

menu | Suggesties

Voorgerecht 22€

Babykreeft belle-vue (+10€)

Baby-homard « belle-vue » (+10€)

of/ou

Frisse Thaise salade met zoetwatergarnaal, mosseltempura, gelakte hoevekip, paksoi en gewokte sojascheuten met wakamé

La salade oriental de scampi, tempura de moules, poulet de ferme, paksoi, jets de soja et wakamé
of/ou

Koude bereiding van rog en gerookte oosterschelde paling met zoutmelde, frisse kruidensaus, zoetzuur van tomatomaat en zure room, cremeux van wasabi

La terrine de raie, sauce vincent, anguille fumé, tomates cerises et crème d'isigny, crèmeux de wasabi

Hoofdgerecht 30€

Duo van konijn : De rug gegrild, de bil gegaard op lage temperatuur met beukezwammen , chutney van abrikozen en Brugse Tripel

Duo de lapin : le filet grillé, La cuisse confit aux champignons, chutney d'abricots et Triple de Bruges
of

Gebakken staartvis met jus van schelpdieren, spaghettini van mergpompoen, tomaat met koningskruid, toast met zeevruchten

La Lotte poêllé aux jus de coquillages, gourgette, tomates basilic, toast de fruits de mer
of

Babykreeft met champagnesaus en groentenassortiment, duchesse van aardappel (+10€)

Demoiselle sauce champagne, navarin de légumes, duchesse de pomme de terre (+10€)

Dessert

aardbeien met citroen en vanilleijs

gebrande room/crème brûlée

Fruitsalade

panna cotto van rood fruit met cocosmeringue

keuze voorgerecht, hoofdgerecht en dessert 45,-

met wijn 20,-

Suggesties | Suggestions

Kreeft | Homard 12€ / 100 g

In eigen kooknat *Belle-vue*

Met kreeftensaus *Nantua*

Blanke boter en zachte look *Beurre Blanc et ail doux*

Vissuggestie, schaal-en schelpdieren

Paling in 't groen of in de room 32€ gebakken met tartaar 34€

Anguille au vert ou à la crème 31 € *poêllé sauce tartare* 34€

Gegrilde tarbotfilet of moot met krielaardappelen, seizoensgroenten en mousselinesaus 52€

Le filet ou le dos de turbot grillé aux pommes grenailles et légumes de saison, sauce mousseline

Gegrilde langoustines met blanke boter, look en fijne groentjes 38€

Langoustines grillées à l'ail, brunoise de légumes et beurre blanc

bouillabaisse van noordzeevis 32€

Bouillabaisse de la mer du nord

Vleessuggestie

Gebakken kalfszwezerikken met portosaus of mosterdsaus 38€

Ris de veau poêllés croustillants, sauce porto ou à la moutarde

Tartaar van rundsvlees (zelf te bereiden) met handgesneden frietjes 24€

Tartare de bœuf (non préparé), frites et salade

Mosselen

Marinière 28€

In de room/ à la crème 29€

lunch 27€

'smiddags lunch aan 27€ van woensdag tot zondag
soep, voorgerecht en hoofdgerecht

VOORGERECHTEN | ENTREES

Noordzeevissoep Old Fisher met kaas, rouille en korstjes	18,-
<i>Soupe de poisson "Old fisher" fromage, rouille et croûtons</i>	
Bisque van kreeft	18,-
<i>Bisque d'Homard</i>	
Huisgemaakte garnaalkroketten	18,- ^[SEP]
<i>Croquettes de crevettes</i>	
6 of 9 diepe oesters 'D. Sorlut Spéciales' op ijs gebracht	23/34,-
<i>6 ou 9 huîtres creuses 'D.Sorlut Spéciales' sur glace</i> ^[SEP]	
Carpaccio van Black Angus met notensla en parmezaanse kaas	20,-
<i>Carpaccio de Black Angus aux rucola et parmesan</i>	<i>met /avec foie d'oie gras</i> 25,-
Terrine van ganzenlever met uienkonfituur	22,-
<i>Terrine de foie gras d'oie au compote d'ognion</i>	
Carpaccio van tomaat met salade Zeebrugse handgepelde garnalen	22,-
<i>Carpaccio de tomates et salade de crevettes de Zeebrugse</i>	

HOOFDGERECHTEN | PLATS

Gebakken zeetong met hoeveboter, peterselie, salade en frietjes	36,-
<i>Sole Belle Meunière, persil, salade et pommes frites</i>	
Kabeljauwhaas gepocheerd met mousselinesaus of dyonnaise	32,-
<i>Filet de cabillaud poché sauce mousseline ou dyonnaise</i>	
Gebakken rog met kappertjes en natuuraardappel	29,-
<i>Le raie poêlé aux câpres et pommes nature</i>	
Belgische ossehaas 'blanc bleu' frietjes en salade, saus naar keuze	33,-
<i>filet pure de Bœuf 'blanc bleu' frites et salade, sauce au choix</i>	

omtrent allergieën of glutenintolerantie, vraag gerust info aan onze zaalmedewerkers

Questions au sujet des allergies ou intolerance au gluten, n'hésitez pas a demander des info à nos employés

DESSERTEN | DESSERTS

Gebrande room <i>Crème brûlée</i>	
Chocoladeschuim <i>mousse au chocolat</i>	8,-
Moorse peer met vanille <i>Poire Moresque</i>	
Coupe vanille	[L] [SEP]
Dame blanche	[L] [SEP]
Coupe advokaat [L] [SEP]	
Kolonel : citroensorbet , wodka	10,-
Verwenkoffie of the <i>Café ou thé complet</i>	12,-
Warm chocolade gebakje / <i>Moelleux chocolat</i>	
Sabayon met vanilleijs/sabayon au glace vanille	12,-

Dessertwijn

Morandé Late Harvest sauvignon blanc chili	6.00
Pineau des Charentes Beaulon blanc 5 ans	7.00
Fernado de Castilla Sherry cream	7.00

KOFFIE EN WARME DRANKEN | CAFE ET BOISSONS CHAUDES

Koffie Deca	4, [L] [SEP]
Thee Lait Russe Cappuccino	4, [L] [SEP]
Italian Coffee French Coffee Irish coffee	9,-

Vragen omtrent allergieën of glutenintolerantie, vraag gerust info aan onze zaalmedewerkers

Question au sujet des allergies ou intolerance au gluten, n'hésitez pas a demander des infos

HUISWIJN

Spier Western Cape Zuid-Afrika wit – rood – rosé
glas **5.00 €** - karaf 0.25L **9.50 €** - karaf 0.50L **17.00 €** - Fles **25.00 €**

SUGGESTIEWIJNEN

WIT

<i>WIT FRIS</i>	glas	0.25L	0.50L	fles
Earthbound chenin blanc Zuid-Afrika	7.00	13.00	25.00	35.00
<i>WIT HALFVOL</i>				
Domaine Bosquet chardonnay	6.00	11.00	21.00	30.00
<i>WIT KRACHTIG</i>				
Quinta Apolonia de Belondrade Rueda BIO	8.00	15.00	28.00	39.00

ROOD

<i>ROOD FRUITIG</i>				
Editor Rioja crianza tempranillo	6.00	11.00	21.00	30.00
<i>ROOD HALFVOL</i>				
Lornano Rosso Toscano	7.00	12.00	22.00	33.00
<i>ROOD KRACHTIG</i>				
Valcombe Costières de Nîmes "Prestige"	8.00	15.00	28.00	39.00

ZOET

Morandé Late Harvest sauvignon blanc Chili	6.00 (5cl)
Pineau des Charentes Beaulon blanc 5 ans	7.00 (5cl)
Fernado de Castilla Sherry cream	7.00 (5 cl)

MOUSSERENDE WIJN

Alcoholvrije Rosé schuimwijn	glas 8.00	30.00
Cava Palau	glas 8.00	30.00
Champagne Depoivre brut	glas 12.00	65.00
Champagne Deutz brut		75.00
Ruinart brut		89.00
Champagne Pierre Gerbais 'cuvée de reserve' brut		65.00
Huischampagne Laure D'Echarme		60.00

WITTE WIJNEN

FRIS FRUITIGE WITTE WIJN

Oostenrijk	Karl Steininger grüner veltliner « Losiumgarten »		35.00
Sancerre	Domaine Bernard Reverdy « vieilles vignes »	½ fl 28.00	49.00
Elzas	Pinot gris 'Trimbach'		38.00
Touraine	Domaine de l'Aumonier sauvignon blanc BIO		32.00
Chablis	Domaine Garnier		38.00
Zuid Afrika	Lion's Kop Stellenbosch sauvignon blanc		49.00
Duitsland	Alexander Laible Baden weissburgunder ** (pinot blanc)		37.00
Entre-2-mers	Chateau St.Marie Vieulles Vignes		36.00

HALFVOLLE WITTE WIJN

Bourgogne	Domaine Chanson Saint- Véran	½ fl 26.50	37.00
Bourgogne	j.Drouhin Saint-véran	½ f 18.00	36.00
Bourgogne	Domaine Chanson Rully		49.00
Bourgogne	Domaine Chanson 1 ^{er} cru Montagny	½ fl 32.00	48.00
Australië	Domaine d'Arenberg The Hermit Crab (marsanne, <u>viognier</u>)		42.00
Californië	Sonoma Valley Kunde Chardonnay		44.00

VOLLE KRACHTIGE WITTE WIJN

Oostenrijk	Gruner Veltliner Hiedler		33.00
Oostenrijk	Weingut Kirnbauer Burgenland chardonnay		39.00
Duitsland	Weingut Huber Baden chardonnay	½ fl 38.00	53.00
Bourgogne	Domaine Chanson Pernand Vergelesse		54.00
Bourgogne	Domaine Chanson Meursault		84.00
Bourgogne	Domaine Bouchard « Les Clous » Meursault	½ fl 44.00	
Bourgogne	Rully 'j.drouhin'		39.00
Spanje	Belondrade Y Lurton Rueda BIO		69.00
Bordeau	Château Tour Léognan Pessac Léognan		44.00
Rhône	Château neuf du pape 'brotte'		52.00

ROSE WIJN

Côte de Provence	Henri Bonnaud « Terre Promise » BIO	36.00
------------------	-------------------------------------	-------

RODE WIJNEN

FRUITIG ZACHTE RODE WIJN

Italie	Il Palazzotto Barbera d'Alba		39.00
Oostenrijk	Kirnbauer K+K Burgenland « Cuvée »		33.00
Oostenrijk	Blaifränkisch j. Heinrich		41.00
Duitsland	Schlossgut Ebringen Baden pinot noir		39.00
Côte du Rhône	Domaine Ferraton « Samörens » BIO		32.00
Lalande Pomerol	Château de la Commanderie	½ fl 22.00	42.00
Nieuw-Zeeland	Petit clos Dom Clos Henri Marlborough- pinot noir		36.00

HALFVOLLE RONDE RODE WIJN

Oostenrijk	Kirnbauer K+K Burgenland zweigelt « Girmer »		46.00
Duitsland	Weingut Huber Baden „Alte reben“	½ fl 36.00	53.00
Bourgogne	Domaine Chanson Pernand Vergelesse		49.00
Bourgogne	Domaine Chanson Gevrey Chambertin		93.00
bourgogne	chambolle-musigny j.Drouhin		108.00
bourgogne	Vosne-Romané j. Drouhin		102.00
Margaux	La Bastide Dauzac		64.00
Bordeaux Supérieur	Château Reynier « Lurton »		36.00
Californië	Sonoma Valley Kunde Zinfandel		44.00

KRACHTIGE RODE WIJN

Margaux	Château Dauzac Grand Cru Classé		93.00
Margaux	Château angludet sichel		73.00
Fronsac	Château Dalem		58.00
Zuid-Afrika	Spier Stellenbosch creative block n° 5 (Bordeaux blend)		51.00
Oostenrijk	Das Phantom Burgenland	½ fl 33.00	55.00
Spanje	El Puntido Rioja – Tempranillo BIO Parker 93/100		72.00
Italië	Claudio Alario « Sorano »		96.00
Rhône	Domaine La Millière Châteauneuf-du-Pape BIO		49.00
Rhone	Châteauneuf-du-pape Brotte Les Hauts de Barville		54.00
Médoc	Château chasse spleen	½fl 45.00	88.00
Rhône	gigondas santa duc 'au lieu dits '		58.00
Zuid-Afrika	Eikendaal Charisma topcuvée shiraz/verdot/sangiovese		44.00
Californië	Bogle Vineyards Zinfandel		47.00
Zuid-Afrika	Beyerskloof Synergy Stellenbosch		36.00

DRANKENKAART

Stella pils	4.00
Hoegaarden Paljas	5.00
Leffe blond donker	5.00
Orval Duvel	6.00
Jenever jong of oud	6.00
Coca-cola Ice tea Fanta Orange Sprite	4.00
1/4 Bru	4.00
1/2 Bru	7.00
Huisaperitif	9.00
Coupe champagne	11.00
Kirr Sherry Pineau Martini Porto	7.00
Gancia Campari Ricard Cava	8.00
Picon Vin Blanc Bacardi Gordon Gin Wodka	8.00
Aperol spritz	10.00
Gin Hendrick's Monkey47 London 3 Filliers Bombay Sapphire Blue Gin Duke Gin Bio	
Brockmans copperhead gin mare hermit	11.00
Alkoholvrij aperitif : mojito €7 / Marie framboise €7 / rosé champagne €8	
Vers sinaas	5.00
Looza appel Tomaat	4.00
Supplement jus cola soda tonic	4.00
<hr/>	
Cognac Martell V.S.O.P.	12.00
Remy Martin 'Cœur de Cognac'	14.00
Armagnac Gelas-Hors d'age Calvados Groult Vénérable Hors d'age	13.00
J&B Johny Walker Chivas Regal Glenfiddich	12.00
John Jameson reserve – Irisch Whiskey	13.00
Classic Malts	
Glenkinchie Talisker 10jaar	13.50
Gragganmore 12 jaar Oban 14 jaar	13.50
Dalwhinnie 15 jaar Lagavullin 16 jaar	13.50
Bourbon Kentucky Buffalo Trace	10.00
Rhum Sailor Jerry Havana Club 7j Pampero Aniversario (Venezuela)	10.00
Grand Marnier Cointreau Amaretto Limoncello Elixir d'Anvers	8.00
Baileys Amarula Frangelico Kahlua	8.00
Poire Framboise William – Gisselbrecht	10.00
Marc de Gewurtztraminer Grappa de Moscato	10.00

