

LDSWZN

LUNCH

Artisanale kroket | grijze garnalen

Croquette artisanale | crevettes grises

of/ou

Carpaccio tomaat | burrata

Carpaccio tomates | burrata

of/ou

Karnemelkstampers | gepocheerd eitje | grijze garnalen

'Le smeus' ostendais de crevettes grises | œuf poché



Rundstoofvlees

Ragoût de bœuf

of/ou

Gebakken sliptongetjes | salade

Les solletes poëllées | salade

of/ou

Vol au vent

of/ou

Pasta Conchiglie alla vodka | geconfijte cherry tomaatjes | parmezaan

Pasta Conchiglie alla vodka | tomates cerises confit | parmesan



Dame blanche

of/ou

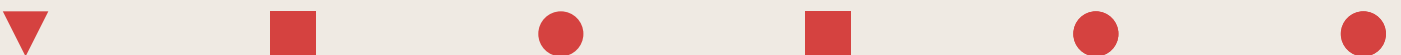
Pastel de nata

of/ou

Crème Brûlée

€ 49.50

Oesters/stuk à € 4.5



APERITIEF

APÉRITIF

Aperitief LDSWZN		€ 15.00
	COCKTAIL	
Moscow mule		€ 14.00
Mojito		€ 14.00
Mojito Strawberry		€ 15.00
Negroni		€ 16.00
Cosmopolitan		€ 14.00
Pornstar Martini		€ 14.00
Whisky Sour		€ 14.00
Espresso Martini		€ 14.00
Cuba Libre		€ 14.00
	MOCKTAIL	
Mojito Virgin		€ 12.00
Orange Mule		€ 12.00
Copperhead Gin 0%		€ 14.00
	APERERO	
Picon (witte wijn/vin blanc)		€ 10.00
Campari puur		€ 9.00
Campari Soda		€ 11.00
Campari Orange (vers fruitsap / jus d'orange frais)		€ 14.00
Ricard		€ 10.00
Bombay Gin		€ 12.00
Hendrick's Gin		€ 13.00
Copperhead Gin		€ 14.00
Copperhead Black Batch Gin		€ 15.00
Belvedere Vodka		€ 14.00
William Lawson's		€ 11.00
Johnny Walker black label		€ 13.00
Rum Donker		€ 10.00
Rum Wit		€ 9.00
Supplement tonic		€ 4.00
	FRISDRANK	
Vitel 50CL		€9,00
San Pelligrino 50CL		€9,50
Pepsi / Pepsi Zero Sugar		€4,00
Verse fruitsap		€9,00
Lemonaide Passion fruit		€6,00
Lemonaide Lime		€6,00
Lemonaide Blood Organge		€6,00
Ginger beer		€5,00
Fever Tree Tonic		€5,00
	BIEREN	
Stella van 't vat		€4,00
Tripel Karmeliet van 't vat		€6,00
Stella 0%		€4,00

KOUDE VOORGERECHTEN

LES ENTRÉES FROIDES

Oesters / stuk Huîtres / pièce	€ 4.50
Terrine van ganzenlever in doek brioche compote van vijgen Terrine de foie d'oie en torchon pain brioche compote de figues	€ 29.00
Carpaccio van Coquilles olijfparsels truffelkaviaar (suppl. kaviaar 30 gr.) Carpaccio de coquilles Saint-Jacques fleur de caviar	€ 29.00/89.00
Tomaat Burrata (suppl. Langoustine) Tomate Burrata (suppl. Langoustine)	€ 29.00/39.00
Tartaar maison 'minute' (suppl. kaviaar 30 gr.) Tartare maison 'minute'	€ 24.00/84.00
Ceviche van Yellowtail Kingfish Griekse yoghurt limoen munt chili (suppl. kaviaar 30 gr.) Ceviche de Yellowtail Kingfish yaourt grec citron vert menthe chili	€ 29.00/89.00
Carpaccio van Spaanse gamba's "Carabineros" Olijfparsels Tomaat (suppl. kaviaar 30 gr.) Carpaccio de Gamba espagnol « Carabineros » Perles d'olives tomate	€ 29.00/89.00

WARME VOORGERECHTEN

LES ENTRÉES CHAUDES

Artisanale Garnalkroket (1 of 2 stuks) Croquette de crevettes Artisanale (1 ou 2 pièces)	€ 16.50/€ 24.50
Kroket Rubia Gallega (1 of 2 stuks) Croquette Rubia Gallega (1 ou 2 pièces)	€ 16.00/€ 24.00
Karnemelkstampers met gepocheerd eitje grijze garnalen 'Le smeus' ostendais de crevettes grises œuf poché	€ 29.50
Fish and chips kabeljauw Fish et chips cabillaud	€ 26.00
Gebakken coquilles Gremolata crème van jonge wortel Cocquilles Saint Jacques cuites au four Gremolata crème	€ 29.50
Gebakken verse ganzenlever brioche jus van porto Foie d'oie frais poêlé pain brioche jus au porto	€ 29.50
Gamba's op de plancha (3 pcs) Gamba's 'à la plancha' (3 pcs)	€ 26.50
Gegrilde Langoustines sojasaus citroengras wasabi gember Langoustines Grillées sauce soja citronnelle wasabi gingembre	€ 29.50
Geconfijte Shortrib van Galicisch Blondvee crème van jonge wortel Espuma van barbecuesaus Côte courte Rubia Gallega crème de carottes jeunes Espuma de sauce barbecue	€ 26.50

HOOFDGERECHTEN

LES PLATS

Kabeljauwhaasje aardappelmousseline (suppl. kaviaar 30gr.) Filet de morue mousseline de pommes de terre	€ 39,50/99,50
Op z'n vel gebakken zeebaars compote van kerstomaat venkel dille Filet de Bar frit sur sa peau compote de tomates cerises fenouil aneth	€ 42,50
Gebakken Roggeveugel kappertjes Aile de raie au four, câpres	€ 39,50
Gebakken zeetong meunière 500 à 600 gr Sole meunière	€ 49,00
Bisque van kreeft met noordzeevis Rouille & toast Bisque d'homard aux poissons de la mer du Nord Rouille & toast	€ 39,50
Noordzeekreeft 'Belle-vue' (op bestelling) Homard en 'Bellevue' (en commende)	€ 69,00
Paling in 't groen Anguille au vert	€ 49,00
Tomaat grijze garnalen Tomate aux crevettes grises	€ 42,00
Karnemelkstampers met gepocheerd eitje grijze garnalen Purée de babeurre œuf poché crevettes grises	€ 39,50
Fish & Chips kabeljauw Cabillaud Fish & Chips	€ 37,00
Gamba's op de Plancha (5 pcs) Gamba's 'à la plancha' (5 pcs)	€ 37,00
Gegrilde Langoustines sojasaus citroengras wasabi gember (max. 3 personen per tafel) Langoustines grillées sauce soja citronnelle wasabi gingembre (max. 3 personnes par table)	€ 49,00
Tartaar maison 'minute' (suppl. kaviaar 30 gr) Tartare maison 'minute'	€ 34,50/94,50
Varkenswangetjes Brugse Zot steranijs Joues de porc Brugse Zot anis étoilé	€ 36,50
Vol au vent Royal kalfszwezerik (suppl. grijze garnalen) Vol au vent Royal ris de veau (suppl. crevettes grises)	€ 39,50/48,00
Pasta Conchiglie alla vodka geconfitte cherry tomaatjes parmezaan (veggi) Pasta Conchiglie alla vodka tomates cerises confit parmesan (veggi)	€ 36,50
Rib Eye Holstein Rib Eye Holstein	€ 39,00
Ossenhaas Holstein Filet pur Holstein	€ 45,00
SAUZEN LES SAUCES	€ 3,50
Peper cognac Cognac au poivre	Ansjovisboter Beurre d'Anchois
Béarnaise	Hofmeesterboter Beurre maître d'hotel
Roquefort	
Choron	

Onze gerechten worden vergezeld door verse handgesneden frietjes | grondwitloof | kropsla

DESSERTS

Moelleux van chocolade vanilleroomijs	€ 12.00
Tarte Tatin met caramel vanilleroomijs	€ 12.00
Dame blanche "LDSWZN"	€ 12.00
Kolonel citroensorbet vodka	€ 14.50
Pastel de nata bladerdeeggebakje crème kaneel	€ 12.00
Crème Brûlée	€ 12.00

COFFEE Regular – Decaféinato

Lungo	€ 4.50
Ristretto	€ 4.50
Espresso	€ 4.50
Cappuccino	€ 5.00
Latte macchiato	€ 5.50
Irish coffee, French, Italian, Flemish	€ 14.00

TEA

Verse munt/Menthe fraîche	€ 5.50
Ijzerkruid/Verveine	€ 4.50
Fruitgaard-Eglantier Fruits rouges-Eglantier	€ 4.50
Green tea	€ 4.50
Earl grey	€ 4.50

Al onze infusies zijn gemaakt met verse theeblaadjes
Toutes nos infusions sont préparées aux feuilles de thé frais

AFTER DINNER

Amaretto di Saronno	€ 9.50	Limoncello	€ 8.50
Baileys	€ 9.50	Cognac Hennessy V.S	€ 9.50
Calvados	€ 9.50	Cognac Hennessy X.O	€ 46.00
Cointreau	€ 9.50	Grappa	€ 9.50
Grand Marnier	€ 9.50	Poire Williams	€ 9.50
Filliers Jong	€ 7.50	Sambuca	€ 9.50
Filliers Oud	€ 8.50	Black Label JOHNNIE Walker	€ 13.00

