



APERITIEVEN

Coupe Champagne Pommery Brut Apanage	9,50 €
Kirr Royal au Champagne Pommery Brut Apanage	9,50 €
Aperitief van het huis	7,50 €
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 rood-wit	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 €
Oxley 13 years	14,00 €
The Balvenie Double Wood	14,00 €
Jack Daniels	10,00 €



GEESTRIJKE DRANKEN

Gin Tonic Regular Fever Tree	10,00 €
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 €



NORDLYS
PREMIUM GIN

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 levendige 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 €
Ramée	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>
Duo van huisbereide wildterrines met hun confits	of / ou	<i>Duo de terrines de gibier maison avec ses confits</i>
Huisbereide garnaalkroketten met gefrituurde peterselie	of / ou	<i>Croquette de crevettes grises maison avec du persil frité</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>
Gepocheerde Noorse Kabeljauw met kreeftenbéarnaise en kruidenpuree (+2,50€)	of / ou	<i>Cabillaud norvégienne poché avec béarnaise d'homard et purée aux fines herbes (+2,50€)</i>
Fazant in de room met bosbessen en peren	of / ou	<i>Faisan à la crème avec myrtilles et poires</i>
Hazerug Harlequin (+5,00€)	of / ou	<i>Râble de lièvre Harlequin (+5,00€)</i>
----	----	----
Irish coffee	of / ou	<i>Irish coffee</i>
Soepje van zwarte woudvruchten met vanilleijs	of / ou	<i>Soupe de fruits noirs du forêt avec crème glace vanille</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>	5,00 €
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>	

	
IT'S OPEN SEASON	
Jonge patrijs “Vijfwege” <i>Perdrix jeune “Vijfwege”</i>	29,50 €
Fazant in de room met bosbessen en peren - <i>Faisan à la crème avec myrtil- les et poires</i>	27,50 €
Fazant op Brabantse wijze <i>Faisan à la Brabançonne</i>	27,50 €
Hazerug Harlequin <i>Râble de lièvre harlequin</i>	30,50 €

	
VISGERECHTEN	
Paling - Anguilles gebakken - <i>meunière</i> in 't groen - <i>au vert</i> in de room - <i>à la crème</i> provençale napolitaine	28,50 €
Gebakken zeetong Sole meunière	dagprijs / prix du jour €
Kabeljauw Royal 'en fraîcheur' (verse tomaten & basilicum) <i>Cabillaud Royal 'en fraîcheur' (tomates fraîches & basilic)</i>	26,50 €
Kabeljauw met mousselinesaus <i>Cabillaud poché sauce mousseline</i>	26,50 €
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	29,00 €
lerse ossehaas, op het houtvuur geroosterd <i>Filet pur irlandais, grillé au feu de bois</i>	31,50 €
Châteaubriand op het houtvuur geroosterd met warme groenten- krans (2 pers.)	60,00 €
Lamskroon met warme groenten- krans <i>Carré d'agneau bouquetière de légumes</i>	30,00 €
Op houtvuur gegrilde eendenborst à l'orange <i>Magret de canard rôti au feu de bois à l'orange</i>	24,00 €
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 Mølleux / <i>Mølleux 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 Mølleux <i>Mølleux 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 €

	
THEE ^s	
High Darling	3,70 €
<i>Zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage</i>	
Orange Safari	3,70 €
<i>Rode rooibes met vanille</i>	
Low Rider	3,70 €
<i>Zuiver bio groene thee uit China</i>	
Maybe Baby	3,70 €
<i>Hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ana- nasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei.</i>	
Master Mint	3,70 €
<i>Zuivere pepermint</i>	
Smooth Operator	3,70 €
<i>Kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische land- bouw</i>	
<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 €
Sancerre Pascal Jolivet	8,00 €
Rully “Les clos de Mollepières” Domaine Roux	12,00 €

LES SOURDS	
WIT - Chardonnay - Viognier	25 €

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	75 €

GRAVES	
Château Carbonnieux Grand Clu Classé - Pessac Léognan	55 €
Abeille de Fieuzal Château Fieuzal	48 €

LOIRE	
Petit Brugeois Domaine Henri Bourgeois	26 €
Pouilly Fumé Pascal Jolivet	33 €
Sancerre Pascal Jolivet	33 €
Sancerre Aujourd'hui comme autre fois non-filtré Domaine Hubert Brochard	35 €
Menetou Salon Domaine Henri Bourgeois	180 €

ELZAS	
Riesling Classic Hugel 2015	33 €
Pinot Gris Hugel	33 €
Gewurztraminer Léon Beyer	35 €

BOURGOGNE	
Chardonnay Vieilles Vignes Maison Albert Bichot	30 €
Saint Véran Lafont Domaine Auvigue	35 €
Pouilly Fuissé Domaine Auvigue	42 €
Chablis William Fèvre	40 €
Chablis 1 ^{er} cru William Fèvre	45 €
Rully “Les clos de Mollepières” 2016 Domaine Roux	45 €
La Pucelle Domaine Roux	48 €
Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru Clos Saint Jean Domaine Paul Pillot	80 €
Meursault Clos Saint Félix Domaine Michelot	65 €

CÔTE DU RHONE	
Secret de Famille Domaine Jaboulet	30 €
Crozes Hermitage les jalets blancs Domaine Jaboulet	42 €
Château Neuf du Pape 2016 Château de Beaucastel	148 €

ESPAÑA	
Pazo Barrentes, Galicië Albarino	38 €
Mara Murietta Capellana	40 €
DO Valdepenas Yuntero Macabeo / Sauvignon Blanc	40 €

ITALIA	
Coluta, friulli, Pinot Grigio	35 €
Vermentino ‘La Spinetto”	34 €
Vermentino di Sardegna	35 €

DEUTSCHLAND	
Gut Hermannsberg, Nahe Just Riesling	29 €
Gut Hermannsberg, Steinterassen	38 €
Markgraf von Baden, Schloss Staufenberg	35 €
Klingelberger Riesling	29 €
Klingelberger Riesling 1 ^{ste} cru	36 €

PORTUGAL	
Divai Alentejano	29 €
Portal da Calcada Vinho Verde Reserva	35 €

ÖSTERREICH	
To Velich	35 €
Bernard OTT Am Berg	32 €

NEW ZEALAND	
Wildrock Sauvignon blanc	30 €
The Supernaturals Sauvignon blanc	45 €
Green Glow ‘Orange Wine’	40 €
Private Bin Villa Maria	42,50 €

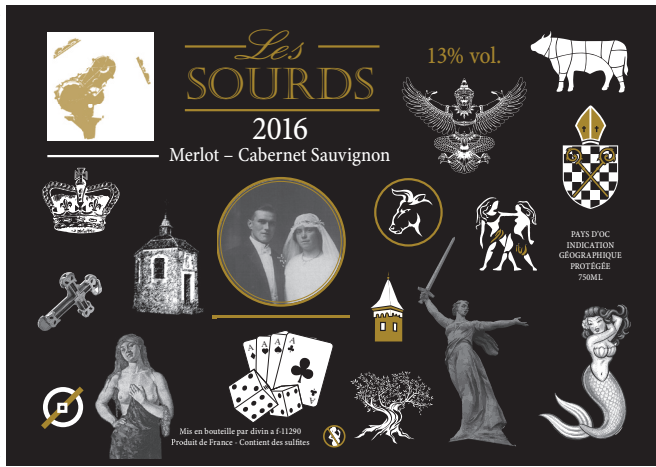
SOUTH AFRICA	
Klein Constantia Estate Sauvignon blanc - Constantia	35 €
Glenelly Glass Collection Estate reserva Chardonnay	30 €

ROSÉ WIJNEN	
Sancerre rosé ‘Les Collines blanches’ Domaine Hubert Brochard	35 €
Château d'Esclans ‘Whispering Angel’ Côtes de Provence	25 €



RODE WIJNEN	
PER GLAS	
Les Sourds Merlot - Carbernet Sauvignon	5,50 €
Marques de Murrietta Rioja Tinto	8,00 €
Château Labegorce Margaux	12,00 €

LES SOURDS



ROOD - Merlot - Carbernet Sauvignon	25 €
-------------------------------------	------

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 Haut Brion	30 €
---	------

SAINT-EMILION

Château Rozier Grand-Cru 2015	48 €
Château Martet res. de la famille 2015	65 €
Château Croque-Michotte Gran Cru 2014	50 €
Château Franc Pipeau Grand Cru 2014	45 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé 2007	48 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé 2014	65 €

LALANDE DE POMEROL

Château Haut-Chaigneau 2014	40 €
Château Garraud 2014	48 €
Château Le Sergue 2015	45 €
Vieux Cardinal Lafaurie 2014	36 €

POMEROL

Château La Pointe 2014	60 €
Château Clos René 2015	65 €
Château La Grange 2014	50 €
Château La Fleur Petrus 2012	300 €

HAUT MEDOC

Château Le Pey 2015	30 €
---------------------	------

SAINT-ESTEPHE

Château Promys Cru Bourgeois 2015	40 €
Château La Haye 2015	45 €
Château Petit Bocq 2015	45 €

MARGAUX

Château d'Angludet 2014	60 €
Château Labegorce 2014	60 €

PAUILLAC

Pauillac de Lynch Bages 2015	55 €
Château Belle-Vue Cardon 2015	250 €

SAINT JULIEN

Pavillon de Léonville Poyferré 2014	60 €
-------------------------------------	------

MOULIS

Château Dutruch Grand Poujeaux 2013	60 €
-------------------------------------	------

GRAVES

Château Carbonnieux Grand Crus Classé 2013	60 €
Le Réserve de Malartic 2014	65 €

BOURGOGNE

Pinot Noir vieilles vignes 2014	38 €
Gevry Chambertin 2015	65 €
Hospice de Beaune 1 ^{er} Cru 2014	55 €
Nuits Saint Georges 2015	65 €
Pommard 2015	70 €

LES CRUS

LES PETITS BOURGOGNES

Morgon Les Charmes 2017	29 €
Chiroubles La Lanjagne 2016	28 €
Fleurie Clos de la Roilette 2015	29 €
Beaujolais Villages 2017	27 €

CÔTE DU RHÔNE

Crozes Hermitage 'Les Jalets' Jaboulet 2016	40 €
Vacqueras 2015 <i>Domaine de Soleiade</i>	35 €
Châteauneuf du Pape 2016	52 €
Châteauneuf du Pape 2015	135 €
Château de Beaucastel	

LANGUEDOC ROUSSILLON

Château Castigno 2012	30 €
'Secrets des Dieux'	
Château Castigno AOL 2012	45 €
Saint Chinain	

LOIRE

Sancerre rouge	35 €
'Les collines blanches' 2015	
Domaine Hubert Brochard	

ITALIA

Vino nobile Toscane Ruffino 2014	37 €
Rosso di Montalcino, Banfi 2012	75 €
Barbera d'Alba Palladino 2015	35 €
Chianti classico DOCG 2015	40 €
La Macinaia di San Vincenti	
Barolo Massolino 2013	60 €

ESPAÑA

Marques de Murrietta, Rioja Tinto 2014	39 €
Inici priorat 2015	36 €
DO Ribero del Duero Vina Sastre Crianza 2015	38 €

ÖSTERREICH

Wachter Bela Joska blaufrankisch 2015	38 €
Pittnauer Pinot noir 2016	36 €
Pittnauer Pannobile 2015	50 €

DEUTSCHLAND

Baden Spätburgunder pinot noir 2015	28 €
Baden Spätburgunder pinot noir 1 ^{ste} Lage 2014	38 €

PORTUGAL

Quinta de Passadouro 2014	38 €
---------------------------	------

ZUID AFRIKA

Kanonkop Pinotage 2015	43 €
Kanonkop Cabernet Sauvignon 2013	45 €
Kanonkop Paul Sauer 2014	50 €

ARGENTINA

Domaine Bousquet "Réserve" Malbec 2015	38 €
Domaine Bousquet "Grande Réserve" Malbec 2015	44 €