

Voorgerecht - Entrées

Bisque van Zeebrugse garnalen (met een scheutje Rémy Martin) <i>Bisque de crevettes zeebruggeoises (parfumée de Rémy Martin)</i>	11,00
Huisgemaakte garnaalkroketjes met citroen en gefrituurde peterselie <i>Croquettes aux crevettes maison, citron et persil frit</i>	15,00
Rundscarpaccio, olijfolie, basilicum en schilfers van oude Parmezaan <i>Carpaccio de bœuf, huile d'olive, basilic et Parmesan</i>	16,25
Op vel gebakken zeebaarsfilet met beukenzwam <i>Bar de lignette en filet, champignons de hêtre</i>	16,50
Fris slaatje van koud gerookte eendenborst met vinaigrette van blauwe bessen <i>Magret de canard fumée, salade rocquette et vinaigre de cassis</i>	16,50
Sint-Jakobsnootjes met wortelzalfje en groene aspergepunten <i>Noix de cocquilles Saint-Jacques, crème de carottes et pointes d'asperges vertes</i>	19,50
Gebakken eendenlever, gekarameliseerde appeltjes, reductie van oude Port <i>Foie de canard poêlé, réduction de Porto et pommes caramélisées</i>	20,00
½ Kreeft 'op z'n mooist' (ca. 650 gr. – per 2 pers.) ½ Homard 'en belle vue' (ca. 650 gr. – par 2 pers.)	p.p. 24,50

Vleesgerecht - Viandes

Gebakken ossenhaas, salade mixte en verse frietjes <i>Filet pur poêlé, salade mixte et frites coupées main</i> Saus/sauce: poivre of/ou bearnaise	29,00
Gebakken kalfszwezeriken met zachte mosterdroom uit Meaux en warme groentjes <i>Ris de veau à la sauce moutarde de Meaux et sa bouquetière</i>	29,00

Menu 'Open Fire' à 35,00 EUR (3-gangen)
Menu 'Bongo' à 45,00 EUR (*incl. tussengerecht, enkel per tafel)

Op vel gebakken zeebaarsfilet met beukenzwam <i>Bar de lignette en filet, champignons de hêtre</i> of/ou
Fris slaatje van koud gerookte eendenborst met vinaigrette van blauwe bessen <i>Magret de canard fumée, salade rocquette et vinaigre de cassis</i> of/ou
Sint-Jakobsnootjes met wortelzalfje en groene aspergepunten (+3,00 EUR) <i>Noix de cocquilles Saint-Jacques, crème de carottes et pointes d'asperges vertes</i>
Bisque van Zeebrugse garnaaltjes, met een scheutje Rémy Martin <i>Bisque de crevettes zeebruggeoises, parfumée de Rémy Martin</i>
Gegrilde 'Simmenthal' Rib-eye met hofmeesterboter en verse frietjes <i>Entrecôte grillé 'Simmenthal' au beurre maitre d'hotel et frites</i> of/ou
Klassieke kabeljauw 'dugléré' met grijze garnaaltjes <i>Filet de cabillaud 'dugléré' aux crevettes grises</i> of/ou
Koningskrab uit Alaska met blanke botersaus en kervel (+12,50 EUR) <i>Crabe Royal d'Alaska, sauce beurre blanc et cerfeuil (+ 12,50 EUR)</i>
Italian Coffee (+2,00 EUR) of/ou
'Klassieke' crème brûlée, huisbereid <i>Crème brûlée 'Classique', fait maison</i>

Visserecht - Poissons

Gebakken Noordzeetong (3/kg) met verse frietjes <i>Sole meunière (3/kg) et frites coupées main</i>	dagprijs
Scampi's met lookboter of curryroom met verse tuinkruiden <i>Scampi au beurre à l'ail ou sauce curry à la crème et fines herbes</i>	23,50
Gebakken zalmfilet, bearnaisesaus en gestoomde jonge groentjes <i>Filet de saumon, sauce béarnaise et jeunes légumes, cuit à la vapeur</i>	21,00
Gepelde tomaat, rijkelijk gevuld met verse Zeebrugse garnalen (2 stuks) <i>Tomates aux crevettes zeebruggeoises (2 pièces)</i>	23,50
Kabeljauwhaasje met preiroomsausje en Zeebrugse garnaaltjes <i>Filet de cabillaud, sauce aux poireaux et crevettes zeebruggeoises</i>	27,50
Huisbereide paling in 't groen (van het Donkmeer) met verse frietjes <i>Anguilles en vert fait maison avec frites coupées main</i>	27,50
Bouillabaisse van Noordzeevis 'zoals in Marseille' <i>Bouillabaisse 'à la Marseillaise'</i>	26,50

Schaaldieren - Crustacés

King Krab 'Open Fire' (tomatenbouillon met diverse fijne tuinkruiden en Sauvignon Blanc) <i>Crabe Royale 'Open Fire'</i> (bouillon de tomates aux fines herbes et Sauvignon Blanc)	45,00
Koningskrab uit Alaska, blanke botersaus met een toets van citroengras en kervel <i>Crabe Royal d'Alaska, sauce beurre blanc parfumée de citronnelle et cerfeuil</i>	45,00
1/1 kreeft 'op z'n mooist' (ca. 650 gr.) 1/1 homard 'en belle vue' (ca. 650 gr.)	45,00
1/1 gegrilde kreeft met fijne groentjes (ca. 650 gr.) 1/1 homard grillé avec sa julienne (ca. 650 gr.)	47,00

Zeelunch à 19,75 EUR – niet op het terras

's Middags tot 13u30, alle dagen (behalve op zon- en feestdagen)
De lunch wordt enkel geserveerd voor het volledige tafelgezelschap.

A la carte

Alle gerechten worden vers en 'à la minute' door onze keukenbrigade bereid. Om een vlotte service én de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren, verzoeken wij uw keuze te willen beperken tot max. 3 verschillende gerechten/per gang.

Cadeaubon Open Fire

Op zoek naar eens iets anders of net iets meer? Schenk die vriend, familie, zakenrelatie een leuke avond! Met een cadeaubon van Open Fire, kan hij of zij zich culinair laten verwennen met zicht op zee en genieten van de gemoedelijke ambiance!

Vraag meer informatie aan één van onze medewerkers!!

Apéro

Apéro maison (Cointreau, Russian Standard, jus d'orange, grenadine)	8,50
Piper-Heidsieck Brut per coupe	11,00
Gancia	5,00
Campari	5,00
Pisang Ambon	5,00
Passoa	5,00
Safari	5,00
Hendrick's Gin	9,00
Bombay Gin	6,50
Bacardi Superior	6,00
Bacardi Black	6,50
Bacardi Reserva	7,00
Wodka Russian Standard	6,00
Porto Sandeman rood/rouge - wit/blanc	5,00
Porto Redino Colheita 1986	9,25
Sherry Dry Gutierrez Colosia Fino	5,00
Martini Bianco / Rosso	5,00
Pineau des Charentes	5,00
Picon & Vin Blanc	7,00
Picon & Champagne Piper Heidsieck	11,00
Kirr	6,00
Kirr Royal Piper Heidsieck	11,00
Ricard	6,00
Suppl. side drink	2,00
Suppl. jus d'orange nature	3,00

Champagne & Cava

Piper-Heidsieck Brut per coupe	11,00
Piper-Heidsieck Brut ½	32,50
Piper-Heidsieck Brut ¾	62,50
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage ¾	74,50
Piper-Heidsieck Cuvée Rare Black Bottle ¾	74,50
Veuve Clicquot Ponsardin Brut ¾	89,50
Veuve Clicquot Ponsardin Demi-Sec ¾	185,00
Dom Pérignon Vintage 2000 ¾	220,00
Cava Francoli Brut ¾	34,50
Martini Brut	34,50

Witte wijnen – Vins blancs

Vin du Patron – Chardonnay, Pays d'Oc ¾	22,50
Glas	5,00
Pichet ¼ l	8,50
Pichet ½ l	16,00

Loire - Frankrijk

Domaine Christian Salmon 2010 – Sancerre ½	20,00
Domaine Christian Salmon 2010 – Sancerre ¾	37,00
Domaine Christian Salmon 2008 – Pouilly-Fumé ½	21,50
Domaine Christian Salmon 2010 – Pouilly-Fumé ¾	38,50

Alsace – Frankrijk

Domaine Freyermuth 2009 – Pinot Gris ½	18,75
Domaine Freyermuth 2009 – Pinot Gris ¾	29,95
Domaine Marcel Deiss 2006 – Riesling ¾	49,75

Bourgogne – Frankrijk

Dom. des Chenevières 2010 – Chablis ½	20,00
Dom. des Chenevières 2009 – Chablis ¾	38,00
Dom. des Chenevières 2009 – Chablis 1er cru Fourchaumes ¾	49,50
Dom. Louis Jadot 2010 – Saint-Véran ¾	39,50
Dom. Louis Jadot 2009 – Pouilly-Fuissé ¾	54,50
Domaine Vincent Girardin 2008 - Meursault 'Les Narvaux'	70,00
Dom. Vincent Girardin 2008 – Saint-Aubin 1er cru ¾	63,50
Dom. Vincent Girardin 2008 – Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot ¾	79,50

Côte du Rhône – Frankrijk

Dom. du Vieux Lazaret 2008 - Châteauneuf-du-Pape ¾	59,50
--	-------

Bordeaux – Frankrijk

Château Bertrand Braneyre, l' Intemporel 2009 – Graves ¾	29,50
Château Carbonnieux 2009 – Pessac Léognan ¾	79,50
Château Castelnau de Suduiraut 2001 – Sauternes ¾	64,50

Languedoc - Roussillon – Frankrijk

Domaine Saint-Hilaire 2010 – Sauvignon Blanc - Vermentino ¾	24,00
Domaine Saint-Hilaire 2010 – Cuvée Advocate, Chardonnay ¾	26,95

Italië

Garofoli Verdicchio dei Castelli di Jesi 2009 – Macrina ¾	29,95
Terre dei Monti Valentina 2008 – Soave ¾	32,95

Spanje

José Pariente 2010 - Dos Victorias – Rueda ¾	29,95
--	-------

Zuid - Afrika

Hill & Dale Chardonnay 2010 – Stellenzicht ¾	24,95
Fleur Du Cap Limited Release Viognier 2008 – Somerset West ¾	39,95
Neil Ellis Sauvignon Blanc 2010 – Groenekloof in Stellenbosch ¾	34,50
Neil Ellis Elgin Chardonnay 2008 – Groenekloof in Stellenbosch ¾	42,50

California (USA)

Francis Coppola Diamond Collection Gold Label 2007 – Chardonnay ½	24,00
Francis Coppola Diamond Collection Gold Label 2010 – Chardonnay ¾	39,50

Rode wijnen – Vins rouges

Vin du Patron – Merlot, Pays d'Oc ¾	22,50
Glas	5,00
Pichet ¼ l	8,50
Pichet ½ l	16,00

Loire - Frankrijk

Domaine Christian Salmon 2009 – Sancerre ½	20,00
Domaine Christian Salmon 2009 – Sancerre ¾	37,00

Côtes du Rhône – Frankrijk

Dom. du Vieux Lazaret 2008 - Châteauneuf-du-Pape ¾	59,50
--	-------

Bordeaux – Frankrijk

Saga de Lafite Rothschild 2008 – Bordeaux Controlée ¾	32,00
Château Bertrand Braneyre 2004 - Haut Médoc MAGNUM	72,00
Château Bertrand Braneyre 2005 – Haut Médoc ½	20,50
Château Bertrand Braneyre 2004 – Haut Médoc ¾	36,50
Château Patache d'Aux 2006/2007 – Médoc ¾	39,75
Château De La Commanderie 2008 - Lalande-de-Pomerol ½	24,00
Château De La Commanderie 2008 – Lalande-de-Pomerol ¾	44,00
Château Labégorce Zédé 2003 – Margaux ¾	78,00
Domaine Zédé 2006 – Margaux (2de wijn Chât. Labégorce Zédé) ¾	49,00
Chevalier de Lascombes 2008 – Margaux (2de wijn Chât. Lascombes) ¾	49,00
Connétable du Château Talbot 2008 – Saint-Julien (2de wijn Chât. Talbot)	49,50
Echo de Lynch Bages 2008 - Pauillac (2de wijn Ch. Lynch Bages) ¾	79,00
Château Grand Mayne 1978, Grand Cru Classé, Saint-Emilion ¾	75,00
Château Grand Mayne 2005, Grand Cru Classé, Saint-Emilion ¾	89,00
Château Figeac 1999, Premier Grand Cru Classé, Saint-Emilion! ¾	160,00

Bourgogne/Beaujolais – Frankrijk

Domaine De Bel-Air 2010 – Brouilly ½	18,50
Domaine De Bel-Air 2009 – Brouilly ¾	29,95
Domaine Vincent Girardin 2009 – Pinot Noir ¾	32,50
Domaine Vincent Girardin 2007 – Santenay 'Les Gravières' 1er cru ¾	54,00
Domaine Louis Jadot 2001 – Savigny-Lès-Beaune ¾	59,95

Languedoc - Roussillon – Frankrijk

Domaine Saint-Hilaire 2008 – Cuvée Advocate, Cabernet Merlot ¾	26,95
--	-------

Italië

Rosso di Montepulciano 2009 - Poderi Sanguineto ¾	39,75
Fattoria Rodano 2006 - Chianti Classico Reserva ¾	44,75
Brunello di Montalcino 2006 - Hebert Schwarz – Toscane ¾	85,00
Massa Vecchia Poggio Ai Venti 2002 - Fabrizio Niccolaini – Toscane ¾	90,00

Zuid - Afrika

Beyerskloof Pinotage 2010 – Koelenhof in Stellenbosch ¾	26,50
Fleur du Cap Pinotage 2009 – Somerset West ¾	29,50
Alles Verloren Shiraz 2008 – Kasteelberg ½	19,25
Alles Verloren Shiraz 2009 – Kasteelberg ¾	33,00
Alles Verloren Cabernet Sauvignon 2008 – Kasteelberg ¾	34,95

California (USA)

Francis Coppola Diamond Collection Red Label 2009 – Zinfandel ¾	40,00
---	-------

Rosé wijnen – Vins rosés

Vin du Patron – Pays d'Oc ¾	22,50
Glas	5,00
Pichet ¼ l	8,50
Pichet ½ l	16,00

Loire – Frankrijk

Domaine Christian Salmon 2008 – Sancerre ½	20,00
Domaine Christian Salmon 2009 – Sancerre ¾	37,00