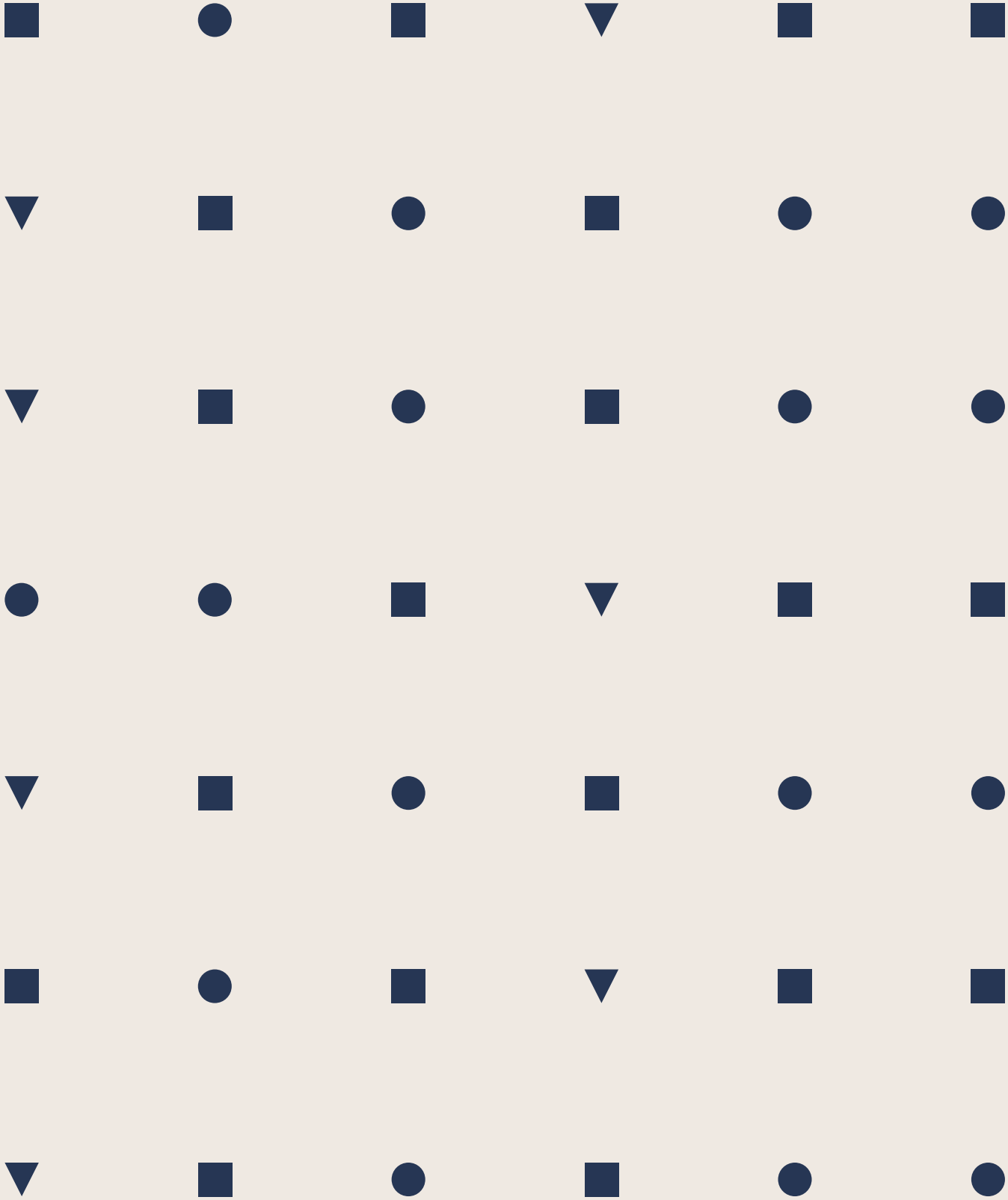


APERITIEF

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 l brioche l compote van vijgen Terrine de foie d'oie en torchon l pain brioche l compote de figues	€ 29.00
Carpaccio van Coquilles l olijfparels l truffelkaviaar (suppl. kaviaar 30 gr.) Carpaccio de coquilles Saint-Jacques l fleur de caviar	€ 32.00/92.00
Tomaat l Burrata l (suppl. Langoustine) Tomate l Burrata l (suppl. Langoustine)	€ 29.00/39.00
Tartaar maison ‘minute’ l (suppl. kaviaar 30 gr) Tartare maison ‘minute’	€ 26.00/86.00
Ceviche van Yellowtail Kingfish l Griekse yoghurt l limoen l munt l chili (suppl. kaviaar 30 gr.) Ceviche de Yellowtail Kingfish l yaourt grec l citron vert l menthe l chili	€ 32.00/92.00
Carpaccio van Spaanse gamba’s “Carabineros” l Olijfparels l Tomaat (suppl. kaviaar 30 gr.) Carpaccio de Gamba espagnol « Carabineros » l Perles d’olives l 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 l grijze garnalen ‘Le smeus’ ostendais de crevettes grises l œuf poché	€ 32.00
Fish and chips kabeljauw Fish et chips cabillaud	€ 28.00
Gebakken coquilles l Gremolata l crème van jonge wortel Cocquilles Saint Jacques cuites au four l Gremolata l crème	€ 32.50
Gebakken verse ganzenlever l brioche l jus van porto Foie d'oie frais poêlé l pain brioche l jus au porto	€ 32.50
Gamba’s op de plancha (3 pcs) Gamba’s ‘à la plancha’ (3 pcs)	€ 28.00
Gegrilde Langoustines l sojasaus l citroengras l wasabi l gember Langoustines Grillées l sauce soja l citronelle l wasabi l gingembre	€ 36.00
Geconfijte Shortrib van Galicisch Blondvee l crème van jonge wortel l Espuma van barbecuesaus Côte courte Rubia Gallega l crème de carottes jeunes l Espuma de sauce barbecue	€ 28.00

HOOFDGERECHTEN

LES PLATS

Kabeljauwhaasje l aardappelmousseline (suppl. kaviaar 30gr.) Filet de morue l mousseline de pommes de terre	€ 42,00/102,00
Op z’n vel gebakken zeebaars l compote van kerstomaat l venkel l dille Filet de Bar frit sur sa peau l compote de tomates cerises l fenouil l aneth	€ 42.50
Gebakken Roggeveuleugl l kappertjes Aile de raie au four, câpres	€ 39.50
Gebakken zeetong meunière Sole meunière	Dagprijs
Bisque van kreeft met noordzeervis l Rouille & toast Bisque d’homard aux poissons de la mer du Nord l 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 l grijze garnalen Purée de babeurre l œuf poché l 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 l sojasaus l citroengras l wasabi l gember (max. 3 personen per tafel) Langoustines grillées l sauce soja l citronelle l wasabi l gingembre (max. 3 personnes par table)	€ 53.00
Tartaar maison ‘minute’ l (suppl. kaviaar 30 gr) Tartare maison ‘minute’	€ 36.50/96.50
Varkenswangetjes l Brugse Zot l steranijs Joues de porc l Brugse Zot l anis étoilé	€ 39.00
Vol au vent Royal l kalfszwezerik l (suppl. grijze garnalen) Vol au vent Royal l ris de veau l (suppl. crevettes grises)	€ 39.50/48.00
Pasta Conchiglie alla vodka l geconfijte cherry tomaatjes l parmezaan (veggi) Pasta Conchiglie alla vodka l tomates cerises confit l 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 l Peper cognac Cognac au poivre l Ansjovisboter Beurre d’Anchois l Roquefort l Hofmeesterboter Beurre maître d’hotel l Choron	€ 4.00

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

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

€ 55.00

Oesters/stuk à € 4.5

DESSERTS

Moelleux van chocolade | vanilleroomijs

€ 13.00

Tarte Tatin met caramel | vanilleroomijs

€ 13.00

Dame blanche “LDSWZN”

€ 14.00

Kolonel citroensorbet | vodka

€ 15.50

Pastel de nata | bladerdeeggebakje | crème | kaneel

€ 13.00

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 theebladjes
Toutes nos infusions sont préparées aux feuilles de thé frais

AFTER DINNER

Amaretto di Saronno

€ 10.50

Baileys

€ 10.50

Calvados

€ 10.50

Cointreau

€ 10.50

Grand Marnier

€ 10.50

Filliers Jong

€ 8.50

Filliers Oud

€ 9.50

Limoncello

€ 9.50

Cognac Hennessy V.S

€ 10.50

Cognac Hennessy X.O

€ 47.00

Grappa

€ 10.50

Poire Williams

€ 10.50

Sambuca

€ 10.50

Black Label JOHNNIE Walker

€ 14.00

