

Aperitiefhapjes – Amuse gueule – Appetiser

Plank met diverse charcuterie en garnituur

Planche avec charcuterie divers et garniture

Plate with various meats and garnish

Plank met diverse kazen, charcuterie en garnituur

Planche avec des différents fromages et charcuterie divers

Plate with various cheeses, meats and garnish

Camembert warm

Camembert chaud

Hot Camembert

Bitterballen

Boulettes de viande

Meat balls

Kippenboutjes

Cuisses de poulet

Chicken legs

Olijven

Des olives

Olives

Calamares met huisgemaakte tartaar

Calamari avec tartare maison

Calamari with homemade tartar

Bordje diverse kazen

Assiette avec des fromages divers

Plate with various cheeses

Voorgerechten – Entrées – Starters

Soep van de dag

Potage du jour – Soup of the day

Een bordje van fijne gerookte Italiaanse ham

Assiette de jambon italienne – Dish of smoked Italian ham

Italiaanse buffelmozzarella

Mozzarella de buffle italien – Italian buffalo mozzarella

Italiaanse buffelmozzarella met Italiaanse ham en pesto van basilicum

Mozzarella de buffle italien avec jambon italien et pesto de basilic

Italian buffalo mozzarella with Italian ham and basil pesto

Vers gerookte Noorse zalm met toast

Saumon fumé avec salade et toast – Smoked salmon with salad and toast

Carpaccio van tomaat en gepelde garnalen

Carpaccio de tomate avec crevettes grises pelées

Carpaccio of tomato and peeled shrimps

Carpaccio van rundsfilet met Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten, rucola en olijfolie

Carpaccio de boeuf – Beef carpaccio

Scampi's in de look (9 stuks) met diverse groentjes

Scampis à l'ail et ses petits légumes – Scampi in garlic with vegetables

Scampi's met rode curry (9 stuks)

Scampi au curry rouge – Scampi with red curry

Ambachtelijke garnaalkroketten (2) met grijze garnalen

Croquettes de crevettes (2) – Shrimp croquettes (2)

Artisanale kaaskroketten (2) met garnituur

Croquettes au fromage (2) – Cheese croquettes (2)

Duo van garnaal- en kaaskroket

Duo de croquettes (crevette et fromage)

Duo of shrimp and cheese croquette

Grill – Boucherie – Grill

<u>Bakwijzen</u>		
Bleu: zeer bloederig en sappig	À point: halfdoorbakken	
Saignant: bloederig en sappig	Bien cuit: doorbakken en droog	
Chateaubriand		
Lamssteak – <i>Steak agneau</i> – <i>Lamb steak</i>		
Varkenswangetjes – <i>Joues de porc</i> – <i>Pork cheeks</i>		
Vol-au-vent		
Kippenfilet gegrild – <i>Filet de poulet grillé</i> – <i>Grilled chicken breast</i>		
Côte à l'os Holsteiner (1pers., ca. 500gr.)		
Côte à l'os (2pers., ca. 1300 gr.)		
Kraaibiefstuk – <i>Onglet</i> – <i>Thin flank of beef</i>		
Saus: béarnaise – peper – champignon – roquefort		
<i>Béarnaise, poivre, champignon, roquefort – béarnaise, pepper, mushroom, roquefort</i>		
Warme groentjes – <i>Légumes chaudes</i> – <i>Hot vegetables</i>		

Vis – Poison – Fish

Bordje van de visser: zalm, gamba's, scampi's, St.-Jacobsoester, kabeljauw

Assiette du pêcheur: saumon, gambas, scampis, coquilles et morue

Fisherman's plate: salmon, shrimps, scampi, scallops, codfish

Oostends vispannetje: zalm, kabeljauw, mosselen, garnalen en wittewijnsaus

Gratin de poisson: saumon, morue, moules, crevettes et sauce vin blanc

Fish stew: salmon, codfish, mussels, shrimps and white wine sauce

Zalm in garnalensaus: garnalen, room en Armagnac

Saumon avec sauce aux crevettes

Salmon in shrimp sauce

Gebakken zeetong in hoeveboter (tong 3+)

Sole meunière – Fried sole

Dagprijs

Prix jour

Day price

Alleen kinderen – Uniquement des enfants – Children only

Kinderkipfilet – *Filet de poulet enfant – Children's chicken breast*

Rundssteak – *Bifteck de boeuf – Beef steak*

Varkenswangetjes – *Joues du porc – Pork cheeks*

Kinderspaghetti – *Spaghetti d'enfants – Children's spaghetti*

Pasta – Pâtes

Niet op zaterdagavond en zondagmiddag – Pas le samedi soir et dimanche midi – Not on Saturday nights and Sunday noon

Spaghetti

Pasta met scampi en rode curry

Pâtes avec scampi et curry rouge – Pasta with scampi and red curry

Pasta met zalm en groentjes

Pâtes avec saumon et légumes – Pasta with salmon and vegetables

Vegetarische pasta met diverse groentjes

Pâtes végétariennes avec des légumes – Vegetarian pasta with vegetables

Lasagna

Menu € 35

Voorgerecht

Entrée

Starter

Huisgemaakte kaaskroketten

Croquettes au fromage faites maison

Homemade cheese croquettes

Hoofdgerecht

Plat principal

Chateaubriand met saus naar keuze

Chateaubriand avec une sauce de votre choix

Chateaubriand with sauce of your choice

Main course

Menu € 37

Voorgerecht

Entrée

Duo van garnaal- en kaaskroket

Duo de croquette de crevettes et au fromage

Starter *Duo of shrimp and cheese croquette*

Hoofdgerecht **Gegrilde lamssteak met pepersaus**
Plat principal *Steak d'agneau grillé avec sauce au poivre*
Grilled lamb steak with pepper sauce

Main course

Menu € 43

Voorgerecht **Salade van zachtgerookte zalm met toast**
Entrée *Salade de saumon fumé avec toast*
Starter *Salad of smoked salmon with toast*

Hoofdgerecht **Gebakken zeetong in hoeveboter**
Plat principal *Sole meunière*
Main course *Fried sole*

Menu €48

Menu enkel per tafel verkrijgbaar

Incl. apéritief (cava) en halve fles wijn p.p.: + €10 – Incl. apéro (cava) et demi bouteille de vin p.p.: + €10 – Incl. Aperitif (cava) and half a bottle of wine p.p.: + €10

	Rundscarpaccio met garnituur en toast
Voorgerecht	Gebakken scampi's in rode curry
	Gegratineerde coquilles
	Carpaccio van tomaat en gepelde garnalen <i>Carpaccio de bœuf avec garniture et toast</i>
<i>Entrée</i>	<i>Scampi frites au curry rouge</i>
	<i>Coquilles gratinés</i>
	<i>Carpaccio de tomate avec crevettes grises pelées</i> <i>Beef carpaccio with toast</i>
<i>Starter</i>	<i>Fried scampi in red curry</i>
	<i>Gratinated scallops</i>
	<i>Carpaccio of tomato and peeled shrimps</i>
	Sorbet
Intermezzo	
	Palet van zalm, kabeljauw, scampi's en gamba's
Hoofdgerecht	Holsteiner met béarnaisesaus
	Gebakken zeetong in hoeveboter
	Everzwijnsteak met rode porto en boschampignons <i>Palet de saumon, morue, scampi et gamba</i>
<i>Plat principal</i>	<i>Holsteiner avec sauce béarnaise</i>
	<i>Sole meunière</i>
<i>Main course</i>	<i>Steak de sanglier avec porto et champignons sauvages</i> <i>Plate with salmon, codfish, scampi and gamba</i>

Holsteiner with béarnaise sauce

Fried sole

Wild boar steak with red porto and wild mushrooms

Dessert **Dame blanche – Crème brûlée – Chocolademousse –
Irish Coffee – Kaasbordje (Assiette de fromage – Cheese
plate)**