



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 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 €
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 bruist	2,80 €
Schweppes Tonic	2,80 €
Fles Spa Reine niet-bruisend 1/2 l	5,50 €
Fles Spa Reine bruistend 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

Carpaccio de blanc-blue belge aux copeaux de parmesan

1/2 Kreeft Belle-vue of gegratineerd (+€5,00)

of / ou

1/2 Homard Belle-vue ou gratiné au four (+€5,00)

Oostendse vissoep met z'n rouille

of / ou

Soupe aux poissons Ostendaise avec sa rouille

Huisbereide garnaalkroketten met gefrituurde peterselie

of / ou

Croquette de crevettes grises maison avec du persil frité

Creuses oesters op ijs

of / ou

Huitres creuses sur glace

Op het houtvuur gegrilde ribstuk van het Belgisch wit-blauw (+2,50€)

of / ou

Entrecôte de blanc-bleu belge, grillé au feu de bois (+2,50€)

Gepocheerde Noorse Kabeljauw met kreeftenbéarnaise en kruidenpuree (+2,50€)

of / ou

Cabillaud norvégienne poché avec béarnaise d'homard et purée aux fines herbes (+2,50€)

Op het houtvuur gegrilde Iberico racks à la provençale

of / ou

Racks Ibérico à la provençale, grillé au feu de bois

Jonge Franse duif met winterse garnituur

of / ou

Pigeonneau français avec sa garniture hivernale

Irish coffee

of / ou

Irish coffee

Soepje van zwarte woudvruchten met vanilleijs

of / ou

Soupe de fruits noirs du forêt avec crème glace vanille



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 Parmesan</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> (sauté Meunière - au vert - à la crème à la provençale - napolitaine)	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 €

Indien het voorgerecht als hoofdsotel wordt genomen, wordt een supplement van 2,50 eur aangerekend



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 kreeftensaus <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 €
Ierse 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 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 €



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, ananasblokjes, 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 landbouw</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 geproduceerd