

VOORGERECHTEN / ENTREES

*****Bisque** van grijze garnalen – 13,00
Bisque de crevettes grises

Cocktail van Zeebrugse grijze garnalen – 17,00
Cocktail de crevettes grises de Zeebruges

Onze garnaalkroketjes – (2)17,00 (3)25,50
Croquettes aux crevettes grises

Onze kaaskroketten – (2)15,00 (3)22,00
Croquettes au fromage

*****Gegratineerde mosselen**, lookboter, peterselie – 15,00
Moules gratinées au beurre d'ail et persil

Tataki van verse rode tonijn, sesamzaad, sojavinaigrette en wasabi – 24,00
Tataki de thon frais rouge au sésame, vinaigrette de soja et wasabi

*****Gebakken eendenlever**, tarte tatin van appel, Calvados -27,00
Foie gras de canard poêlé, tarte tatin aux pommes, Calvados

HOOFDGERECHTEN / PLATS

*****Specialiteiten van de chef / Spécialités du chef et du Sud-Ouest**

Salade van Zeebrugse grijze garnalen – 25,00
Salade de crevettes grises de Zeebruges

Tataki van verse rode tonijn, sesamzaad, sojavinaigrette en wasabi – 31,00
Tataki de thon frais rouge au sésame, vinaigrette de soja et wasabi

Skrei, mousselinesaus, natuuraardappel– 28,00
Skrei, sauce mousseline, pommes nature

*****Gebakken Noordzeetong**, frieten – dagprijs
Sole meunière, frites.– prix du jour

*****Bouillabaisse** van Noordzeevis, rouille en croûtons – 33,50
Bouillabaisse de la 'Mer du Nord', rouille et croûtons

"Ierse" Rib Eye, gegrild, salade en frieten– 29,00
Entrecôte grillée "d'Irlande"

"Ierse" Ossenhaas, salade en frieten – 33,00
Filet de bœuf "d'Irlande", frites

Saus naar keuze/Sauce au choix : peperoom/Poivre crème of/ou Béarnaise – 3,00

*****Gebakken eendenlever**, tarte tatin van appel, Calvados - 38,00
Foie gras de canard poêlé, tarte tatin aux pommes, Calvados

*****Krokant gebakken kalfszwezerik**, portosaus, marktgroenten - 38,00
Ris de veau meunière, sauce porto, légumes du moment

A la carte graag max.3 verschillende voor – en/ of hoofdgerechten per tafel
Pour faciliter la cuisine max. 3 différentes entrées et plats par table