

## Voorgerechten - hors' d'oeuvres

Carpaccio 'Coeur de boeuf' met sla en grijze garnalen €16.00  
Carpaccio de 'Coeur de boeuf', salade et crevettes grises

Asperges op Vlaamse wijze €16.00  
Asperges 'à la Flamande'

Duo van garnaal- en kaaskroketter €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

Tapas van fijne vleeswaren 'Sharing is caring' €12.00  
Tapas de charcuterie 'Sharing is caring'

Risotto met boschampignons en gebakken scampi €16.00  
Risotto, champignons des bois et scampi frits

Gegrilde gambas, risotto met zomergroenten €18.00  
Gambas grillées, risotto aux légumes d'été

Gebakken eendenlever met crème van peperkoek €20.00  
Foie de canard poêlé et crème de pain d'épice

Asperges, gepocheerd ei, crumble van gedroogde Spaanse ham, mousselinesaus €18.00  
Asperges, oeuf poché, crumble de jambon séché d'Espagne, sauce mousseline

## Soepen - Potages

Dagsoep met korstjes €8.00  
Potage du jour et coÅ»tons

Noordzevissoep met zijn garnituur €13.50  
Soupe de poisson de la mer du Nord et sa garniture

Aspergesoep €8.00  
Potage aux asperges

## Pasta's - PÃ¢tes

Tagliatelle met huisgerookte zalm €23.50  
Tagliatelles au saumon fumé maison

Wok van kip met spiegelei €17.50  
Wok de poulet et oeuf sur le plat

Risotto met zomergroenten €17.00  
Risotto aux légumes d'été

## Visgerechten - Plats de poissons

Mosselen in witte wijn €25.00  
Moules au vin blanc

Gebakken 'Noordzee' sliptongetjes met sla en verse frietjes €30.00  
Solettes de 'La Mer du Nord' poêlées, salade et pommes frites fraîches

Rivierpaling in 't groen of in boter gebakken, met tartaarsaus en verse frietjes €32.00  
Anguilles poêlées ou 'au vert', sauce tartare et pommes frites fraîches

Bouillabaisse 'Royale' (met 1/2 kreeft p.p.) - minimum 2 pers. €41.50  
Bouillabaisse 'Royale' (avec 1/2 homard p.p.) - minimum 2 pers.

In de oven gebakken kabeljauw, aardappelen met ajuin en Dijonaisesaus €27.00  
Cabillaud cuit au four, pommes de terre aux oignons et sauce Dijonaise

Vis in papillot met groenten €28.50  
Poisson en papillote et légumes

Aardappelpuree met Nieuwpoortse grijze garnalen, gepocheerd ei en mousselinesaus €20.00  
Purée, crevettes grises de 'Nieuwpoort', oeuf poché et sauce mousseline

Mosselen natuur €25.00  
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

Black Agnus Rib Eye €28.00  
Black Agnus Rib Eye

Trio van lamskotelet, lamsefilet en kroket van lamszwezerik, spitskool, snijbonen en aardappeltaart €30.00  
Trio de côtelette d'agneau, filet d'agneau et croquette d'agneau, chou blanc, haricots plats et gâteau de pommes de terre

Rundstartaar 'BBB' bereid 'à la minute', verse frietjes en sla (250g) €22.00  
Tartare de boeuf 'BBB' préparé 'à la minute', frites fraîches et salade (250g)

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 lâ€ os â€ BBBâ€ met bearnaise of peperroomsaus en verse frietjes ( 2 pers.) €61.00  
Cote à lâ€ os grillé â€ BBBâ€ , sauce béarnaise ou poivre crème et frites fraîches ( 2 pers. )

Lamskroontje met marktgroenten en gratin dauphinois €30.50  
Carré dâ€ agneau, légumes du marché et gratin dauphinois

Gebakken kalfszwezeriken met boschampignons €30.00  
Ris de veau sautés et champignons des bois

Eendenborst met rode vruchten en verse kroketter €22.00  
Magret de canard, fruits rouges et croquettes fraîches

Hazerugfilet met rode kool en verse appelmoes ( 2 pers - â., 28.00 p.p. ) €28.00

## 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

Frikandel met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise €13.50  
Fricandelle, compote de pomme, frites, ketchup et mayonnaise

Kippenfilet met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise €13.50  
Filet de poulet, compote de pommes, frites, ketchup et mayonnaise

Spaghetti bolognaise €13.50  
Spaghetti bolognaise

Hamburger met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise €13.50  
Hamburger, compote, frites, ketchup et mayonnaise

Spaghetti bolognaise €13.50  
Spaghetti bolognaise

Kindermenu €13.50  
Menu enfants

## 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

Natuuryoghurt met rode vruchten en noten €9.00  
Yaourt nature, fruits rouges et noix

---

**Gourmetmenu - Menu de gourmet**

€29,00

Gegrilde gambas, risotto met zomergroenten

Wok van kip met spiegelei

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

---

**Maandmenu Augustus - Menu du mois d'Aout**

€58,00

"Bubbels" vergezeld van een hapje

Langzaam bereide lamstong met Salsa verde

Vitello Tonato op toast, crème van advocado en tonijnsaus

Gebakken tongfilet met aardbeien en schaaldierenpuree

Lamskoteletjes met spitskool, snijbonen, jus met tijm en wafelaardappelen

Panna cotta van witte chocolade met limoenstroop en munt krokant

Koffie met versnaperingen  
Paasmenu - Aprilmenu - Menu de Pâques - Menu d'avril

€58,00

Een glaasje "Bubbels" vergezeld van een hapje

Degustatiebordje van de chef

Asperges, gepocheerd ei en mousselinesaus

Heekfilet in brickdeeg, jonge spinazie en dille-honing dressing

Trio van lamsfilet, lamskotelet en kroket van lamszwezerik, spitskool, snijbonen, aardappeltaart en jus met tijm

Millefeuille van aardbeien, vanille roomijs, espuma van pistache en groene

---

**Maandmenu juni - Menu de mois juin**

€58,00  
Koffie en versnaperingen

"Bubbels" vergezeld van een hapje

Degustatiebordje van de chef

Carpaccio van gerookte tonijn- en kabeljauwfilet met advocado-olie en limoen

Babykreeft met groene asperges, venkel en kerstomaatjes

Gegrilde grietbot, jus van schelpjes geparfumeerd met kokosmelk en curry

Brownie met vanille-ijs en mangochutney

Koffie met versnaperingen