



## VOORGERECHTEN

Oesters Fines de Claires (Normandië,Fr) 6 stuks / 10 stuks	€ 22/€ 34
Ganzenlever op brioche met confituur van vijgen en rode ui	€ 25
Huisbereide garnaalkroketten met gefruite peterselie	€ 19
Huisbereide kroketten van kreeft met een sausje van bisque	€ 19
Carpaccio van Belgisch Wit Blauw met parmezaan, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat en verse pesto	€ 19
Voorgerecht als Hoofdgerecht enkel tijdens de lunch + €6	

## KREEFT

keuze uit een halve of een hele Canadese kreeft	€ 30/€ 58
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 te bieden heeft!	€ 62 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, kreukels, kokkels 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	€ 45
Filet Pure 250gr Limousin met saus naar keuze, salade en frietjes	€ 36
Ierse Rib Eye 300gr met saus naar keuze, salade en frietjes	€ 34

Sauzen: peperroom, béarnaise of roquefort

### SUGGESTIES

Authentieke Spaanse Paëlla met verse vis en zeevruchten	€ 34
Catch of the day - Vis suggestie van de dag	€ 34
Hertenkalf filet met boschampionns, veenbessen, peertje in de rode wijn, portosaus en amandekroketjes	€ 38
Fazant op z'n Brabants met gebakken witloof, veenbessen, peertje in de rode wijn, fine champagnesaus en amandekroketjes	€ 36
Salade Warme Geitenkaas - spek, honing, appel, walnoten en mosterd dressing	€ 24

### MOSSELEN

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

Natuur	€ 30
Witte Wijn	€ 32
Look	€ 32
Curry en kokosroom (licht pikant)	€ 34
Ricard roomsaus en venkel	€ 34

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
Kinderportie mosselen met frietjes	€ 16
Kindersteak met appelmoes en frietjes	€ 16

## DESSERTS

Dame Blanche met vanille ijs, pure chocoladesaus en verse slagroom	€ 9
Huisgemaakte Crème Brulée	€ 9
Coupe sorbet met rood fruit	€ 10
Chocolade Moelleux met vanille ijs en rood fruit	€ 12
Assortiment fijne 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.

