



VOORGERECHTEN

6 oesters Fines de Claires (Normandië,Fr)	€ 22
Seizentomaat met handgepelde Zeebrugse garnalen, crème van avocado, lente ui en piquillo	€ 22
Ganzenlever met brioche, chutney van mango en confijt van ajuin	€ 24
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

Voorgerecht als Hoofdgerecht +6 euro

KREEFT

keuze uit een halve of een hele Canadese kreeft	€ 26/45
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.



HOOFDGERECHTEN

DE KLASSIEKERS

Onze fameuze gebakken Zeetong 500gr met salade en frietjes	€ 39
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, béarnaise of roquefort

SUGGESTIES

Authentieke Spaanse Paëlla met verse vis en zeevruchten	€ 28
Fazant op zijn Brabants met roomsaus van calvados, pommes dauphines en winter garnituren	€ 34
Hertenkalffilet met wilde champignons, amandelkroketjes en winter garnituren	€ 34
Catch of the day - Vis suggestie van de dag	€ 28

MOSSELEN

Wij bereiden, tijdens het seizoen, de beste kwaliteit Jumbo mosselen van Prins en Dingemanse. Mosselen worden geserveerd met frietjes of brood en huisgemaakte mosselsaus.

Natuur	€ 27
Witte Wijn	€ 28
Look	€ 28
Curry en kokosroom (licht pikant)	€ 29
Ricard roomsaus en venkel	€ 29

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.



KINDERMENU

Krokante kipfilet met huisgemaakte appelmoes en frietjes	€ 14
Vis filet met groentjes en aardappelpuree	€ 16
Kindersteak met huisgemaakte appelmoes en frietjes	€ 16

DESSERTS

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

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.

