VOORGERECHTEN

Oesters Fines de Claires (Normandië,Fr) 6 stuks / 10 stuks	**€ 24/€ 39**
Ganzenlever op brioche met confituur van vijgen en rode ui	**€ 25**
Huisbereide garnaalkroketten met gefruite peterselie	**€ 24**
½ Kreeft Belle Vue klassiek met salade en cocktailsaus	**€ 37**
Scampi's in de look 6 stuks	**€ 19**
Carpaccio van Belgisch Wit Blauw met parmezaan, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat en verse pesto	**€ 21**

Voorgerecht als Hoofdgerecht enkel tijdens de lunch + €7 (=salade en frietjes)

APÉRO BITES

Torpedo garnalen met zoetzuur saus	**€ 17**
Calamares met currymayonaise	**€ 17**

SUGGESTIES

Vispannetje van de chef		**€ 35**
Paëlla met verse vis, scampis en langoustines (2pers)	**TOP!**	**€ 68**

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

Gelieve u tot 4 verschillende voorgerechten en 4 verschillende hoofdgerechten te beperken per tafel aub.

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Filet Pure Blonde d'Aquitaine 270gr met salade en frietjes	€ 39
Rib Eye Hereford 300gr met salade en frietjes	€ 38
Sauzen: peperroom, béarnaise of roquefort	€ 3

VIS

Kabeljauwhaas elke week anders	€ 39
Gebakken sliptongen (200gr) met salade en frietjes	2stuks € 37/ 3stuks € 42
Scampi's in de look (9) met salade en frietjes	€ 32
Huisgemaakte garnaalkroketten met salade en frietjes	2stuks € 30/ 3stuks €38

Kreeft - Homard

->een halve of hele Canadese kreeft (550gr) € 37/€ 67
Belle Vue klassiek met salade, cocktailsaus en frietjes

Gegrild met lookboter, keuze tussen rijst of frietjes

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

MOSSELEN

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

Natuur	€ 32
Witte Wijn	€ 34
Look	€ 34
Curry en kokosroom (licht pikant)	€ 36

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

Gelieve u tot 4 verschillende voorgerechten en 4 verschillende hoofdgerechten te beperken per tafel aub.

ZEEVRUCHTEN

Zeevruchten - Fruits de Mer **€ 85 pp**
Per persoon bevat een boot:
Halve kreeft 550 gr, 2 oesters, 3 langoustines, krabpoten, garnalen royal, grijze garnalen, wulken, scheermessen en mosselen.
Alles wordt vers gekookt in kruidige bouillon.
Reserveer 1 dag op voorhand voor onze heerlijke verse zeevruchtenboten.

KINDERMENU <12jaar

Krokante kipfilet met appelmoes en frietjes	**€ 17**
Krokante kabeljauwreepjes met appelmoes en frietjes	**€ 19**
Kinderpotje mosselen met frietjes	**€ 19**

Extra bord +€3

DESSERTS

Dame Blanche met vanille ijs, pure chocoladesaus en slagroom	**€ 12**
Crème Brulée	**€ 10**
Coupe Colonel met citroen sorbet en Absolut vodka	**€ 12**
Coupe Advocaat met vanille roomijs, artisanale advocaat en slagroom	**€ 12**
Coupe sorbet met rood fruit en méringue	**€ 12**
Chocolade Moelleux met vanille ijs en rood fruit	**€ 13**

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

Gelieve u tot 4 verschillende voorgerechten en 4 verschillende hoofdgerechten te beperken per tafel aub.