

Voorgerechten - hors' d'oeuvres

Duo van garnaal en kaaskroketten €18.00
Duo de croquette de crevettes et croquette de fromage

Gambas met kruidenboter €18.00
Gambas, beurre aux fines herbes

Slaatje van gebakken scampi met appeltjes en kerrie €15.00
Salade de scampi frits, pommes et curry

Rundscarpaccio 'BBB' met verse ganzeleverkrullen, olijfolie en rocketsalade €16.50
Carpaccio de boeuf 'BBB', foie d'oie frais, huile d'olive et salade rocket

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

Tagliatelle met mosselen €21.00
Tagliatelles et moules

Visgerechten - Plats de poissons

Mosselen in witte wijn €25.00
Moules au vin blanc

Roggefilet, julienne van groenten en karnemelksmeus en gepocheerd ei €26.00
Filet de raie, julienne de légumes, 'Karnemelksmeus' et oeuf poché

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 €35.00
Anguilles poêlées 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

Vol-au-vent van Noordzeevis met puree €20.00
Vol-au-vent de poisson de la 'mer du Nord' et purée

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 €20.00
Tartare de boeuf 'BBB' préparé

Gegrilde steak à €29.50 met bearnaise of peperroomsaus en verse frietjes €29.50
Steak grillé à €29.50, sauce béarnaise ou poivre crème et frites fraîches

Gegrilde cote à €61.00 met bearnaise of peperroomsaus en verse frietjes (2 pers.) €61.00
Cote à l'os grillé à €61.00, 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

Cote à l'os van 'brasvarken' van Nevele met zuiderse groenten en pickelmayonaise €20.00
Cote à l'os 'porc de bras' de Nevele, légumes méditerranéen et mayonnaise au piccalilli

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

Slaatje van gebakken scampis met appeltjes en kerrie

Vol-au-vent van Noordzeevis met puree

Dessert

Hamburger met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise -

Hamburger, compote, frites, ketchup et mayonnaise

€13.50

Maandmenu - men du mois

€55.00

"Bubbels" vergezeld van een hapje

Degustatiebordje van de chef

Tartaar van nieroogkreeftjes en gebakken nieroogkreeftstaartjes en wasabidressing

Gebakken eendenlever met gekarameliseerde appeltjes met siroop van rode vruchten

Dunne lende ' Becrown', zomergroenten en Provencaalse aardappelen

Chocolade Moeilleux

Koffie en versnaperingen

Kreeftenmenu - Menu de Homard

€70.00

Een glasje champagne, vergezeld door een hapje

Degustatiebordje van de chef

Slaatje van kreeft met appeltjes en kerrie

Gebakken gamba's met kruidenboter

1/2 kreeft met groentenblokjes en Jumbo mosselen

Nagerecht van de chef

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

€36.00

Potje mosselen

Noordzeevissoep met zijn garnituur

Cote à l'os van 'brasvarken' van Nevele met zuidse groenten en pickelmayonaise

Dessert

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

Degustatiebordje 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