   Rosé	per glas €7,00 per fles €34,00
Wit	per 1/2 l €24,00
Fontareche   FR	
Rood	per glas €7,00 per fles €34,00

### APERITIEF APÉRITIF

Aperitief maison	€12,00
Apérol Spritz	€12,00
Martini bianco   rosso	€7,00
Porto rood   wit	€7,00
Sherry dry	€7,00
Pineau des Charentes	€7,00
Kir	€8,00
Kir Royal	€17,00
Kir Cava	€9,60
Ricard	€7,50
Campari orange	€11,00
Negroni	€12,00
Picon witte wijn <i>Picon vin blanc</i>	€10,00
Witte wijn zoet <i>vin blanc doux</i>	€7,50

### BUBBELS BULLES

Cava	€8,60 glas / €39,00
Prosecco	€10,00 glas / €45,00
Champagne Claire d'Aulnaie	€16,00 glas / €72,00

### GIN GIN

Duingin (duindoornbes)	€19,00
Zeebonk gin (kruidig met citrus toets)	€13,50
Bombay Gin	€9,00
Supplement Tonic	€3,90

### ALCOHOLVRIJ SANS ALCOOL

Alcoholvrij apero (bitter of zoet)	€8,00
Crodino	€7,00
Buloo Bubbels 33cl	€16,00
Nona June Gin	€10,50

### SPIRIT SPIRIT

J&B	€10,00
Johnnie Walker red label	€10,00
Jack Daniels Bourbon	€11,00
Glenfiddich 18 years old	€22,00
Oban West 14 years old	€18,00
Bacardi Rhum wit	€9,00
Havana Rhum	€9,00
Grey Goose Vodka	€13,70
Filliers Jonge Jenever <i>Genièvre Jeune</i>	€7,00
Filliers Oude jenever <i>Genièvre Vieux</i>	€8,20
Supplement frisdrank	€3,90
Supplement sinaasappelsap vers	€5,00

### WITTE WIJN VIN BLANC

Weingut Andres Buntsandstein Riesling <i>Pfalz</i>   DT   <i>Riesling</i>	€37,50
Weingut Saywey Grauburgunder Gutswein <i>Baden Kaiserstuhl</i>   DT   <i>Pinot Gris</i>	€40,00
Cantina Girlan Pinot Bianco <i>DOC Sudtirol-Alto Adige</i>   IT   <i>Pinot Bianco</i>	€9,10 glas / €41,00
Muscadet Sur Lie Clos Moulin Chartrier <i>Domaine Bonnet-Huteau</i>   FR   <i>Melon de Bourgogne</i>	€44,00
Alte Reben <i>Weingut Juris</i>   OO   <i>Chardonnay</i>	€44,00
Finca e Pedreira <i>Bodega Fulcro</i>   SP   <i>Albarino</i>	€45,00
Kamptal Gruner Veltliner Langenlois <i>Schloss Gobelsburg</i>   OO   <i>Grüner Veltliner</i>	€52,00
Deux Roches Collovray & Terrier <i>Saint Veran</i>   FR   <i>Chardonnay</i>	€30,00 / 53,00
La Roche Percée Ruffe de la Doux <i>Haut Vallee de l'Orb</i>   FR   <i>Chardonnay &amp; Grenache blanc</i>	€54,00
Henri Bourgeois en Travertin <i>Pouilly Fumé</i>   FR   <i>Sauvignon Blanc</i>	€32,00 / 57,00
Roonen Bergh Primum <i>Heerhuyckbeyt</i>   BE   <i>Auxerrois, Pinot blanc &amp; Chardonnay</i>	€13,00 glas / €58,00
Chablis Les Grands Terroirs <i>Samuel Billaud</i>   FR   <i>Chardonnay</i>	€44,00 / 72,00
Chassagne-Montrachet - Bachelet Monnot 2022 <i>Bourgogne</i>   FR   <i>Chardonnay</i>	€127,00

### ROSÉ WIJN VIN ROSÉ

La Roche Percée <i>Haut Vallee de l'Orb</i>   FR   <i>Cinsault, Grenache, Syrah, Merlot &amp; Cabernet Sauvignon</i>	€35,00
Paparazzi Rosé <i>Pays d'oc</i>   FR   <i>Grenache, Cargignan</i>	€37,00

### RODE WIJN VIN ROUGE

Pascual Toso <i>Mendoza</i>   ARG   <i>Malbec</i>	€35,00
Finca Labarca Reserva <i>Rioja</i>   SP   <i>Tempranillo</i>	€36,00
Les Valats Alain Jaume <i>Côtes du Rhône</i>   FR   <i>Grenache &amp; Syrah</i>	€38,00
Sepp Moser Hedwighof <i>Burgenland</i>   OO   <i>Zweigelt</i>	€40,00
Lirica, Productoru di Manduria <i>Puglia, Manduria</i>   IT   <i>Primitivo</i>	€25,00 37,5cl / 42,00
Château de Gironville <i>Haut Médoc Cru Bourgeois</i>   FR   <i>Cabernet sauvignon</i>	€10,00 glas / €45,00
Le Filligare Chianti Classico <i>Toscane</i>   IT   <i>Sangiovese, Canaiolo &amp; Colorino</i>	€36,00 / 48,00
Nuiton Beauoy <i>Bourgogne - Cote d'or</i>   FR   <i>Pinot Noir</i>	€10,90 glas / €49,00
Château Haut-Surget <i>Lalande de Pomerol</i>   FR   <i>Merlot, Cabernet Franc &amp; Cabernet Sauvignon</i>	€11,10 glas / €50,00
Château Dutruch Grand Poujeaux <i>Moulis-en-Medoc</i>   FR   <i>Merlot, Cabernet Franc &amp; Cabernet Sauvignon</i>	€34,00 / 58,00
Château Croque Michotte <i>St-Émilion Grand Cru</i>   FR   <i>Merlot &amp; Cabernet Franc</i>	€79,00
Château Lacoste Borie <i>Pauillac</i>   FR   <i>Merlot, Cabernet Franc &amp; Cabernet Sauvignon</i>	€82,00
Tenuta di Collosorbo, Brunello di Montalcino Riserva 2018 <i>Toscane</i>   IT   <i>Sangiovese druif</i>	€113,00

## TEAROOM - KLEINE KAART

### PETITE RESTAURATION

14:30 - 18:00

#### PANNEKOEKEN - WAFELS CREPES - GAUFRES

Boter | Suiker | Confituur *Beurre | Sucre | Confiture* €8,00




Vanille ijs *Glace Vanille* €10,50

Mikado - vanille ijs & chocoladesaus *Glace vanille et sauce chocolat* €12,50

#### IJSCOUPES COUPES GLACES

Dame blanche - ambachtelijk vanille ijs, chocoladesaus en verse room €13,50

*Dame Blanche, glace vanille artisanale et chantilly, sauce chocolat est servit apart*

Coupe advocaat *Coupe avocat*     €12,50


#### APERITIEFHAPJES AMUSE BOUCHE APERITIF

Assortiment van mini kroketjes *Assortiment de mini croquettes*    €19,00

Assortiment Oostendse tapas *Assortiment tapa's Ostendais*      €25,00




Bordje vers gesneden salami (± 75 gr) *Assiette de salami fraîchement coupé* €5,50

#### SNACKS

Caesar Salad met hoevekip *Salade César*   €30,00



Steak tartare à la minute bereid met verse friet & fris slaatje  €31,00

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

Salade van handgepelde grijze garnalen    €42,00




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   €18,00



huisgemaakte mayonaise, salade met tomaat

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

Gefruite pladijsreepjes met verse tartaarsaus    €23,00

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

Pizza margherita  €20,00

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 frit, frites artisanales et salade*

Caesar Salad met Halloumi *Salade César avec Halloumi*    €29,00

## CHEMINS DE FER BELGES



# OSTENDE-DOUVRES

## 3 HEURES DE TRAVERSEE

LES PRÉFÉRÉS DES BELGES



### BIER BIÈRE

#### VAN 'T VAT BIÈRES AU FÛT

Bel Pils 25cl	€3,90
De Koninck 25cl	€4,50
Liefmans Fruitesse 25cl	€4,80
Vedett White 33cl	€5,40
Maredsous Tripel 33cl	€7,40
La Chouffe 33cl	€6,20

#### OP FLES SUR BOUTEILLE

Vedett Blond 33cl	€4,60
Brugse Zot 33cl	€5,50
Mc Chouffe Donker 33cl	€5,90
Maredsous Blond 33cl	€5,60
Omer 33cl	€5,80
Duvel 33cl	€5,60
Straffe Hendrik Triple 33cl	€7,10
Kasteelbier Château Cuvée 33cl	€7,10
Gouden Carolus whisky infused 33cl	€7,10
Orval 33cl	€5,90

#### LOKAAL BIER BIÈRE LOCALE

Jus De Mer - blond 33cl	€6,10
Keyte Double Triple - donker 33cl	€6,20
Zeevonk - blond 33cl	€6,20

#### ALCOHOLVRIJ BIER BIÈRE NON ALCOOLISÉE

Liefmans 0% 25cl	€4,80
La Chouffe 0,4% 33cl	€5,60
La Trappe Nillis 33cl	€5,40
Brugse Sportzot 33cl	€6,50
Energibajer 33cl	€7,40
Viven Nada 33cl	€6,30

#### FRISDRANK

#### BOISSON RAFRAÎCHISSANTE

Coca Cola I Zero	€3,90
Tönnsteiner Orange I Citron	€3,90
Tonic   Agrum   Bitter Lemon	€3,90
Fuze Tea	€3,90
Minute Maid appel   pomme	€3,90
Minute Maid sinaas   orange	€3,90
Minute Maid tomaat   tomate	€3,90
Minute Maid multivruchten	€3,90
Sinaasappelsap vers   jus d'orange	€6,00

#### WATEREAU

Bru   bruisend gazeuse 25 cl	€3,90
Bru plat 25 cl	€3,90
Bru   bruisend gazeuse 50 cl	€7,20
Bru plat 50 cl	€7,20

### KOFFIE CAFÉ

Espresso	€3,90
Espresso 'Ristretto'	€3,90
Espresso 'Doppio'	€4,90
Decafeïne	€3,90
Cappuccino Italiano	€4,60
Cappuccino Vienna	€4,60
Latte Macchiato	€4,60
Kannetje koffie <i>Cafetière</i>	€7,60

#### SPECIALS SPÉCIAUX

Irish coffee   Irish Whiskey	€10,90
French coffee   Cognac	€11,90
Café Parisien   Grand Marnier	€10,90
Italian coffee   Amaretto	€10,90

#### THEE THÉ

##### ZWARTE THEE - THÉ NOIR

English Breakfast	€3,90
Earl Grey	€3,90

##### GROENE THEE - THÉ VERT

Sencha	€3,90
--------	-------

##### INFUSIE THEE - THÉ INFUSION

Rozenbottel <i>Eglantier</i>	€3,90
Kamille <i>Camomille</i>	€3,90
Rooibos	€3,90

##### VERSE THEE - THÉ FRAIS

Verse munt <i>Menthe frais</i>	€4,90
Verse gember <i>Gingembre frais</i>	€4,90

#### CHOCOMELK

#### LAIT AU CHOCOLAT

Hot chocolate 'Finest Belgian'	€4,40
Supplement slagroom	€0,50

#### DIGESTIF DIGESTIF

Eau de Vie Poire William	€9,00
Amaretto	€8,00
Baileys Cream	€8,00
Grand Marnier	€10,00
Cointreau	€9,00
Grappa	€9,00
Sambuca	€9,00
Limoncello	€8,00
Armagnac	€10,50
Calvados	€10,00
Remy Martin VSOP	€19,00
Bisquit Cognac	€11,50