

Lunch & Dinner 38 €

Van woensdag tot zondag

Niet op Zaterdagavond en feestdagen

voorgerechten / Entrées

Parmaham met meloen gearneerd/ Jambon de Parma au melon garnie

Velouté van hoevekip met kruidenballetjes en gerookte kip

Velouté de poule de ferme, poulet fumé et boules d'herbes

Cassolette van mosselen met champagnesaus / Cassolets de moules sauce champagne

Cromesquis van zeevruchten met crème van paddestoelen en coulis van paprika

Cromesquis de fruits de mer, crème de champignons et coulis de poivrons doux

Hoofdgerechten / plats principales

Gebakken rog met blanke boter en kappertjes / Raie poêllé au beurre blanc et câpres

Nage van Noordzeevis / Nage de poisson Mer du Nord

Lendebiefstuk met verse frietjes en saus naar keuze/ Entrecôte frites et salade sauce au choix

Opgevlude bout van Mechelse koekkoek met bieslooksous en verse kroketten

Coucou de Malines farcie à la ciboulette et légumes de saison

Slibtongen met sla en frietjes / Les solettes meunière, salade et frites

Nagerechten/ Desserts

Chocoladeschuim / mousse au chocolat

Gebrande room / Crème brûlée

Moorse peer / poire moresque

menu | Suggesties

Voorgerecht 22€

Bordvol Schaal –en schelpdieren gegarneerd

met 1/2 babykreeft + 5€

met 1/1 babykreeft +10 €

of/ou

Bochotmosselen met huisgemaakte specerijen en brunoise groenten

Les moules bouchots aux épices de maison et brunoise de légumes

of/ou

vissoep « Old Fisher »

Soupe de poisson « Old Fisher »

of/ou

Parmaham en langoustinestaartjes met / Jambon de Parme et queue de langoustines garnie

Hoofdgerecht 30€

Zeetong « nantua » met spinazie, duchesseaardappel, tomaat en zeekraal

Sole « nantua » au épinards, pommes duchesse, tomates

of

Duo van Mechelse koekoek en kreeft met gesmolten andivie en bieslooksaus

Duo de coucou de Malines et homards aux endives etuvées et sauce ciboulette

of

Babykreeft / lentegroenten / champagnesaus / natuuraardappel (+10€)

Babyhomard / Légumes de printemps / Sauce champagne / pommes nature

Dessert

aardbeien met citroen / Fraise au citron

Gebrande room / Crème brûlée

Moorse peer / poire Moresque

keuze voorgerecht, hoofdgerecht en dessert 47,- met wijn 20,-

Suggesties | Suggestions

Babykreeften en fruits de mer

Bordvol schaal – en schelpdieren : roze garnalen, garnalen, wulken, oesters, halve babykreeft, krab 27€/ 44€

1/1 Babykreeft met blanke botersaus en navarin van voorjaarsgroenten 36€

La demoiselle au beurre blanc et navarin de légumes

Kreeft | Homard 12€ / 100 g

Zeeuwse mosselen

In eigen kooknat *Belle-vue*

Met champagnesaus *Sauce champagne*

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

Natuur / Nature 25 €

In de room / à la crème 26 €

Van de chef / Façon du chef 26€

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

Vleessuggestie

Tartaar van rund « black angus » met fietjes en salade 24€

Tartare de bœuf « black angus », frites et salade

Gebakken kalfszwezerikken met portosaus of mosterdsaus 38€

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

lunch 19€

dagsoep + hoofdschotel (niet op zondag)

Lunch 28€

dagsoepje + voorgerecht + hoofdschotel

VOORGERECHTEN | ENTREES

Noordzeevissoep Old Fisher met kaas, rouille en korstjes	18,-
<i>Soupe de poisson "Old fisher" fromage, rouille et croûtons</i>	
Huisgemaakte garnaalkroketten	18,- ^[SEP]
<i>Croquettes aux 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 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	26,-
<i>Carpaccio de tomates et salade de crevettes de Zeebrugge</i>	

HOOFDGERECHTEN | PLATS

Gebakken zeetong met kruidenboter, peterselie, salade en frietjes	39,-
<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 garnaaltjes, tomaat en blanke boter met dragon	29,-
<i>La raie poêlé aux crevettes grises, tomates et beurre blanc à l'estragon</i>	
Ierse ossehaas frietjes en salade, saus naar keuze	34,-
<i>filet pure de Bœuf d'Irlande 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 à 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>	10,-
Coupe vanille	[L] [SEP]
Dame blanche	[L] [SEP]
Coupe advokaat	
[L] [SEP]	
Kolonel : citroensorbet , wodka	12,-
Verwenkoffie of the <i>Café ou thé complet</i>	
chocolade gebakje / <i>Moelleux chocolat</i>	
Sabayon met vanilleijs/sabayon au glace vanille	

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,-

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

Saladini Pilastris rosso piceno Sangiovese / montepulciano	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

Cava Palau	glas	8.00	30.00
------------	------	------	-------

Huischampagne Laure D'Echarme	glas	11.00	60.00
-------------------------------	------	-------	-------

Champagne Billecart Salmon Brut réserve			85.00
---	--	--	-------

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 ^{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
Spanje	Tuerce de botas Tempranillo wit		32.00

VOLLE KRACHTIGE WITTE WIJN

Oostenrijk	Gruener 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
Bordeaux	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	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	
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	
Brockmans copperhead gin mare hermit	11.00
Alkoholvrij aperitif : 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 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

