

Voorgerechten - hors' d'oeuvres

Asperges op Vlaamse wijze €16.00

Asperges 'à la Flamande'

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

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

Javanais van ganzenlever en filet d'Anvers €17.00

Javanais de foie d'oie et filet d'Anvers

Hazepeper €17.00

Civet de lièvre

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 coÀ»tons

Noordzeervissoep met zijn garnituur €13.50

Soupe de poisson de la mer du Nord et sa garniture

Aspergesoep €8.00

Potage aux asperges

Pasta's - PÂctes

Tagliatelle met huisgerookte zalm €23.50

Tagliatelles au saumon fumé maison

Wok van tagliatelle en marktgroenten €17.50

Tagliatelles sautés au wok et légumes du marché

Risotto met boschampignons €17.00

Risotto aux champignons des bois

Visgerechten - Plats de poissons

Mosselen in witte wijn €25.00

Moules au vin blanc

Op vel gebakken kabeljauwhaasje met citroenaardappel, fijne ratatouille en

tomatenvinaigrette €28.00

Filet de cabillaud rôti au four, pomme de terre au citron, ratatouille et vinaigrette aux tomates

Gebakken 'Noordzee' slibtongetjes met sla en verse huisgemaakte frietjes

€30.00

Solettes de 'La Mer du Nord' poÀ»lées, salade et pomme frites maison

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

huisgemaakte frietjes €35.00

Anguilles poÀ»lées 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

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, 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 lâ€ os à€`BBBâ€ met bearnaise of peperroomsaus en verse

frietjes (2 pers.) €61.00

Cote à lâ€ os grillé à€`BBBâ€ , sauce béarnaise ou poivre crème et frites fraÃ»ches (2 pers.)

Lamskroontje met marktgroenten en gratin dauphinois €30.50

Carré dâ€ agneau, légumes du marché et gratin dauphinois

Kipfilet gevuld met kruidenkaas, pancetta en gebakken aardappelen €18.00

Filet de poulet farcie de fromages d'herbes, pancetta et pommes de terre isolées

Gebakken kalfszwezeriken met boschampignons €30.00

Ris de veau sautés et champignons des bois

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 mayonaise

Kippefilet met appelmoes, fritjes, ketchup and mayonaise €13.50

Filet de poulet, compote de pommes, frites, ketchup et mayonaise

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

Risotto met boschampignons en gebakken scampi

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

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 - Vaderdagmenu - Menu de mois juin - Menu Fête

des Pères
koffie en versnaperingen

€58.00

"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