

APERITIEVEN

Coupe Champagne Pommery Brut Apanage	10,00 €
Kirr Royal au Champagne Pommery Brut Apanage	10,00 €
Aperitief van het huis	8,00 €
Coupe Cava Père Ventura	8,00 €
Amer Picon	7,50 €
10 jaar oude Port Offley	8,50 €
Porto Offley W&R	6,50 €
Sherry	6,50 €
Kirr au vin blanc	6,00 €
Glas witte wijn	5,50 €
Glas rode wijn	5,50 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Martini bianco-rosso	6,00 €
Campari Pur	7,00 €
Campari Soda	7,50 €
Campari Tonic	7,50 €
Campari Orange (met vers fruitsap)	8,00 €
Aperol	7,50 €
Ricard	7,50 €
Vers geperst sinaasappelsap	5,00 €

WHISKY ^s	
Grant's Whisky	8,00 €
William Lawson's	8,00 €
Dewar's 12 years	10,50 €
Dewar's 18 years	14,00 €
Aberfeldy 12 years	10,50 €
Graighellachie 13 years	14,00 €
The Balvenie Double Wood	14,00 €
Jack Daniels	10,00 €

GEESTRIJKE DRANKEN

Nordlys Premium Gin Fever Tree	14,00 €
Ricard	7,00 €
Cognac	8,00 €
Calvados	8,00 €
Cointreau	8,00 €
Grand-Marnier	8,00 €
Jenever	5,00 €
Poire William	8,00 €
Amaretto	8,50 €
Nordlys Akvavit	6,00 €





a mystery of nature

Nordlys premium gin causes curiosity, excitement and philosophic opinions among those who taste it!

Nordlys Gin kwam tot stand na een diepgaande samenwerking tussen de familie Dendooven en meester-distilleerder De Moor. Nordlys Gin is een prachtige blend van citrus en een uitgebreid gamma van kruiden, recht van onze Belgische kust. Een lev-endige en aangename gin met eerst bloemige onder-tonen, daarna meer complex en krachtig door de kruidige ingrediënten. Elegant, rond en verfijnd van karakter met een unieke zilte toets door het gebruik van het brakke grondplantje “zeemelde”. Gedistilleerd in een traditionele koperen alambiek bekomt men een ongeëvenaarde en verrukkelijke gin.

BIEREN

Primus 25 cl	2,80 €
Primus 33 cl	3,00 €
Super 8 Export Blanche	2,80 €
Duvel	4,50 €
Carlsberg	3,00 €
Tongerlo Lux Blond	3,80 €
Tongerlo Nox Bruin	3,80 €
Sint-Hubertus	3,80 €
Super 8 Export	2,80 €
Kriek Mystique	2,80 €
Tongerlo Prior	3,80 €

FRISDRANKEN

Spa Orange	2,80 €
Pepsi	2,80 €
Pepsi Max	2,80 €
Spa Reine	2,80 €
Spa bruis	2,80 €
Schweppes Tonic	2,80 €
Fles Spa Reine niet-bruisend 1/2 l	5,50 €
Fles Spa Reine bruisend 1/2 l	5,50 €
Ice Tea	2,80 €

RUM ^s	
Bacardi Carta Blanca	8,00 €
Bacardi Carta Negra	9,50 €
Bacardi 8 años	12,00 €
Kraken Rum	11,00 €

 SUGGESTIEMENU		
42,50 €		
Carpaccio van Belgische wit-blauw rund met parmesaan schaafsel	of / ou	<i>Carpaccio de blanc-blue belge aux copeaux de parmesan</i>
1/2 Kreeft Belle-vue of gegratineerd (+€5,00)	of / ou	<i>1/2 Homard Belle-vue ou gratiné au four (+€5,00)</i>
Oostendse vissoep met z'n rouille	of / ou	<i>Soupe aux poissons Ostendaise avec sa rouille</i>
Asperges op z'n Vlaams / mousseline	of / ou	<i>Asperges à la flamande / sauce mousseline</i>
Creuses oesters op ijs	of / ou	<i>Huitres creuses sur glace</i>

Op het houtvuur gegrilde ribstuk van het Belgisch wit-blauw (+2,50€)	of / ou	<i>Entrecôte de blanc-bleu belge, grillé au feu de bois (+2,50€)</i>
Kabeljauw 'Royal' kruidenpuree (+2,50€)	of / ou	<i>Cabillaud 'royal' avec purée aux fines herbes (+2,50€)</i>
Op het houtvuur gegrilde lamskroon met warme groenten (+5,00€)	of / ou	<i>Couronne d'agneau grillé au feu de bois accompagnée de légumes chaudes (+5,00€)</i>
Op het houtvuur gegrilde eendeborst à l'orange	of / ou	<i>Magret de canard grillé au feu de bois à l'orange</i>

Irish coffee	of / ou	<i>Irish coffee</i>
Coupe aardbeien	of / ou	<i>Coupe fraises</i>

	
KOUDE VOORGERECHTEN	
Tomaat-garnaal <i>Tomate aux crevettes</i>	17,00 €
Gerookte zalm <i>Saumon fumé</i>	17,00 €
6 Oesters “creuses” <i>6 Huîtres “creuses”</i>	17,00 €
Toast gerookte paling met z'n garnituur <i>Toast au Anguille fumé avec sa garniture</i>	17,00 €
Parmaham met meloen <i>Jambon de Parme au melon de cavaillon</i>	17,00 €
Rundscarpaccio met Parmezaan schaafsel <i>Carpaccio de bœuf au copeaux de Par- mesan</i>	15,00 €
Ganzeleverpastei <i>Foie-Gras</i>	20,00 €
1/2 Kreeft Bellevue (p.p.) <i>1/2 Homard Bellevue (p.p.)</i>	26,00 €
1/2 Kreeft “à la nage” (p.p.) <i>1/2 Homard “à la nage” (p.p.)</i>	26,00 €
Baby kreeft (in seizoen) <i>Bébé Homard (au saison)</i>	26,00 €

	
WARME VOORGERECHTEN	
1/2 portie paling (gebakken - in 't groen - in de room op z'n provencaals - napolitaine) <i>1/2 portion d'anguilles</i> (<i>sauté Meunière - au vert - à la crème</i> <i>à la provençale - napolitaine</i>)	20,00 €
Garnaalkroketten <i>Croquettes aux crevettes grises</i>	16,00 €
Kaaskroketten <i>Fondue parmesane</i>	14,50 €
Dagsoep <i>Potage du jour</i>	5,50 €
Kreeftensoep <i>Bisque d'homard</i>	9,50 €
Oostendse vissoep met z'n rouille <i>Soupe aux poissons ostendaise avec sa rouille</i>	9,50 €
Scampi's in de lookboter <i>Scampis au beurre à l'ail</i>	16,00 €
Scampi's in kreeftensaus <i>Scampis sauce homardine</i>	16,00 €
Lauw lenteslaatje met scampi's <i>Salade printannière tiède au scampis</i>	16,00 €
<i>Indien het voorgerecht als hoofdschotel wordt genomen, wordt een supplement van 2,50 eur aangerekend</i>	

	
ASPERGE MENU 38,50€	
Aspergeroomsoep <i>Soupe d'asperges à la crème</i>	
Mechelse asperges met gerookte zalm en ge- kookte nootham “Duke of Berkshire” <i>Asperges de Malines accompagnées de saumon fumé et du jambon cuit “Duke of Berkshire”</i>	
Irish coffee of Coupe Aardbeien <i>Irish Coffee ou Coupe fraises</i>	

	
VISGERECHTEN	
Paling - Anguilles gebakken - <i>meunière</i> in 't groen - <i>au vert</i> in de room - <i>à la crème</i> provençale napolitaine	29,50 €
Gebakken zeetong Sole meunière	dagprijs / prix du jour €
Kabeljauw Royal 'en fraîcheur' (verse tomaten & basilicum) <i>Cabillaud Royal 'en fraîcheur' (tomates fraîches & basilic)</i>	27,50 €
Kabeljauw met mousselinesaus <i>Cabillaud poché sauce mousseline</i>	27,50 €
Tomaat met grijze garnalen <i>2 tomates aux crevettes grises</i>	24,00 €
Lauw lenteslaatje met scampi's (9 stuks) <i>Salade printannière tiède aux scampis (9)</i>	21,00 €
Hele kreeft Belle-Vue (700g) <i>Homard entier Belle-Vue (700g)</i>	50,00 €
Hele kreeft 'à la nage' (700g) <i>Homard entier 'à la nage' (700g)</i>	50,00 €
Scampi's (9 stuks) in de lookboter <i>Scampis (9) au beurre à l'ail</i>	21,00 €
Scampi's (9 stuks) in de kreeftesaus <i>Scampis (9) homardine</i>	21,00 €

	
VLEESGERECHTEN	
T-Bone Steak van Belgisch wit-blauw op het houtvuur geroosterd <i>Côte à l'os du blanc-blue belge, grillé au feu de bois</i> champignons provençale groene peper, <i>poivre vert</i> béarnaise	30,00 €
lerse ossehaas, op het houtvuur geroosterd <i>Filet pur irlandais, grillé au feu de bois</i>	33,50 €
Châteaubriand op het houtvuur geroosterd met warme groenten- krans (2 pers.)	62,00 €
Lamskroon met warme groenten- krans <i>Carré d'agneau bouquetière de légumes</i>	33,00 €
Op houtvuur gegrilde eendenborst à l'orange <i>Magret de canard rôti au feu de bois à l'orange</i>	26,50 €
Extra saus - <i>Sauce supplémentaire</i>	2,50 €

	
KREEFTENMENU	
42,50	
Romige Kreeftensoep met cognac <i>Bisque d'homard à la crème et fine champagne</i>	
Halve kreeft Belle-Vue / <i>Demi homard Belle-Vue</i> Halve Kreeft gegratineerd / <i>Demi Homard gratiné</i>	
Irish Coffee Chocolade Mœlleux / <i>Mœlleux au chocolat</i>	

	
SWEET ^s & DESIRE ^s	
Chocolade mousse <i>Mousse au chocolat</i>	7,00 €
Profiterolles met ijs en chocolade <i>Profiterolles au chocolat</i>	8,50 €
Crème brûlée	7,00 €
Chocolade Mœlleux <i>Mœlleux au chocolat</i>	9,00 €
Kinderijsje Coupe enfant	
Coupe Dame Blanche	8,00 €
Coupe Brésilienne	8,00 €
Coupe Advocaat	8,00 €
Coupe aardbeien (seizoen) <i>Coupe aux fraises (saison)</i>	8,00 €
Coupe Maison	8,50 €
Café glacé	8,00 €
Soepje van Zwarte Woudvruchten met vanille ijsroom - <i>Soupe de fruits du Forêt Noir avec crème glace vanille</i>	8,50 €

	
KOFFIE ^s	
Espresso	2,80 €
Mokka	2,80 €
Décaffiné	2,80 €
Cappuccino	3,10 €
Koffie verkeerd / <i>Lait russe</i>	3,70 €
Latte macchiato	3,70 €
Irish coffee	8,00 €
French coffee	8,00 €
Italian coffee	8,00 €

*Speciaal voor Vijfwege ontwikkelde de Brugse kof-
fiebranderij JAVANA -est1949- een unieke blend.
Een uitgelezen selectie arabica koffie's uit Brazi-
lië, Guatemala, Costa Rica en Colombia vormen de
basis van deze subtiële mengeling. De bonen wer-
den op artisanale wijze geroosterd om hun volle
smaak, aroma en karakter te behouden. Dit resul-
teert in een fluweel zachte maar toch pittige koffie.*

	
THEE ^s	
High Darling	3,70 €
Zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage	
Orange Safari	3,70 €
Rode rooibes met vanille	
Low Rider	3,70 €
Zuiver bio groene thee uit China	
Maybe Baby	3,70 €
Hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ana- nasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei.	
Master Mint	3,70 €
Zuivere pepermint	
Smooth Operator	3,70 €
Kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische land- bouw	
<i>Samova heeft als doelstelling de markt te voorzien van verse Bio-thee en kruiden specialiteiten van de hoogste kwaliteit; zuiver, ethisch, ecologisch verantwoord en duurzaam gepro- duceerd</i>	



CHAMPAGNE ^s	
Champagne Pommery Brut Apanage 75 cl	55 €
Champagne Pommery rosé Apanage 75 cl	75 €
Champagne Pommery Summertime Blancs de Blancs 75 cl	70 €
Champagne Pommery millésime 2005 Grand Cru 75 cl	95 €
Champagne Pommery Louise 2002 75 cl	180 €



WITTE WIJNEN	
PER GLAS	
Les Sourds Chardonnay-Viognier	5,50 €
Pazo Barrantes Albariño	8,00 €
Rully Clos des Mollepierres 2016 Domaine Roux	12,00 €

LES SOURDS	
WIT - Chardonnay - Viognier	27,00 €

Zoals zijn rode evenknie is deze wijn eveneens afkomstig uit Zuid-Frankrijk, rond de streek van Limoux. Viognier en Chardonnay zijn in deze blend versmolten tot een harmonieus geheel met een frisse, fruitige neus en een evenwichtige structuur in de mond. Een witte wijn met fraîcheur en karakter die graag vertoeft in het gezelschap van al het lekkers uit de zee.



BORDEAUX	
Le Bordeaux de Larrivet Haut Brion	36 €

PESSAC LÉOGNAN-GRAVES	
Château Carbonnieux Grand Clu Classé - Pessac Léognan	57 €
Abeille de Fieuzal Château Fieuzal	49 €
Château Villa Bel-Air	38 €

LOIRE	
Petit Brugeois <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	29 €
Pouilly Fumé <i>Pascal Jolivet</i>	34 €
Sancerre <i>Pascal Jolivet</i>	35 €
Sancerre Aujourd'hui comme autre fois non-filtré <i>Domaine Hubert Brochard</i>	37 €
Menetou Salon <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	33 €

ELZAS	
Riesling Classic <i>Hugel</i> 2015	34 €
Pinot Gris <i>Hugel</i>	34 €
Gewurztraminer <i>Léon Beyer</i>	36 €
Pinot Blanc <i>Joshmeyer</i>	31 €

BOURGOGNE	
Chardonnay Vieilles Vignes <i>Maison Albert Bichot</i>	31 €
Saint Véran Lafont <i>Domaine Auvigue</i>	36 €
Pouilly Fuissé La Frérie <i>Domaine Auvigue</i>	44 €
Chablis <i>William Fèvre</i>	47 €
Chablis 1 ^{er} cru <i>William Fèvre</i>	52 €
Rully “Clos de Mollepières” 2016 <i>Domaine Roux</i>	52 €
La Pucelle Saint-Aubin <i>Domaine Roux</i>	50 €
Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru Clos Saint Jean <i>Domaine Paul Pillot</i>	82 €
Meursault Clos Saint Félix <i>Domaine Michelot</i>	67 €
Macon Solutré <i>Domaine Auvigue</i>	35 €

CÔTE DU RHONE	
Secret de Famille Viognier <i>Domaine Jaboulet</i>	32 €
Crozes Hermitage les jalets blancs <i>Domaine Jaboulet</i>	44 €
Château Neuf du Pape 2016 <i>Château de Beaucastel</i>	148 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON	
Château Castigno	45 €

BELGIË	
Aldeneyck Pinot Blanc	40 €

ESPAÑA	
Pazo Barrentes, Galicië Albarino	38 €
Capellana Reserva Rioja	40 €

D0 Valdepenas Yuntero Macabeo / Sauvignon Blanc	40 €
Pago Calzadilla <i>Matelot Vinos de Pagos</i>	30 €

ITALIA	
Coluta, friulli, Pinot Grigio	37 €
Vermentino La Spinetta	37 €

DEUTSCHLAND	
<i>Gut Hermannsberg</i> , Nahe Just Riesling	30 €
<i>Gut Hermannsberg</i> , Steinterassen	39 €
Markgraf von Baden, <i>Schloss Staufenberg</i>	36 €
Klingelberger Riesling	31 €
Klingelberger Riesling 1 ^{ste} cru	38 €

PORTUGAL	
Divai Alentejano	30 €
Portal da Calcada Vinho Verde Réserve	37 €
Quinta de Santiago Alvarinho Vino Verde	32 €

ÖSTERREICH	
To Velich Welshriesling/Chardonnay/Sauvignon Blanc	36 €
Bernard OTT Am Berg Gruner Veltliner	34 €

NEW ZEALAND	
Wildrock Sauvignon blanc	31 €
The Supernaturals Sauvignon blanc	45 €
Private Bin Villa Maria	42,50 €
Clos Henri Sauvignon <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	48 €

ARGENTINA	
Torrentes Bodegas Tapi	28 €

SOUTH AFRICA	
Klein Constantia Estate Sauvignon blanc - Constantia	37 €
Glenelly Glass Collection Estate réserve Chardonnay	33 €
Eerste Hoop Chardonnay	40 €
De Morgenzon Chenin Blanc Réserve	50 €

ROSÉ WIJNEN	
Sancerre rosé ‘Les Collines blanches’ <i>Domaine Hubert Brochard</i>	36 €
Château d'Esclans ‘Whispering Angel’ Côtes de Provence	46 €
Petit Brugeois <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	27 €
Bandol <i>Domaine de la Tour du Bon</i>	37 €
Summertime Côtes de Provence	28 €
RAM Rosé	27 €

1½ FLESSEN (37,50 CL)	
LOIRE	
Pouilly Fumé	21 €
Sancerre	21 €
ELZAS	
Pinot Gris	18 €
BOURGOGNE	
Saint Veran Lafont	25 €
Pouilly Fuissé La Frérie	28 €
Chablis	28 €



RODE WIJNEN

PER GLAS

Les Sourds Merlot - Carbernet Sauvignon	5,50 €
Pittnauer Pinot Noir 2016	8,00 €
Château Lamarzelle 2008	12,00 €



LES SOURDS

ROOD - Merlot - Carbernet Sauvignon	27 €
-------------------------------------	------

Een assemblage van de beste Merlot en Cabernet Sauvignon wijnen uit de regio van Limoux Zuid-Frankrijk. Een wijn met Bordeaux Allures, charmerend in de aanzet doch ondersteunend door een nobele structuur. Om een sappig stuk vlees te vergezellen.

BORDEAUX

Le Bordeaux de Larrivet 2016	36 €
Haut Brion	

SAINT-EMILION

Château Rozier Grand-Cru 2015	49 €
Château Martet res. de la famille 2015	65 €
Château Croque-Michotte Grand Cru 2014	52 €
Château Franc Pipeau Grand Cru 2015	47 €
Château Lamarzelle Prieuré 2008	45 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé 2008	55 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé 2014	75 €

LALANDE DE POMEROL

Château Haut-Chaigneau 2014	44 €
Château Garraud 2014	49 €
Château La Sergue 2015	46 €
Vieux Cardinal Lafaurie 2014	38 €

POMEROL

Château La Pointe 2016	66 €
Château Clos René 2016	66 €
Château La Grange 2014	56 €
Château La Fleur Petrus 2012	300 €

HAUT MEDOC

Château Le Pey 2015	31 €
---------------------	------

SAINT-ESTEPHE

Château Pomys Cru Bourgeois 2015	41 €
Château La Haye 2016	46 €
Château Petit Bocq 2016	46 €

MARGAUX

Château d'Angludet 2014	62 €
Château Labégorce 2016	62 €

PAUILLAC

Pauillac de Lynch Bages 2015	46 €
Château Belle-Vue Cardon 2015	250 €

SAINT JULIEN

Pavillon de Léonville Poyferré 2014	61 €
-------------------------------------	------

MOULIS

Château Dutruch Grand Poujeaux 2014	46 €
-------------------------------------	------

PESSAC LÉOGNAN GRAVES

Château Carbonnieux Grand Cru Classé 2013	62 €
Le Réserve de Malartic 2014	40 €
Villa Bel Air 2015	40 €

BOURGOGNE

Pinot Noir vieilles vignes 2015	38 €
Gevry Chambertin 2012 vieilles vignes	67 €
Hospice de Beaune 1 ^{er} Cru 2014	57 €
Nuits Saint Georges 2015	66 €
Pommard 2015	72 €

LES CRUS

LES PETITS BOURGOGNES

Morgon Les Charmes 2017	30 €
Chiroubles La Lanjagne 2016	30 €
Fleurie Clos de la Roilette 2016	30 €
Beaujolais Villages 2017	29 €

CÔTE DU RHÔNE

Crozes Hermitage 'Les Jalets' Jaboulet 2016	41 €
Vacqueras 2015 <i>Domaine de Soleiade</i>	40 €
Châteauneuf du Pape 2016	53 €
Châteauneuf du Pape 2016	135 €
Château de Beaucastel	
Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu Jaboulet	40 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

Château Castigno 2012	32 €
'Secrets des Dieux'	
Château Castigno AOL 2012	46 €
Saint Chinain	

1/2 FLESSEN (37,50 CL)	
SAINT-ÉMILLION	
Château Martet Réserve de la Famille	26 €
LALANDE DE POMEROL	
Château Haut Chaigneau	27 €
Château Garraud	26 €
HAUT MÉDOC	
Château Le Pey	26 €
SAINT ESTÈPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois 2016	26 €
Château La Haye	29 €
CÔTE DU RHÔNE	
Châteauneuf du Pape	29 €

Merlot Château Castigno	37 €
-------------------------	------

LOIRE

Sancerre rouge	36 €
'Les collines blanches' 2015	
Domaine Hubert Brochard	

ITALIA

Vino nobile Toscane Ruffino 2015	38 €
Rosso di Montalcino Banfi 2014	75 €
Barbera d'Alba Palladino 2015	38 €
Chianti classico DOCG 2016	41 €
La Macinaia di San Vincenti	
Barolo Massolino 2014	50 €
Conte Giangirolamo 2015	48 €

ESPAÑA

Marques de Murrietta, Rioja Tinto 2014	40 €
Inici priorat 2016	38 €
DO Ribero del Duero Vina Sastre Crianza 2016	40 €
ÖSTERREICH	
Wachter Bela Joska blaufrankisch 2016	39 €
Pittnauer Pinot noir 2016	38 €
Pittnauer Pannobile 2015	52 €

DEUTSCHLAND

Baden Spätburgunder pinot noir 2015	30 €
Baden Spätburgunder pinot noir 1 ^{ste} Lage 2014	39 €

PORTUGAL

Quinta de Passadouro 2014	39 €
---------------------------	------

ZUID AFRIKA

Kanonkop Pinotage 2016	44 €
Kanonkop Cabernet Sauvignon 2013	47 €
Kanonkop Paul Sauer 2015	52 €
Eerste hoop 'Shiraz' 2015	45 €

ARGENTINA

Domaine Bousquet "Réserve" Malbec 2015	40 €
Domaine Bousquet "Grande Réserve" Malbec 2015	46 €

MAGNUM FLESSEN (150 CL)	
SAINT-ÉMILLION	
Château Rozier Grand Cru	98 €
Château Martet Rés. de la Famille	138 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé '15	145 €
LALANDE DE POMEROL	
Château Haut Chaigneau	85 €
Château Garrand	105 €
HAUT MÉDOC	
Château Le Pey	66 €
SAINT ESTÈPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois	99 €
Château La Haye	109 €
LES SOURDS MAGNUM	
Cabernet Sauvignon - Merlot	57 €