



## VOORGERECHTEN

Oesters Fines de Claires (Normandië,Fr) 6stuks/10stuks	€ 22/34
Seizoentomaat met handgepelde Zeebrugse garnalen en avocado	€ 22
Huisbereide garnaalkroketten met gefruite peterselie	€ 17
Huisbereide kroketten van kreeft met een sausje van bisque	€ 17
Parmaham met meloen	€ 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 500/600gr	€ 27/52
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	

## KINDERMENU

Krokante kipfilet met appelmoes en frietjes	€ 14
Visfilet met appelmoes en aardappelpuree	€ 16
Kindersteak met appelmoes en frietjes	€ 16

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	€ 42
Steak 'Tartare' à la minute met salade en frietjes	€ 26
Filet Pure 250gr Limousin met saus naar keuze, salade en frietjes	€ 32
Ierse Rib Eye 300gr met saus naar keuze, salade en frietjes	€ 30

Sauzen: peperroom, béarnaise of roquefort

### SUGGESTIES

Authentieke Spaanse Paëlla met verse vis en zeevruchten	€ 28
Catch of the day - Vis suggestie van de dag	€ 30
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

### MOSSELEN

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

Natuur	€ 28
Witte Wijn	€ 29
Look	€ 29
Curry en kokosroom (licht pikant)	€ 30
Ricard roomsaus en venkel	€ 30

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.