

# Menu a 34 € : Van woensdag tot zondag

## Niet op Zaterdagavond

### voorgerechten / Entrées

Gerookte zalm met toast / Saumon fumé et son toast

Tartaar van Zeebaars en crème van Zeeuwse oesters / Tartare de bar de ligne et crème d’huitres de Zélande

Zoetwatergarnaal met look en fijne kruiden / Scampi a l’ail au fines herbes

Gratin van Sint –Jacobsvruchten / Gratin de coquille st-jacques

### Hoofdgerechten / plats principales

Pladijsreepjes met aardappelmousseline en prei/ Gougonettes de plie, puree de pommes de terre et poireau  
Sliptongetjes “Belle meuniere” / Les solettes “belle meuniere”

Lamsbout met kruidensaus en aardappelgratin / Gigot d’agneau, légumes d’hiver et gratin dauphinois

Lendebiefstuk met bearnaisesaus en verse frietjes/ Entrecôte “bearnaise”, frites et salade

### Nagerechten/ Desserts

Chocoladeschuim / mousse au chocolat

Vlottend eiland met biscuit en amandelen / île flottante au biscuit et amandes

Yoghurtschuim met frambozen /Millefeuille de blanc de blanc aux framboises

koffiejs / café glacé

Moorse peer / poire moresque

# menu | Suggesties

## Voorgerecht 22€

Tartaar van zeebaars en schotse scheermessen met limoen en crème van zeeuwse oesters

Tartare de Bar de ligne, couteaux et crème d'huitres de zélande

of/ou

Gebakken kabeljauw op een roereitje met gerookte paling, asperges en mousseline

Cabillaud poêllé sur oeuf brouilly, anguille fumé, asperges et mousseline

## Hoofdgerecht 30€

Gebakken Grietfilet met risotto van paddestoelen, saffraansaus, kerstomaat en schelpjes

Barbue poêllé, risotto de champignons, sauce safran, tomates cerises et coquillages

of

Varkenskroon "Duroc d'olives", portobello opgevuld met schorseneren, structuren van ajuin, fijne frietjes

Carré de porc "Duroc d'olives", portobello farcie aux salsifies, structures d'ognion, pommes alouettes

of

Halve kreeft met tapende van zuiderse groenten en blanke boter (+10€)

*Demi- homard au tapenade du sud et beurre blanc (+10€)*

## Dessert

café glacé

Tarte tatin

Kaasbordje

keuze voorgerecht, hoofdgerecht en dessert 47,-

met wijn 20,-

# Suggesties | Suggestions

## Kreeft | Homard 12€ / 100 g

In eigen kooknat *Belle-vue*

Met champagnesaus *Sauce champagne*

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* 32 € *poëllé sauce tartare* 34€

Jonge tarbot gegrild met krielaardappelen, seizoensgroenten en mousselinesaus 39€

*Turbotin 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*

Noordzeevis à la nage 28€

*La nage de poisson « mer du Nord »*

## Vleessuggestie

Gebakken kalfszwezerikken met portosaus of mosterdsaus 38€

*Ris de veau poëllés croustillants, sauce porto ou à la moutarde*

## Gevogelte

Jong duifje met oesterzwammen, gegrilde krieltjes, gel van rode ui en natuurlijke jus 38€

## lunch 19€

dagsoep + hoofdschotel ( niet op zondag )

## Lunch 28€

dagsoepje + voorgerecht + hoofdschotel

## VOORGERECHTEN | ENTREES

Noordzeevissoep Old Fisher met kaas, rouille en korstjes <i>Soupe de poisson "Old fisher" fromage, rouille et croûtons</i>	18,-
Huisgemaakte garnaalkroketter <i>Croquettes aux crevettes</i>	18,- <sup>[L]</sup> <sup>[SEP]</sup>
6 of 9 diepe oesters 'D. Sorlut Spéciales' op ijs gebracht <i>6 ou 9 huîtres creuses 'D.Sorlut Spéciales' sur glace</i> <sup>[L]</sup> <sup>[SEP]</sup>	23/34,-
Carpaccio van Black Angus met notensla en parmezaanse kaas <i>Carpaccio de Black Angus aux rucola et parmesan</i>	20,-
Terrine van ganzenlever met uienkonfituur <i>Terrine de foie gras d'oie au compote d'ognion</i>	25,- 22,-
Carpaccio van tomaat met salade Zeebrugse handgepelde garnalen <i>Carpaccio de tomates et salade de crevettes de Zeebrugge</i>	26,-

## HOOFDGERECHTEN | PLATS

Gebakken zeetong met hoeveboter, peterselie, salade en frietjes <i>Sole Belle Meunière, persil, salade et pommes frites</i>	39,-
Kabeljauwhaas gepocheerd met mousselinesaus of dyonnaise <i>Filet de cabillaud poché sauce mousseline ou dyonnaise</i>	32,-
Gebakken rog met garnaaltjes, tomaat en blanke boter met dragon <i>La raie poêlé aux crevettes grises, tomates et beurre blanc à l'estragon</i>	29,-
Belgische ossehaas 'blanc bleu' frietjes en salade, saus naar keuze <i>filet pure de Bœuf 'blanc bleu' frites et salade, sauce au choix</i>	34,-

*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> chocolade gebakje / <i>Moelleux chocolat</i>	12,-
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

#### WIT FRIS

	glas	0.25L	0.50L	fles
Fleur du Cap sauvignon blanc	6.00	11.00	21.00	30.00

#### WIT HALFVOL

Domaine Bosquet chardonnay	6.00	11.00	21.00	30.00
----------------------------	------	-------	-------	-------

#### WIT KRACHTIG

Quinta Apolonia de Belondrade Rueda BIO	8.00	15.00	28.00	39.00
---	------	-------	-------	-------

### ROOD

#### ROOD FRUITIG

Editor Rioja crianza tempranillo	6.00	11.00	21.00	30.00
----------------------------------	------	-------	-------	-------

#### ROOD HALFVOL

Chiantari Sicilia	7.00	12.00	22.00	33.00
-------------------	------	-------	-------	-------

#### ROOD KRACHTIG

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		65.00
-------------------------	--	-------

Huischampagne Laure D'Echarme	glas 11.00	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	Joel Delaunay sauvignon blanc		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 <sup>er</sup> 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
Spanje	Tuerce de botas Tempranillo wit		32.00

## 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 Domaine la Milliére		52.00
Zuid-Afrika	Neil Ellis Elgin chardonnay		36.00

## 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	Blaufränkisch 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 Domaine la Millière		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
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
Huisaperitief	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 Brockmans   copperhead   gin mare   hermit	11.00
Alkoholvrij aperitief : crodino 6.00 / rosé champagne 8.00 / jupiler 4.00	
Vers sinaas	5.00
Looza appel   Tomaat	4.00
Supplement jus   cola   soda   tonic	
<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   Havanna 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