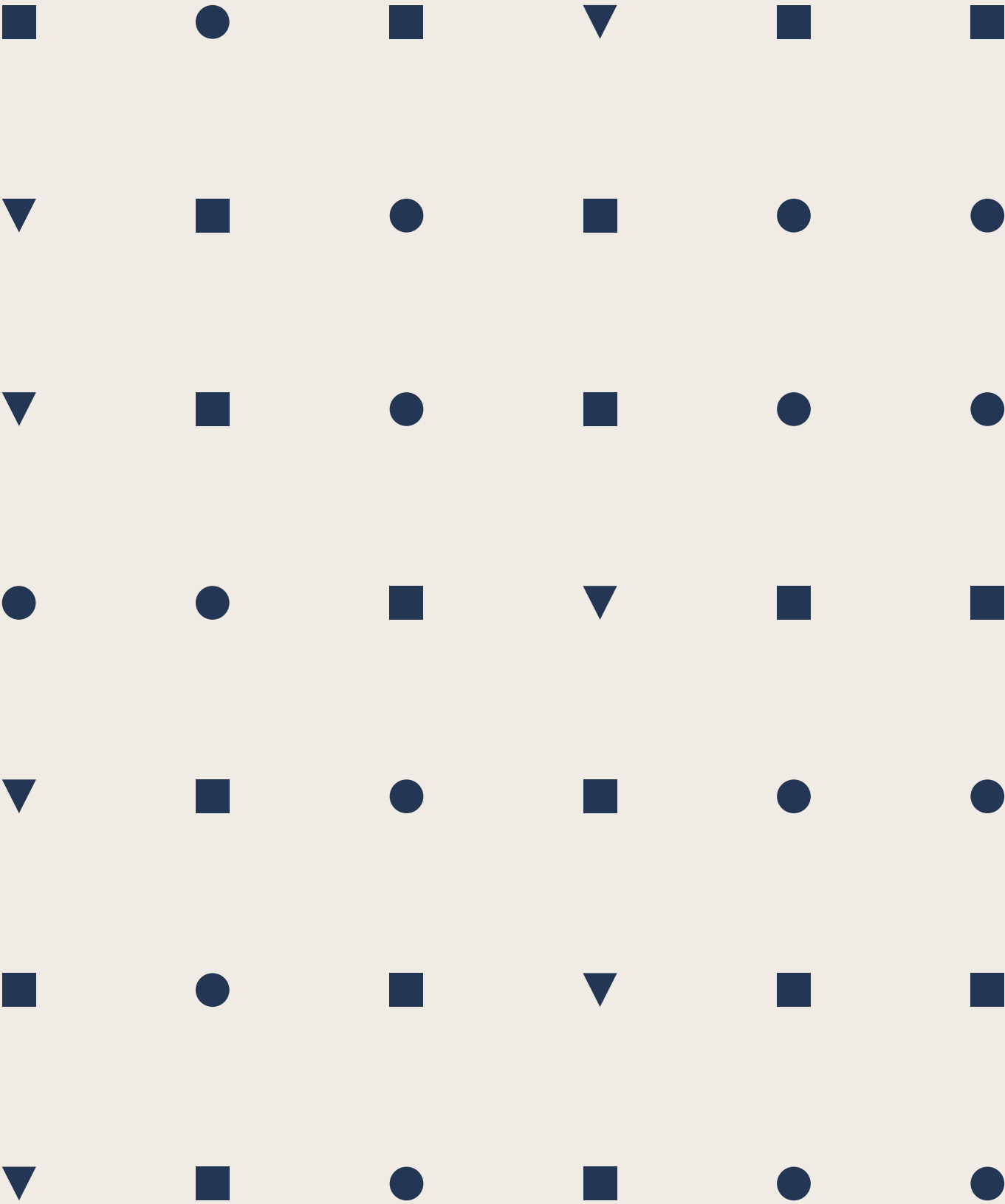


APERITIEF

APÉRITIF

		Bubbels		
Aperitief LDSWZN ‘Chandon Garden Spritz’			€ 16.00	
Champagne Maison Brut ‘Guillette-Brest’			€ 17.00	
		COCKTAIL		
Moscow mule	€ 15.00	Pornstar Martini	€ 15.00	
Mojito	€ 15.00	Whisky Sour	€ 15.00	
Negroni	€ 17.00	Espresso Martini	€ 15.00	
Amaretto Sour	€ 15.00	Cuba Libre	€ 15.00	
Ibiza Hierbas Sour	€ 15.00	Ibiza Caio	€ 15.00	
Ibiza Pornstar Martini	€ 15.00	Margarita	€ 15.00	
Cosmopolitan	€ 15.00			
		MOCKTAIL		
Mojito Virgin	€ 13.00	Nogroni	€ 13.00	
Orange Mule	€ 13.00	Copperhead Gin 0%	€ 14.00	
Virgin Pornstar Martini	€ 13.00	Virgin Espresso Martini	€ 13.00	
Sea Breeze	€ 13.00	Grape Fruit Sour	€ 13.00	
		APERÓ		
Picon (witte wijn/vin blanc)	€ 12.00	Copperhead Gin Tonic	€ 16.00	
Campari puur	€ 9.00	Copperhead Black Batch Gin Tonic	€ 16.00	
Campari Soda	€ 12.00	Belvedere Vodka	€ 15.00	
Campari Orange (vers fruitsap / jus d'orange frais)	€ 15.00	William Lawson's	€ 11.00	
Ricard	€ 10.00	Johnny Walker black label	€ 14.00	
Bombay Gin Tonic	€ 14.00	Rum Donker	€ 12.00	
Hendrick's Gin Tonic	€ 15.00	Rum Wit	€ 10.00	
		FRISDRANK		
Vitel 50CL	€9,00	Lemonaide Lime	€6,00	
San Pelligrino 50CL	€9,50	Lemonaide Blood Organge	€6,00	
Pepsi / Pepsi Zero Sugar	€4,50	Ginger beer	€5,00	
Verse fruitsap	€9,00	Fever Tree Tonic	€5,00	
Lemonaide Passion fruit	€6,00			
		BIEREN		
Stella van 't vat	€4,50	Stella 0%	€4,50	
Tripel Karmeliet van 't vat	€6,50	Sportzot 0%	€5,00	



LDSWZN

KOUDE VOORGERECHTEN

LES ENTRÉES FROIDES

Oesters / stuk Huîtres / pièce	€ 4.50
Terrine van ganzenlever in doek I brioche I compote van vijgen Terrine de foie d’oie en torchon I pain brioche I compote de figues	€ 29.00
Carpaccio van Coquilles I olijfparels I truffelkaviaar (suppl. kaviaar 30 gr.) Carpaccio de coquilles Saint-Jacques I fleur de caviar	€ 32.00/92.00
Tomaat I Burrata I (suppl. Langoustine) Tomate I Burrata I (suppl. Langoustine)	€ 29.00/39.00
Tartaar maison ‘minute’ I (suppl. kaviaar 30 gr) Tartare maison ‘minute’	€ 26.00/86.00
Ceviche van Yellowtail Kingfish I Griekse yoghurt I limoen I munt I chili (suppl. kaviaar 30 gr.) Ceviche de Yellowtail Kingfish I yaourt grec I citron vert I menthe I chili	€ 32.00/92.00
Carpaccio van Spaanse gamba’s “Carabineros” I Olijfparels I Tomaat (suppl. kaviaar 30 gr.) Carpaccio de Gamba espagnol « Carabineros » I Perles d’olives I tomate	€ 32.00/92.00

WARME VOORGERECHTEN

LES ENTRÉES CHAUDES

Artisanale Garnaalkroket (1 of 2 stuks) Croquette de crevettes Artisanale (1 ou 2 pièces)	€ 17.50/€ 25.50
Kroket Rubia Gallega (1 of 2 stuks) Croquette Rubia Gallega (1 ou 2 pièces)	€ 17.00/€ 25.00
Karnemelkstampers met gepocheerd eitje I grijze garnalen ‘Le smeus’ ostendais de crevettes grises I œuf poché	€ 32.00
Fish and chips kabeljauw Fish et chips cabillaud	€ 28.00
Gebakken coquilles I Gremolata I crème van jonge wortel Cocquilles Saint Jacques cuites au four I Gremolata I crème	€ 32.50
Gebakken verse ganzenlever I brioche I jus van porto Foie d’oie frais poêlé I pain brioche I jus au porto	€ 32.50
Gamba’s op de plancha (3 pcs) Gamba’s ‘à la plancha’ (3 pcs)	€ 28.00
Gegrilde Langoustines I sojasaus I citroengras I wasabi I gember Langoustines Grillées I sauce soja I citronnelle I wasabi I gingembre	€ 36.00
Geconfijte Shortrib van Galicisch Blondvee I crème van jonge wortel I Espuma van barbecuesaus Côte courte Rubia Gallega I crème de carottes jeunes I Espuma de sauce barbecue	€ 28.00

HOOFDGERECHTEN

LES PLATS

Kabeljauwhaasje I aardappelmousseline (suppl. kaviaar 30gr.) Filet de morue I mousseline de pommes de terre	€ 42,00/102,00
Op z’n vel gebakken zeebaars I compote van kerstomaat I venkel I dille Filet de Bar frit sur sa peau I compote de tomates cerises I fenouil I aneth	€ 42.50
Gebakken Roggevlugel I kappertjes Aile de raie au four, câpres	€ 39.50
Gebakken zeetong meunière Sole meunière	Dagprijs
Bisque van kreeft met noordzeervis I Rouille & toast Bisque d’homard aux poissons de la mer du Nord I Rouille & toast	€ 43,00
Noordzeekreeft ‘Belle-vue’ (op bestelling) Homard en ‘Bellevue’ (en commande)	Dagprijs
Paling in ’t groen Anguille au vert	€ 49.00
Tomaat grijze garnalen Tomate aux crevettes grises	Dagprijs
Karnemelkstampers met gepocheerd eitje I grijze garnalen Purée de babeurre I œuf poché I crevettes grises	€ 42.00
Fish & Chips kabeljauw Cabillaud Fish & Chips	€ 38.00
Gamba’s op de Plancha (5 pcs) Gamba's ‘à la plancha’ (5 pcs)	€ 39.50
Gegrilde Langoustines I sojasaus I citroengras I wasabi I gember (max. 3 personen per tafel) Langoustines grillées I sauce soja I citronnelle I wasabi I gingembre (max. 3 personnes par table)	€ 53.00
Tartaar maison ‘minute’ I (suppl. kaviaar 30 gr) Tartare maison ‘minute’	€ 36.50/96.50
Varkenswangetjes I Brugse Zot I steranijs Joues de porc I Brugse Zot I anis étoilé	€ 39.00
Vol au vent Royal I kalfszwezerik I (suppl. grijze garnalen) Vol au vent Royal I ris de veau I (suppl. crevettes grises)	€ 39.50/48.00
Pasta Conchiglie alla vodka I geconfijte cherry tomaatjes I parmezaan (veggi) Pasta Conchiglie alla vodka I tomates cerises confit I parmesan (veggi)	€ 36.50
Rib Eye Holstein Rib Eye Holstein	€ 43.00
Ossenhaas Holstein Filet pur Holstein	€ 49.00
Ossenhaas Holstein ‘Rossini’ Filet pur Holstein ‘Rossini’	€ 69.00
Belgische pluma van Glorius Pluma belge signée Glorius	€ 39.00
SAUZEN LES SAUCES Béarnaise I Peper cognac Cognac au poivre I Ansjovisboter Beurre d’Anchois I Roquefort I Hofmeesterboter Beurre maître d’hotel I Choron	€ 4.00

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