

## Voorgerechten - hors' d'oeuvres

Duo van garnaal en kaaskroketten €17.00

Duo de croquette de crevettes et croquette de fromage

Huisgerookte zalm met coeur de boeuf tomaat en asperges €15,50

Saumon fumé maison, Tomate 'Coeur de boeuf' et asperges

Grijze garnalen met tomatenvariatie €18.50

Crevettes grises et variation de tomates

Rundscarpaccio 'BBB' met dressing van graanmosterd en Parmezaanse kaas

€16.50

Carpaccio de boeuf 'BBB' et dressing de moutard 'à l'ancienne' et Parmesan

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

Thaïse rijstnoedels 'Mihoen' met scampis en koriander €19,00

Vermicelles de riz Thailandais 'Mihoen', scampis et coriandre

## Visgerechten - Plats de poissons

Zeebaars met groene en witte asperges en wortelcrème €28,50

Bar de mer, asperges vertes et blanches et crème de carottes

Gebakken 'Noordzee' slibtongetjes met sla en verse huisgemaakte frietjes

€30.00

Solettes de 'La Mer du Nord' poêlées, salade et pomme frites maison

Rivierpaling in 't groen of in boter gebakken, met tartaarsaus en verse

huisgemaakte frietjes €32.50

Anguilles poêlées ou 'au vert', sauce tartare et pommes frites

Bouillabaisse €41.50

Bouillabaisse

Rode poon met preistoemp en pepersaus €28.00

Grondin, purée aux poireaux et sauce au poivre

Tongfilet met mousse en saus van grijze garnalen €28.00

Filet de sole, mousse et sauce de crevettes grises

## Vleesgerechten - Plats de viande

Rundstartaar 'BBB' bereid €20.00

Tartare de boeuf 'BBB' préparé

Gegrilde steak à 'BBB' met bearnaise of peperroomsaus en verse frietjes

€29,50

Steak grillé à 'BBB', sauce béarnaise ou poivre crème et frites fraîches

Gegrilde cote à l'os à 'BBB' met bearnaise of peperroomsaus en verse

frietjes ( 2 pers.) €61.00

Cote à l'os grillé à '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

Fazant 'Brabanconne' ( 2 pers. ) €0.00

Faisan 'Brabanconne' ( 2 pers. )

Eendenborst met schorseneren, boschampionns en verse kroketten €24,50

Magret de canard, salsifis, champignons sauvages et croquettes fraîches

Waterzooi van kip met puree €18,50

Waterzooi de poulet et purée

Hazerugfilet met boschampionns en appel ( 2 pers - à, - 26,00 p.p. ) €26.00

Rable de lièvre, champignons sauvages et pomme ( 2 pers - à, - 26,00 p.p. )

## 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

Frikandel 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

## Vismenu - Menu de poisson

€29.00

Huisgerookte zalm met 'Coeur de boeuf' tomaat en asperges

Vol-au-vent van Noordzeevis met puree

Dessert

## Kreeftenmenu - Menu de Homard

€70.00

Een glasje champagne, vergezeld door een hapje

Degustatiebordje van de chef

Carpaccio van tomatenvariatie, kreeft, Parmezaanse kaas en olijfolie

Asperges met gerookte zalm en mousselinesaus

1/2 kreeft met groene en witte asperges, verse pasta

Nagerecht van de chef

Koffie en versnaperingen  
Chef's menu - Chef's menu

€36.00

Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas

Aspergesoep

Waterzooi van kip met puree

Dessert

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

€13.50

Valentijnmenu ( ook mogelijk met alcoholvrije wijnen ) - Menu St-  
Valentin ( Aussi possible avec des vins non-alcoolisés )

€55.00

Coupe Bubbels vergezeld van een hapje

Degustatiebordje van de chef

Carpaccio van St-Jacobsoester met varkenspoot en truffelbalsamicovinaigrette

Grietfilet met kreeft, wintergroentjes en kreeftenjus

Rib eye, merg, sjalot en 'Pont-Neuf' aardappelen

Creatie van appelbereidingen

Oudejaarsavondmenu / Nieuwjaarsdagmenu - Menu St Sylvestre /  
Koffie en versnaperingen  
Menu de Nouvel An

€110.00

Coupe Bubbels vergezeld van enkele hapjes

Degastatiebordje van de chef

Gevulde aardappel met St Jacobsoester en zure room

Gebakken ganzenlever - geconfijte eend  
Sesambroodje, slaatje met Chinese kool

Waterzooi van pladijsfilet, kokkels en mosselen

Sorbet van groene appel, Calvados

Filet van hertekalf met schorseneren, spruitjes,  
Boschampionns en amandelaardappelen

Dessert

Koffie en versnaperingen

Maandmenu - Vaderdagmenu - men du mois - menu fêtes des pères

€55.00

"Bubbels" vergezeld van een hapje

Degustatiebordje van de chef

Lauw babykreeft, pittige cocktailsaus, lemoencress en sla sucrine

Gebakken tongfilets met aardbeien, zalf van schaaldieren en blanke botersaus

Duo van parelhoenfilet en gevulde bil met puree van tuinkruiden en  
nieroogkreeftjes

Creatie van rode vruchten

Koffie en versnaperingen