



VOORGERECHTEN

Oesters Fines de Claires (Normandië,Fr) 6 stuks / 10 stuks	€ 22/€ 34
Ganzenlever op brioche met confituur van vijgen en rode ui	€ 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	€ 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	

ZEEVRUCHTEN BOTEN Specialiteit

Laat u meevaren tussen al het lekkers wat de zee aan te bieden heeft!	€ 55 pp
Reserveer 1 dag op voorhand voor onze heerlijke verse zeevruchtenboten.	
Per persoon bevat een boot:	
Halve kreeft 550 gr, 2 oesters, 2 langoustines, krabpoten, garnalen royal, tomaat garnaal, wulken, scheermessen, alikruiken, grijze garnalen, vongolé en mosselen.	

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
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	€ 30
Catch of the day - Vis suggestie van de dag	€ 32
Fazant met gebakken witloof, fine champagne saus, amandelkroketjes, veenbessen en peer in de rode wijn	€ 34
Hertenkalf filet met geakken boschampignons , wildsaus, amandelkroketjes, veenbessen en peer in de rode wijn	€ 34
Salade Warme Geitenkaas - spek, honing, appel, walnoten en mosterd dressing	€ 22

MOSSELEN

Wij bereiden, tijdens het seizoen, de beste kwaliteit Jumbo mosselen van Zeeland. 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.



KINDERMENU

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

DESSERTS

Dame Blanche met vanille ijs, pure chocoladesaus en verse slagroom	€ 8
Huisgemaakte Crème Brulée	€ 8
Coupe sorbet met rood fruit	€ 10
Chocolade Moelleux met vanille ijs en rood fruit	€ 12
Assortiment fijne kazen met brioche	€ 12