

Weekmenu 30,00 €

4/2 – 8/2 : Pastinaaksoepje met grijze garnalen

Schelvisfilet met savooipuree en witte wijnsaus

Witte Chocolate mousse

Parsnip soup with gray shrimps

Haddock fillet with savoy mashed potatoes and white wine sauce

White chocolate mousse

Het restaurant zal zondagmiddag 4/2 gesloten zijn

11/2 – 15/2 : Scampi Diabolique

Rosbief met erwten en wortelen, vleesjus en kroketten

Merveilleux gebakje

Scampi Diabolique

Roast beef with peas and carrots, meat gravy and croquettes

Merveilleux pastry

18/2 – 22/2 : Gerookte zalm met garnituur

Steak pepersaus, sla en frieten

Dame Blanche

Smoked salmon with garnish

Steak pepper sauce, lettuce and fries

Dame Blanche

25/2 – 29/2 : Slaatje gerookte eend

Oostends vispannetje met Duchesse aardappelen

Parfait van rood fruit

Smoked duck salad

Ostend fish stew with Duchesse potatoes

Red fruit parfait

Voorgerechten – Starters

Tomatenroomsoep met balletjes	€10
<i>Tomato cream soup with meatballs</i>	
Huisgemaakt kaaskroketje	€9/ twee €13
<i>Homemade cheese croquette</i>	
Huisgemaakt garnaalkroketje	€11/twee €17
<i>Homemade shrimp croquette</i>	
Huisgemaakte duo van kaas-/ garnaalkroketje	€15
<i>Homemade cheese and shrimp croquette</i>	
Rundscarpaccio met rucola, parmezaan en pijnboompitten	€16
<i>Beef carpaccio with parmesan and pine nut</i>	
Tartaar van zalm met gemberdressing	€18
<i>Salmon tartare with ginger dressing</i>	

Onze kookvuren zijn zeer beperkt, gelieve niet meer dan 3 verschillende voor-en hoofdgerechten te kiezen per tafel.

Our cooking fires are very limited, please choose no more than 3 different starters and main courses per table.

Hoofdgerechten – Main Courses

Huisgemaakte kaaskroketjes met sla en frietjes	€16
<i>Homemade cheese croquettes with salad and fries</i>	
Huisgemaakte garnaalkroketjes met sla en frietjes	€20
<i>Homemade shrimp croquettes with salad and fries</i>	
Huisgemaakte duo kaas- en garnaalkroket met sla en frietjes	€20
<i>Homemade cheese and shrimp croquette with salad and fries</i>	
Pompoenrisotto met prei en parmezaan	€24
<i>Pumpkin risotto with leek and parmesan</i>	
Gebakken zeebaarsfilet met koolrabi, knolselderpuree en kreeftensaus	€32
<i>Fried sea bass fillet with kohlrabi, celeriac mash and lobster sauce</i>	
Lamskroon met groene boontjes, zalf van jonge wortel, rozemarijn aardappelen en honingsaus	€33
<i>Lamb crown with green beans, young carrot ointment, rosemary potatoes and honey sauce</i>	
Videe met sla en frieten	€24
<i>Vol-au-vent with salad and fries</i>	
Stoofvlees met Westmalle, sla en frieten	€25
<i>Beef stew with Trappist Westmalle, salad and fries</i>	
Filet Pur *	€34
Entrecôte *	€33

*Keuze: sla / witloofsla

** Choice between: salad / chicory salad*

* Keuze warme sauzen: peper- / champignonsaus / bearnaise / vleesjus

** Choice of sauce: pepper / mushrooms / béarnaise / meat gravy*

Gelieve per tafel af te rekenen

Please settle payment per table

Svp, veuillez bien payer par table

Nagerechten - Desserts:

Dame blanche	€10
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	
Chocolade moelleux met vanille ijs	€12
<i>Chocolate moelleux and vanilla ice</i>	
Negresco	€10
<i>Negresco (chocolat mousse, vanille ice, liqueur eggnog)</i>	
Crème Brulée	€13
<i>Crème brulée</i>	

Hebt U een ernstige allergie voor bepaalde producten, laat het ons weten opdat wij onze gerechten indien mogelijk kunnen aanpassen. Onze gerechten worden vers bereid, waardoor kruiscontaminatie eventueel kan voorkomen.

If you have a serious allergy to certain products, please let us know so that we can adjust our dishes if possible. Our dishes are freshly prepared, which can prevent cross-contamination.