



● **Uit de Noordzee**

Voorgerechten - Entrées

Authentieke Oostendse vissoep met toast, rouille en kaas <i>Soupe de poissons authentique d'Ostende avec sa garniture</i> ① ② ③ ⑧ ⑨ ⑩ ⑫ ⑬	€14,50
Gerookte Noorse zalm met peterselie en toast <i>Saumon norvégien fumé avec persil et toast</i> ① ⑧	€15,-
Fijne parmaham met zongerijpte meloen en porto <i>Jambon de parme avec melon mûri au soleil et porto</i> ⑭	€14,50
"Graved lax" Gemarineerde rauwe zalm met mosterd-dille saus <i>"Graved lax" Saumon mariné avec sauce moutarde à l'aneth</i> ⑧ ⑬	€16,50
Garnaalsalade met huisbereide mayonaise <i>Salade de crevettes et mayonnaise maison</i> ③ ⑨ ⑬	€16,-
Zeeuwse Oesters 6 stuks <i>Huîtres de Zélande 6 pièces</i> ⑩	€16,50
Verse soep van de dag <i>Potage du jour frais</i> ⑮	€6,-
Kaaskroketter met groentjes <i>Fondue parmesan avec ses légumes</i> ① ② ③	€12,-
Garnalenkroketter van Noordzee grijze garnalen met gefrituurd zeewier en citroen <i>Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord avec algues, frites et citron</i> ① ③ ⑦ ⑨	€14,90
Scampi look <i>Scampis à l'ail</i> ⑨	€15,50
Gegratineerde Sint-Jacobs nootjes in witte wijnsaus <i>Coquille St.-Jacques gratinées sauce vin blanc</i> ② ⑧ ⑩ ⑫ ⑭	€16,50
Wijngaardslakken <i>Escargots de Bourgogne</i> ② ⑩	€16,50

Vis - Poissons

Zacht gegaarde rogge vleugel met blanke boter, kappertjes en kriel aardappelen <i>Aile de raie pochée au beurre, câpres et pommes de terre nouvelles</i> ② ⑧	€23,50
Staartvis met parmaham en saus van gebroken peper <i>Lotte au jambon de parme et sauce au poivre</i> ② ⑧ ⑨ ⑩ ⑫ ⑭	€28,-
Op het vel gebakken IJslandse kabeljauwfilet met tartaar en een fris slaatje met verse frieten <i>Filet de cabillaud Islandais avec tartare et salade et frites fraîches</i> ② ③ ⑧ ⑬	€25,-
Kabeljauw "op Oostendse wijze" <i>Cabillaud à "l'Ostendaise"</i> ② ⑧ ⑨ ⑩ ⑫ ⑭	€29,-
Noorse zalmfilet à la plancha met een fris slaatje bernaïse winterperiode!! - zure room en pesto zomerperiode!! <i>Filet de saumon Norvégien à la plancha et salade bernaïse période d'hiver !! - crème fraîche et pesto période l'été !!</i> ② ③ ⑤ ⑥ ⑧ ⑭	€23,50
Gebakken noordzeetong met verse frieten <i>Sole meunière avec frites fraîches</i> ② ⑧	Dagprijs Prix du jour
Gegratineerd Oostends vispannetje <i>Gratin de poissons à l'Ostendaise</i> ② ⑧ ⑨ ⑩ ⑫ ⑭	€23,50
Gebakken paling met tartaarsaus en verse frieten <i>Anguille meunière sauce tartare et frites fraîches</i> ② ③ ⑧ ⑬	€25,50
Paling in de room met verse frieten <i>Anguille à la crème et frites fraîches</i> ② ⑧	€27,50
Paling provençal met verse frieten <i>Anguille provençale et frites fraîches</i> ② ⑧	€28,50
Wij werken met dagverse producten, gelieve ons te verontschuldigen indien er iets niet meer voorradig is.	
<i>Nous travaillons avec des produits frais. Excusez-nous si quelque chose devait être en rupture de stock.</i>	

Lunchmenu

€17,20

Twee gangen menu
De dagelijkse lunch wordt geserveerd tussen 12 en 15 uur
Niet op zon- en feestdagen

Menu deux pièce
Le menu de jour est servi entre 12 et 15 heures
Ni le dimanche et ni les jours fériés

Schaal- en schelpdieren Crustacés et Coquillages

Zeeuwse mosselen 1,100 kg geserveerd met verse frieten en mosselsaus:
Moules de Zélande 1,100 kg avec frites fraîches et une sauce aux moules :

• Mosselen natuur <i>Moules natures</i> ⑩ ⑫	€24,50
• Mosselen witte wijn <i>Moules au vin blanc</i> ⑩ ⑫ ⑭	€26,50
• Mosselen Provencaal <i>Moules provençales</i> ⑩ ⑫	€27,50
• Mosselen van het huis (curry-room-look-witte wijn) <i>Moules maison (curry-crème-ail-vin blanc)</i> ② ⑩ ⑫ ⑭	€28,50
Tomaat met grijze garnalen met verse frieten <i>Tomates crevettes et frites fraîches</i> ③ ⑨ ⑬	€26,-
Gamba gegrild met tartaarsaus met verse frieten <i>Gambas grillés et frites fraîches</i> ③ ⑨ ⑬	€25,50
Gamba look met verse frieten <i>Gambas à l'ail et frites fraîches</i> ⑨	€26,50
Gamba l' Apéro met verse frieten <i>Gambas l' Apéro et frites fraîches</i> ② ⑨ ⑩	€27,50
Tagliatelle met verse zalm <i>Tagliatelles au saumon frais</i> ① ② ⑧	€22,50
Tagliatelle met parmaham en verse ananas <i>Tagliatelles au jambon de parme et ananas</i> ① ② ⑭	€22,50
Salade van Sint Jacobs nootjes en scampi met vinaigrette <i>Salade de coquilles St.Jacques et scampis et sa vinaigrette</i> ③ ④ ⑨ ⑩ ⑬	€23,-
Salade l' Apéro (gerookte zalm-grijze garnalen-gamba) <i>Salade l' Apéro (saumon fumé-crevette grises-gamba)</i> ③ ⑧ ⑨ ⑬	€25,-
Salade met gerookte tofu, feta, olijven en zongedroogde tomaat <i>Salade grecque au tofu fumé, feta, olives et tomates séchées</i> ②	€22,-

Onze salades worden geserveerd met frietjes
Notre salades sont servies avec des frites

Vlees - Viande

Côte à l'os voor 2 personen "Belgische Wit-Blauw" ± 800gr. (zonder been) met 1 saus naar keuze, salade mix, verse frieten en een fles "Cahors" Les Petit Jammes 100% Malbec <i>Côte à l'os pour 2 couverts "Blanc-Bleu Belge" (sans os) avec une sauce au choix, salade mixte, frites fraîches et une bouteille "Cahors" Les Petit Jammes 100% Malbec</i>	€66,-
Rib-eye 350gr. "Belgische Wit-Blauw" verse frieten en een fris slaatje <i>Rib-eye 350gr. "Blanc-bleu Belge" frites fraîches et salade mixte</i>	€25,50
Steak tartaar met verse frieten en een fris slaatje <i>Filet américain garni avec frites fraîches et salade mixte</i> ③ ⑬	€20,50
Tussenribstuk 350gr. "Belgische Wit-Blauw" verse frieten en een fris slaatje <i>Entrecôte 350gr. "Blanc-Bleu Belge" frites fraîches et salade mixte</i>	€24,50
Lamskroontje met groenten krans en aardappel kroketter <i>Couronne d'agneau bouquetière et croquettes de pommes de terre</i>	€26,-
Rumsteak "Chateau Briand" 250gr. met verse frieten en fris slaatje <i>Rumsteak "Chateau Briand" 250gr. avec frites fraîches et salade mixte</i>	€20,50

• SAUSKEUZE - CHOIX DE SAUCE • €3,20

Pepersaus / Sauce au poivre	① ② ⑫ ⑭
Bernaïse	② ③ ⑭
Champignonsaus / Sauce champignon	① ② ⑫ ⑭
Provencaalse saus / Sauce provençale	
Hofmeesterboter / Beurre maître d'hôtel	②

• SUPPLEMENT •

Frieten / Frites	€3,50
Mayonaise / Mayonnaise ③ ⑬	€1,-
Fris slaatje / Salade mixte ③ ⑬	€5,-
Kriel aardappelen / Pommes de terre nouvelles	€3,50

Balletjes in tomatensaus en frietjes ① ③	€11,-
<i>Boulettes au sauce de tomate et frites</i>	
Hamburger met appelmoes en frietjes ③ ④ ⑫	€11,-
<i>Hamburger avec compôte de pommes et frites</i>	
Kindermossel ⑩ ⑫	
<i>Moule enfants</i>	€15,-
Kipnuggets met appelmoes en frietjes ①	€10,-
<i>Nuggets de poulet au compôte de pommes et frites</i>	

Voor de kleinsten Pour les plus petite

Menu A €45,-

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

Gebakken Noordzeetong
Sole meunière

Nagerecht
Dessert

Menu B €40,-

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

Staatvis met parmaham en saus van gebroken witte pepersaus
Lotte au jambon de parme et sauce au poivre

Nagerecht
Dessert

Menu C €35,-

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

Mosselen natuur en frieten
Moules nature et des frites

Koffie - Thee kannetje
Café - thé

Menu D €39,-

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

Kabeljauw "Op Oostendse wijze"
Cabillaud "Ostendaise"

Nagerecht
Dessert

Menu E €37,-

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

Gegratineerd Oostends vispannetje
Gratin de poissons "Ostendaise"

Nagerecht
Dessert

Menu F €47,-

Gegratineerde Sint-Jacobs nootjes in witte wijnsaus
Coquille St.Jacques gratinés au sauce vin blanc

Gebakken Noordzeetong
Sole meunière

Nagerecht
Dessert

Menu G €27,-

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

Koffie - Thee kannetje
Café - thé

Menu H €35,-

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

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

Nagerecht
Dessert

Menu I €33,-

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

Rumsteak "Chateau Briand" 250gr. met verse frieten en fris slaatje
Rumsteak "Chateau Briand" 250gr. aux pommes frites fraiche et salade mixte

Koffie - Thee kannetje
Café - thé

Menu J €38,-

Graved Lachs. Gemarineerde rauwe zalm met mosterd-dille saus
Graved Lachs. Saumon marinés avec sauce moutarde à l'aneth

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

Nagerecht
Dessert

Menu K €30,-

Dagsoep
Potage du jour

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

Koffie - Thee kannetje
Café - thé

Menu L €36,-

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 salades

Nagerecht
Dessert

Menu M €26,-

Dagsoep
Potage du jour

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

Koffie - Thee kannetje
Café - thé

Menu N €37,-

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

● Uit de Noordzee

Bij het nagerecht van de menu is er keuze uit:

- Dame Blanche (warme chocolade saus)
- Tiramisu
- Chocolade mousse
- Crème brûlée

Avec le dessert au menu si le choix est :

- Dame Blanche(sauce chocolat chaud)
- Tiramisu
- Mousse au chocolat
- Crème brûlée