

Voorgerechten - hors' d'oeuvres

- Duo van garnaal en kaaskroketten €18.00
Duo de croquette de crevettes et croquette de fromage
- 'Petit gris' slakjes uit Namen met looksaus €14.00
Escargots 'Petit gris' de Namur et sauce à l'ail
- Huisgerookte zalm , ui, peterselie en toast €14.50
Saumon fumé maison, oignons, persil et toast
- Kikkerbillen met room en ricard €16.00
Cuisses de grenouilles, sauce crème et ricard
- Javanais van ganzenlever en filet d'Anvers €17.00
Javanais de foie d'oie et filet d'Anvers
- Hazepeper €17.00
Civet de lièvre

Soepen - Potages

- Dagsoep met korstjes €8.00
Potage du jour et croûtons
- Noordzeevissoep met zijn garnituur €13.50
Soupe de poisson de la mer du Nord et sa garniture
- Aspergesoep €8.00
Potage aux asperges

Pasta's - PÂtes

- Tagliatelle met huisgerookte zalm €23.50
Tagliatelles au saumon fumé maison
- Wok van tagliatelle en marktgroenten €17.50
Tagliatelles sautées au wok et légumes du marché
- Vegatarische lasagna €19.00
Lasagne végétarienne

Visgerechten - Plats de poissons

- Mosselen in witte wijn €25.00
Moules au vin blanc
- 'Vis van het jaar ' rode poot, marktgroenten, rouille en vissoep €24.00
'Poisson de l'année' grondin rouge, légumes du marché, rouille et potage de poisson
- Gebakken 'Noordzee' slibtongetjes met sla en verse huisgemaakte frietjes €30.00
Solettes de 'La Mer du Nord' poâlées, salade et pomme frites maison
- Rivierpaling in 't groen of in boter gebakken, met tartaarsaus en verse huisgemaakte frietjes €35.00
Anguilles poâlées ou 'au vert', sauce tartare et pommes frites
- Bouillabaisse €41.50
Bouillabaisse
- In de oven gebakken kabeljauw, aardappelen met ajuin en Dijonaisesaus €27.00
Cabillaud cuit au four, pommes de terre aux oignons et sauce Dijonaise
- Aardappelpuree met Nieuwpoortse grijze garnalen, gepocheerd ei en mousselinesaus €20.00
Purée, crevettes grises de 'Nieuwpoort', oeuf poché et sauce mousseline
- Mosselen natuur €22.50
Moules Natures
- Mosselen met look en room €27.50
Moules à l'ail et la crème
- Mosselen met pesto en olijven €27.50
Moules aux olives et pesto

Vleesgerechten - Plats de viande

- Rundstartaar 'BBB' bereid à la minute, frietjes en sla (250 gr) €20.00
Tartare de boeuf 'BBB' préparé à la minute, frites et salade (250 gr)
- Gegrilde steak 'BBB' met bearnaise of peperroomsaus en verse frietjes €29.50
Steak grillé 'BBB', sauce béarnaise ou poivre crème et frites fraîches
- Gegrilde cote à l'os 'BBB' met bearnaise of peperroomsaus en verse frietjes (2 pers.) €61.00
Cote à l'os grillé 'BBB', sauce béarnaise ou poivre crème et frites fraîches (2 pers.)
- Lamskroontje met marktgroenten en gratin dauphinois €30.50
Carré d'agneau, légumes du marché et gratin dauphinois
- Laaggegaard pluma van brasvarken met raapjes, wortelen en gesmolten aardappelen €18.00
Pluma de 'porc de bras' cuit à basse température, navets, carottes et pommes de terre fondues
- Gebakken kalfszwezeriken met boschampionns €30.00
Ris de veau sautées et champignons des bois
- Hazerugfilet met rode kool en verse appelmoes (2 pers - à, - 28,00 p.p.) €28.00
Rable de lièvre, chou rouge et compote (2 pers - à, - 28,00 p.p.)
- Hazepeper op grootmoeders wijze €18.00
Civet de lièvre 'Grand-mère'
- Wild Pastel, vooiencompote, krentenroost €11.00

Kreeftensuggesties - Suggestions de homard

- Kreeftsuggesties (prijs per 100 gr) €10.50
Suggestions homard

Kinderen - Enfants

- Soep - Garnalenkroket, kaaskroket of slaatje met kippenboutjes €13.50
Potage - croquette de crevettes, croquettes de fromage ou salade de pilons de poulet
- Fricandel met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise €13.50
Fricandelle, compote de pomme, frites, ketchup et mayonnaise
- Kippefilet met appelmoes, fritjes, ketchup and mayonaise €13.50
Filet de poulet, compote de pommes, frites, ketchup et mayonnaise
- Spaghetti bolognaise €13.50
Spaghetti bolognaise

Desserts - Dessert

- Chocolademousse €8.50
Mousse au chocolat
- Gecarameliseerde roomflan €8.50
Crème brûlée
- Soufflé au Grand Marnier €8.50
Soufflé au Grand Marnier
- Dame blanche €8.50
Dame blanche
- Trio van sorbets €8.50
Trio de sorbets
- Sabayon €10.00
Sabayon

Gourmetmenu - Menu gourmet

€29,00

Huisgerookte zalm, ui, peterselie en toast

Aardappelpuree met Nieuwpoortse grijze garnalen, gepocheerd ei en mousselinesaus

Dessert

Chef's menu - Chef's menu

€36,00

Slaatje met geconfijt buikspek

Dagsoep met korstjes

Eendenborst, vijgen, boschampignons en dauphine aardappelen

Dessert

 Hamburger met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise -
 Hamburger, compote, frites, ketchup et mayonnaise

€13,50

KUS-ME-NU Menu (Valentijn) - MENU KUS-ME-NU (St-Valentin)

€58,00

Champagne vergezeld van een trio van hapjes

Tartaar van zeebaars, biscuit van olijven en mascarpone dressing

Gebakken coquilles met prei en krokant van Parmesan

Filet van jonge duif met ganzenlever in brickdeeg

Laaggegaard pluma van brasvarken met raapjes, wortelen en gesmolten aardappelen

Dessertcreatie

 Maandmenu - menu du mois
 koffie en versnaperingen

€55,00

"Bubbels" vergezeld van een hapje

Degustatiebordje van de chef

Gebakken ganzenlever met appeltjes en rode vruchtenlikeur

Gebakken kwartel met druiven en puree van knolselder

Hazenrug uit de Moeren, rode kool, appelmoes en dauphine aardappelen

Normandische pannenkoek

 koffie en versnaperingen
 Oudejaarsavondmenu / Nieuwjaarsdagmenu - Menu de St sylvestre/
 Menu de nouvel An

€115,00

"Bubbels" vergezeld van enkele hapjes

Degustatiebordje van de chef

Slaatje met geraspte knolselder en kreeft, kerry-en cayennemayonnaise

Gevulde brickdeeg met pladijsfilet, grijze garnalen en groentenblokjes, jus van garnalen

Gebakje met kalfszwezerik, crème van pastinaak en butternut

Sorbet van groene appel met calvados

Hertenkalf, amandelaardappelen, boschampignons en mousse van wintergroenten

Oudejaarsavonddessert

Koffie en versnaperingen