



SMAKELIJK GENIETEN MET ZICHT " up 't Zèètje "

MENUKAART

APERITIEVEN

- Coupe champagne 14,-
- Prosecco 8,-
- Kirr royale "champagne" 16,-
- Martini rood/wit *rouge/blanc* 6,-
- Porto rood/wit *rouge/blanc* 6,-
- l'Apero gin 9,-
- Gordon's Gin 9,50
- Bombay sapphire Gin 10,-
- Hendrick's Gin 10,50
- Duin Gin 17,-
- Gun Powder Gin 17,-
- Zeebonk 11,50
- Spicy Fox 11,50
- Pineau de Charentes 6,-
- Campari orange • 8,50
- Campari soda • 8,-
- Campari natuur • 6,-
- Passoa orange 8,50
- Pisang Ambon orange • 8,50
- Jenever jong/oud *jeune/vieux* 8,-
- Aperitief maison 9,50
- Sherry dry 6,-
- Picon witte wijn / *vin blanc* 8,-
- Ricard 7,50
- Kirr 6,50
- Gancia 6,-
- Vodka rood/wit *rouge/blanc* 9,-
- Bacardi 9,-
- Bacardi Reserva 11,-
- Hierbas de las dunas 9,-
- Aperol Spritz 9,50
- Mojito 12,-
- Virgin mojito 8,50
- Kinderaperitief 5,-
- Single Malt Whiskey Vraag naar de kaart
Demandez la carte

Sangria van 't vat 9,-
Sangria au tonneau

Beschikbaar van april t.e.m. oktober
Disponible d'avril jusqu'à octobre

BIEREN - BIÈRES

- BELGISCHE BIEREN**
- Stella Artois 3,10
- Stella Artois NA 0,0% 3,10
- Leffe blond 4,50
- Leffe dubbel 4,50
- Grimbergen dubbel 4,80
- Orval trappist 5,80
- Westmalle dubbel trappist 5,-
- Westmalle trippel trappist 5,-
- Duvel 4,80
- Hoegaarden 3,50
- Kriek Liefmans "on the rocks" 3,50
- Kriek Liefmans 00 3,50
- Cornet Oaked 5,20
- Omer 5,20
- Delirium Tremens / Red 6,10
- Gouden Carolus tripel 5,20**
- Gouden Carolus dubbel 5,20**
- Gouden Carolus whisky infused 6,30**
- LOKALE BIEREN**
- Brugse Zot 4,40
- Sportzot 0,4% 4,40
- Keyte Oostendse trippel / dubbel 5,-
- Poppelou 5,-
- Papegaei 5,50
- Tripel Achiel 5,50
- Ichtegemse Grand Cru 5,10
- Cider appel *pommes* 5,20

- Supplement Frisdrank *Boisson* 2,90
- Supplement Fruitsap *Jus d'orange nature* 5,-
- Supplement Premium Tonic 3,50
- Pink pepper, ginger beer, hibiscus*
- Alcoholvrij verkrijgbaar *Disponible sans alcool*

BUBBELS & CHAMPAGNE

- Eric le Grand "Bulle de folie"
Vieilles Vignes - 30m sur lattes 14,- 68,-
- Eric le Grand "Blanc de Blanc"
Extra Brut - 24m sur lattes 68,-
- Lanson "Le Black Réserve"
60m sur lattes 89,-
- Prosecco Il Morgante 8,- 38,-

FRISDRANKEN - BOISSONS REFRAICHISSANTES

- Coca cola / light / zero 3,10
- Fanta 3,10
- Sprite 3,10
- Ice tea 3,10
- Water plat / bruis 3,10
- Water plat / bruis 50 cl 6,-
- Tönsteiner citroen 3,50
- Tönsteiner fruitkorf 3,60
- Schweppes tonic 3,50
- Schweppes Agrum 3,50
- Canada dry 3,50
- Orangina 3,50
- Appletise 4,00
- Tomatensap *Jus de tomates* 3,50
- Fristi 3,50
- Red Bull 5,80
- Vers sinaasappelsap *Jus d'orange nature* 6,-
- Vers citroensap *Jus de citron nature* 6,-

• TAPAS •

- Portie kaas Portie olijven
- Portion de Fromage Portion d'olives 7,-

WIJN • VIN

WITTE WIJNEN - VIN BLANC

	15 cl	1/4 l	1/2 l
Cuvée des Artistes 'Coteaux de Miramont Frankrijk'	5,50	10,-	18,50
Chassan-Colombard			
Barista "Zuid-Afrika"	8,-	15,-	28,-
Chardonnay			
Les Bardots "Cote de Duras"	7,50	13,50	25,50
Sauvignon Blanc			

ROSÉ WIJNEN - VIN ROSÉ

Cuvée des Artistes 'Coteaux de Miramont Frankrijk'	5,50	10,-	18,50
Cinsault-Grenache			
Amano 'Puglia Italië'	7,50	13,50	25,50
Primitivo			

RODE WIJNEN - VIN ROUGE

Cuvée des Artistes 'Coteaux de Miramont Frankrijk'	5,50	10,-	18,50
Malbec-Merlot			
Langhe Rosso 'Piedmonte Italië'	8,-	15,-	28,-
Nebbiolo-Barbera			
Quinta Dos Termos 'Portugal'	7,50	13,50	25,50
Tinta Roriz - Touriga Nacional			

Rose wijn - Vin rosé

HARTIG - GASTRONOMISCH

<i>savriette - gastronomique savoury - gastronomic</i>			
Tavel Chateau d'Aqueria, septocephage			38,-

VOL - GESTRUCTUREERD

<i>Ample - structuré Full-bodied - structured</i>			
Clos Gautier 'l'Amoreuse' Cotes de Provence, Syrah-Grenache-Cinsault			40,-

FRIS - FRUITIG

<i>Frais - fruité Fresh - Fruity</i>			
'Le Rosé Domaine d'En Segur Tarn, Cabernet Sauvignon/Franc-Syrah			32,-

Witte wijn - Vin blanc

FRIVOOL - FRIS - GESTRUCTUREERD

<i>Frivole - Frais - structuré Frivoles - Fresh - structured</i>			
Sancerre 'Grande Reserve'			1/2 25,-
Domaine Henri Bourgeois, Sauvignon Blanc	46,-		
Bruno Cormerais Muscadet sur lie, Melon de Bourgogne			33,-
Markus Huber 'Terrassen' Traisental Oostenrijk, Gruener Veltliner			36,-
Pouilly Fumé 'La Demoiselle de Bourgeois', Sauvignon Blanc			69,-
Pinot La Douve Entre-Deux-Monts België, Pinot Gris-Noir-Auxerois			36,-

FRUITIG - RIJK

<i>Fruité - Riche Fruity - Rich</i>			
Grand Crès 'Crescendo' Corbières, Vermentino-Viognier			1/2 24,-
Josmeyer 'le Fromenteau' Alsace, Pinot Gris	42,-		
Saint Veran 'Tradition' Collovray&Terrier, Chardonnay	40,-		

ZOET - RIJK - FRUITIG

<i>Doux - Riche - Fruité Sweet - Rich - Fruity</i>			
Sauvignon d'Or, Domaine d'En Ségur, Tarn, Sauvignon Blanc halfzoet			35,-

VETTIG - VOL - GESTRUCTUREERD

<i>Gras - Ample - structuré Smooth - Full-bodied - structured</i>			
Chateau Haut Bertinerie 'Le Grand Vin' Sauvignon Blanc Côtes de Blayes			39,-
Chablis 1 ^{er} Cru 'Les Fourchaumes', Samuel Billaud, Chardonnay			60,-

Rode wijn - Vin rouge



ZOMERS ROOD "CHILLED"

Rouge d'été "chilled" Summer red "chilled"

Mes Amis, Mes Amours (Sans Emmerdes...)

Dom. Peyra Pays d'Oc Gamay 34,-

FRUITIG - GESTRUCTUREERD

Fruité-structuré Fruity-structured

Patrick Clémencet, Pinot Noir, Bourgogne 39,-

Alessandro Rivetto 'Langhe Nebbiolo', Piemonte 40,-

Apatsagi Pinot Noir, Hongarije 42,-

Cru Julienas, Manoir de Carra, Beaujolais 38,-

VOL - VLEZIG - GESTRUCTUREERD

Charnu-Ample-structuré Fleshy-Full-bodied-structured

'D' de Dauzac, Margaux, Cabernet Sauvignon-Merlot 39,-

Ulyse Tenuta Vendemmie, Montepulciano Italie 59,-

NATUUR-BIODYNAMIE

Biodynamique Biodynamic

Gregory Perez Mengoba Mencia-Alicante Bouschet,

Bierzo Spanje (naturel) 44,-

Voor de kleinsten Pour les plus petits

Balletjes in tomatensaus en frietjes 13,10

Boulettes à la sauce tomate et frites

① ③

Hamburger met appelmoes en frietjes 13,50

Hamburger avec compôte de pommes et frites

③ ④ ⑫

Kindermossel met frietjes 17,50

Moule enfant et frites

⑩ ⑫

Kipnuggets met appelmoes en frietjes 12,50

Nuggets de poulet à la compôte de pommes et frites

①

Keuken doorlopend open van 12.00 tot 22.00
La cuisine et ouvert continuant 12.00 à 22.00

1 rekening per tafel
1 l'addition par table

Wij aanvaarden Visa en Mastercard vanaf €25,-
Nous acceptons Visa et Mastercard à partir de €25,-

Voorgerechten - Entrées

Authentieke Oostendse vissoep met toast, rouille en kaas 17,-

Soupe de poisson authentique Ostendaise avec sa garniture

① ② ③ ⑧ ⑨ ⑩ ⑫ ⑬

Gerookte Noorse zalm met peterselie en toast 17,50

Saumon norvégien fumé avec persil et toast

① ⑧

Fijne parmaham met zongerijpte meloen en porto 17,-

Jambon de parme avec melon mûri au soleil et porto

⑭

"Graved lax" Gemarineerde rauwe zalm met mosterd-dille saus 18,-

"Graved lax" Saumon mariné à la sauce moutarde à l'aneth

⑧ ⑬

Verse soep van de dag 7,50

Potage du jour frais

⑮



Kaaskroketten met garnituur 14,50

Fondue de parmesan avec garnitures

① ② ③

Garnaalkroketten van Noordzee grijze garnalen 18,-
met gefrituurd zeewier en citroen

*Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord
et alguse frits, citron*

① ③ ⑦ ⑨

Gegratineerde Sint-Jacobs nootjes in witte wijnsaus 19,-

Coquilles St.-Jacques gratinées sauce vin blanc

① ② ⑧ ⑩ ⑫ ⑭

Vis – Poissons

Gebakken noordzeetong met verse frieten Dagprijs

Sole meunière avec frites fraîches Prix du jour

② ⑧

Zacht gegaarde roggeveugel met blanke boter, kappertjes en krielaardappelen 28,50

Aile de raie pochée au beurre, câpres et pommes de terre grenailles

② ⑧

Op het vel gebakken IJlandse kabeljauwfilet met tartaar en een fris slaatje met verse frieten 29,-

Filet de cabillaud Islandais avec tartare et salade et frites fraîches

② ③ ⑧ ⑬

Kabeljauw “op Oostendse wijze” 35,-

Cabillaud à “l’Ostendaise”

① ② ⑧ ⑨ ⑩ ⑫ ⑭

Noorse zalmfilet à la plancha met een fris slaatje bernaïse winterperiode!! - **citroen mousseline** zomerperiode!!

Filet de saumon Norvégien à la plancha et salade bernaïse période d’hiver !! - *mousseline au citron* période été !!

② ③ ⑤ ⑥ ⑧ ⑭

Gegratineerd Oostends vispannetje 27,50

Gratin de poissons à l’Ostendaise

① ② ⑧ ⑨ ⑩ ⑫ ⑭

Pasta – Pâtes

Tagliatelle met verse zalm 26,50

Tagliatelle au saumon frais

① ② ⑧

Salades

Onze salades worden geserveerd met frietjes
Nos salades sont servis avec des frites



Salade van Sint-Jacobsnootjes en scampi met vinaigrette 26,50

Salade de coquilles St.-Jacques et scampis et sa vinaigrette

③ ④ ⑨ ⑩ ⑬

Salade l’Apéro (gerookte zalm-grijze garnalen-gamba) 29,-

Salade l’Apéro (saumon fumé-crevette grises-gamba)

③ ⑧ ⑨ ⑬

Schaal- en schelpdieren Crustacés et Coquillages

Zeeuwse mosselen 1,100 kg geserveerd met verse frieten, mosselsaus en verse mayonaise:

Moules de Zélande 1,100 kg avec frites fraîches, sauce aux moules et mayonnaise fraîche:

• **Mosselen natuur** 27,50

Moules natures

⑩ ⑫

• **Mosselen witte wijn** 30,-

Moules au vin blanc

⑩ ⑫ ⑭

• **Mosselen Provencaal** 31,-

Moules provençales

⑩ ⑫

• **Mosselen van het huis** (curry-room-look-witte wijn) 34,-

Moules maison (curry-crème-ail-vin blanc)

② ⑩ ⑫ ⑭

Tomaat met grijze garnalen met verse frieten Dagprijs

Tomates crevettes et frites fraîches Prix du jour

③ ⑨ ⑬

Wij werken met dagverse producten, gelieve ons te verontschuldigen indien er iets niet meer voorradig is.

Nous travaillons avec des produits frais. Excusez-nous si quelque chose est en rupture de stock.

Allergenenindex / *Index des allergènes* : ① gluten ② lactose ③ eieren / œufs ④ soja ⑤ pinda / arachide ⑥ noten / noix ⑦ sesam / sésame ⑧ vis / poisson ⑨ schaaldieren / crustacés ⑩ weekdieren / mollusques ⑪ lupine / lupin ⑫ selderij / céleri ⑬ mosterd / moutarde ⑭ sulfiet / sulfite ⑮ vraag de ingrediënten aan de zaalmedewerker / demandez les ingrédients à nos employés

Recepten kunnen afwijken / *Les recettes peuvent différer*

Vlees - Viande

Côte à l'os voor 2 personen "Blonde d'Aquitaine" 78,-
± 800gr. (zonder been) met 1 saus naar keuze, salade mix,
verse frieten en een fles "Quinta Dos Termos - rood"
Côte à l'os pour 2 couverts "Blonde d'Aquitaine"
(sans os) avec une sauce au choix, salade mixte, frites fraîches
et une bouteille "Quinta Dos Termos - rouge"

Rib-eye 350gr. "Belgische Wit-Blauw" 34,-
verse frieten en een fris slaatje
Faux filet 350gr. "Blanc-bleu Belge"
frites fraîches et salade mixte

Steak tartaar met verse frieten en een fris slaatje 24,-
Filet américain avec frites fraîches et salade mixte
③ ⑤ ⑬

Tussenribstuk 350gr. "Belgische Wit-Blauw" 29,50
verse frieten en een fris slaatje
Entrecôte 350gr. "Blanc-Bleu Belge"
frites fraîches et salade mixte

Rumsteak bio natuurvlees 250gr. met verse frieten en fris slaatje 24,-
Rumsteak viande naturelle bio 250gr. avec frites fraîches
et salade mixte

• SAUSKEUZE - CHOIX DE SAUCE • 4,-

Pepersaus / Sauce au poivre

① ② ⑫ ⑭

Béarnaise

② ③ ⑭

Champignonsaus / Sauce champignon

① ② ⑫ ⑭

Provençaalse saus / Sauce provençale

②

Hofmeesterboter / Beurre maître d'hôtel

②

• SUPPLEMENT •

Frieten / Frites 4,-

Mayonaise 1,-

③ ⑬

Fris slaatje / Salade mixte 6,-

③ ⑬

Kriel aardappelen / Pommes de terre grenailles 4,-

Brood & boter / Pain et beurre 4,-

Allergenenindex / Index des allergènes : ① gluten ② lactose ③ eieren / œufs ④ soja ⑤ pinda / arachide ⑥ noten / noix ⑦ sesam / sésame ⑧ vis / poisson ⑨ schaaldieren / crustacés ⑩ weekdieren / mollusques
⑪ lupine / lupin ⑫ selderij / céleri ⑬ mosterd / moutarde ⑭ sulfiet / sulfite ⑮ vraag de ingrediënten aan de zaalmedewerker / demandez les ingrédients à nos employés

Recepten kunnen afwijken / Les recettes peuvent différer

• Uit de Noordzee

Menu A 53,-

Garnaalkroketten Of Authentieke
Oostendse vissoep met z'n garnituur
Croquettes de crevettes Ou
Soupe de poisson avec sa garniture

Gebakken Noordzeetong met sla en frietjes
Sole meunière avec salade et frites

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: Corbières Blanc Grand Crès 39,-

Menu C 44,-

Authentieke Oostendse vissoep
met z'n garnituur
Soupe de poissons authentique
Ostendaise avec sa garniture

Mosselen natuur en frieten
Moules nature et frites

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: Muscadet sur lie Br.Cormerais 33,-

Menu B 46,-

Authentieke Oostendse vissoep
met z'n garnituur
Soupe de poissons authentique
Ostendaise avec sa garniture

Zacht gegaarde roggeleugel met blanke boter
kappertjes en
krielaardappelen
Aile de raie pochée au beurre, câpres
et pommes de terre grenailles

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: Chateau Haut Bertinerie Sauvignon Blanc 39,-

Menu D 46,-

Authentieke Oostendse vissoep
met z'n garnituur
Soupe de poissons authentique
Ostendaise avec sa garniture

Kabeljauw " Op Oostendse wijze "
Cabillaud " à l'Ostendaise "

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: Chablis 1er Cru S.Billaud 60,-

Menu E 43,-

Gerookte Noorse zalm met peterselie en toast
Saumon norvégien fumé avec persil et toast

Gegratineerd Oostends vispannetje
Gratin de poissons "à l'Ostendais"

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: Alsace Pinot Gris Jasmeyer 42,-

Menu G 39,-

Dagsoep
Potage du jour

Noorse zalmfilet à la plancha met een fris slaatje saus = periode
Filet de saumon Norvégienne à la plancha et salade sauce = période

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: Huber Gruner Veltliner 36,-

Menu I 41,-

Authentieke Oostendse vissoep met z'n garnituur
Soupe de poisson authentique Ostendaise avec sa garniture

Rumsteak natuur 250gr. met verse frieten en fris slaatje
Rumsteak nature 250gr. avec pommes frites fraiche et salade mixte

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: "D" de Dauzac Margaux 39,-

Menu K 41,-

Dagsoep
Potage du jour

Op het vel gebakken kabeljauwfilet met tartaar en een fris slaatje
Filet de cabillaud avec tartare et salade

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: Saint Veran Bourgogne 46,-

Menu M 39,-

Dagsoep
Potage du jour

Steak tartaar met verse frieten en een fris slaatje
Filet américain avec pommes frites fraiche et salade mixte

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: Cru Julienas Beaujolais 38,-

Menu F 57,-

Gegratineerde Sint-Jacobs nootjes in wittewijnsaus
Coquilles St.Jacques gratinées au sauce vin blanc

Gebakken Noordzeetong met sla en frietjes
Sole meunière avec salade et frites

Nagerecht
Dessert

Tip conseil: Pouilly Fumé H.Bourgeois 69,-

Menu H 42,-

Garnaalkroketten Of Authentieke Oostendse vissoep met z'n garnituur
Croquettes de crevettes Ou Soupe de poisson avec sa garniture

Noorse zalmfilet à la plancha met een fris slaatje en saus = periode
Filet de saumon Norvégien à la plancha et salade avec sauce = période

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: Pinot La Douve België 39,-

Menu J 46,-

Graved Lax. Gemarineerde rauwe zalm met mosterd-dille saus
Graved Lax. Saumon mariné avec moutarde à l'aneth

Rib-eye "Belgische Wit-Blauw 1^{ste} keus"
Rib-eye "Blanc-Bleu Belge premier choix"

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: Gregory Perez Mencia 44,-

Menu L 44,-

Garnaalkroketten Of Authentieke Oostendse vissoep met z'n garnituur
Croquettes des crevettes Ou Soupe de poisson avec sa garniture

Op het vel gebakken kabeljauwfilet met tartaar en een fris slaatje
Filet de cabillaud avec tartare et salade

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: Sancerre H.Bourgeois 46,-

Menu N 46,-

Garnaalkroketten Of Authentieke Oostendse vissoep met z'n garnituur
Croquettes des crevettes Ou Soupe de poisson avec sa garniture

Tussenribstuk met saus naar keuze en salade mix
Entrecôte sauce au choix et salade mixte

Nagerecht
Dessert

Tip Conseil: Tenuta 10 Vendemmie 59,-

- Uit de Noordzee
- De la Mer du Nord

Bij het nagerecht van de menu's is er keuze uit:

- Dame Blanche (warme chocolade saus)
- Tiramisu
- Chocolade mousse
- Crème brûlée
- Irish Coffee supl. € 4,50

Choix dessert pour les menus :

- Dame Blanche (sauce chocolat chaud)
- Tiramisu
- Mousse au chocolat
- Crème brûlée
- Irish Coffee supl. € 4,50

Er worden geen aanpassingen aan de menu's aanvaard.

Adaptations des menus ne sont pas acceptées.



l'Apéro

Albert-1 promenade 67 E
8400 Oostende
T. 059 50 86 96
E. info@lapero.be

Find us on

📍 l'Apéro Oostende
📷 instagram
📍 tripadvisor
www.lapero.be