



VOORGERECHTEN

6 oesters Fines de Claires (Normandië,Fr)	€ 22
Seizoentomaat met handgepelde Zeebrugse garnalen, crème van avocado, lente ui en piquillo	€ 22
Huisbereide garnaalkroketten met gefruite peterselie	€ 17
Huisbereide kroketten van kreeft met een sausje van bisque	€ 17
Carpaccio van Belgisch Wit Blauw met parmezaan, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat en verse pesto	€ 19
Ibérico Ham Bellotta Baròn de Rey DOC met meloen	€ 19
Tapasplank van het Huis: Ibérico ham, chorizo, manchego kaas, olijven , ansjovis, zongedroogde tomaten, gegrilde pepers en brood (2pers)	€ 29

Voorgerecht als Hoofdgerecht +6 euro

KREEFT

keuze uit een halve of een hele Canadese kreeft € 25/42

Belle Vue klassiek met salade, cocktailsaus en frietjes

Gegrild met lookboter, keuze tussen rijst of frietjes

Gegrild met gedroogde tomaat en basilicum, keuze tussen rijst of frietjes

Wij doen al het mogelijke om u binnen de aanvaardbare tijdsduur te bedienen.

Gelieve u daarom tot 3 verschillende voorgerechten en 3 verschillende hoofdgerechten te beperken per tafel
aub.



HOOFGERECHTEN

DE KLASSIEKERS

Onze fameuze gebakken Zeetong 500gr met salade en frietjes	€ 39
Steak Tartare 'à la minute' met salade en frietjes	€ 24
Filet Pure 250gr van het Limousin ras met gepocheerde peer, peperroom, salade en frietjes	€ 32
Entrecôte Limousin (gerepen) 300gr met saus naar keuze, salade en frietjes	€ 30

Sauzen: peperroom of béarnaise

SUGGESTIES

Authentieke Spaanse Paëlla met verse vis en zeevruchten	€ 26
Catch of the day. Vis suggestie van de dag.	€ 26
Salade Caprese - tomaat, buffelmozzarella, pesto ,rucola en pijnboompitjes	€ 19
Salade Warme Geitenkaas - spek, honing, appel, walnoten en mosterd dressing	€ 22
Salade Waterlijn – gerookte zalm, scampi's, garnalen, avocado,enz	€ 25

Zie ook onze gastronomische menu voor meer suggesties, gerechten los verkrijgbaar.

Wij doen al het mogelijke om u binnen de aanvaardbare tijdsduur te bedienen.

Gelieve u daarom tot 3 verschillende voorgerechten en 3 verschillende hoofdgerechten te beperken per tafel
aub.



DESSERTS

Dame Blanche met huisgemaakte vanille-ijs en pure chocoladesaus	€ 8
Huisgemaakte Crème Brulée	€ 8
Soepje van exotische fruit met banaan en passievrucht sorbet	€ 8
Verse Belgische aardbeien met slagroom, sorbet van aardbei en turrone van witte chocolade	€ 10
Chocolade Moelleux met vanille-ijs en rood fruit	€ 12
Assortiment Kazen met brioche	€ 12