

KEUZE MENU - MENU AU CHOIX	
Voorgerechten <i>Entrées</i>	Garnaal kroketten Croquettes crevettes (+€ 2) Vitello tonnato (Holstein) “op wijze van de chef” Scampis look Scampis à l’ail (+€ 2) Kaaskroketten Croquettes au fromage ooo
Hoofdgerechten Plats principaux	Filet Mignon “Wit-Blauw” Varkenswangetjes Carbonades Flamandes Catch of the day Sliptongen Solettes ooo
Desserts	Dame Blanche Vervenkoffie Café “Gourmand”
Menu 62	

VOORGERECHTEN - ENTRÉES	
Scampis met look 6 st. (1) Scampis à l’ail 6 pc.	24
Garnaalkroketten 2 st. (1-2-5-6) Croquettes crevettes 2 pc.	24
Kaaskroketten 2st. (2-5-6) Croquettes au fromage	22
Vitello tonnato op “wijze van de chef” (2-5) Pastrami “Holstein” met saus van tonijn en tuinkruiden Pastrami “Holstein” avec sauce au thon et épices du jardin	22
Huisgemarineerde zalm - Suppl. Kaviaar “Oscietra” 10 gr. €40 (2-5) Met mierikswortel en croûtons Saumon mariné - Suppl. Caviar “Oscietra” 10 gr. €40 Raifort et croûtons	22

PLATEAU ROYAL

(1-2-3)

Ruim assortiment aan schaal- en schelpdieren
o.a. oesters, kreeft, krab, langoustines,...
(kan wijzigen volgens de seizoenen)

Assortiment des coquillages et crustacés
comme huîtres, homard, crabe, langoustines,...
(peut changer selon les saisons)

“Specialiteit van het huis”

Vanaf 2 personen

80 p.p.

Allergenen:

1



Schaaldieren

2



Gluten

3



Noten

4



Soja

5



Ei

6



Melk

VIS - POISSON	
Sliptongen (2-5) Met salade, tartaarsaus en frieten Solettes Avec salade, sauce tartare et frites	34
Zeetong 500 gr. (2-3-5) Met salade, tartaarsaus en frieten Sole Meunière 500 gr. Avec salade, sauce tartare et frites	Dagprijs
Kabeljauwbaas met garnalen (1-5-6) Met polderaardappel en mousseline Filet de cabillaud avec crevettes Pommes de terre et mousseline	38
Scampis met look 9 st. (1) Scampis à l’ail 9 pc.	34
Zeebaars in zoutkorst (30 min) Bar de mer en croûte de sel	39

SALADES	
Tomaat garnaal “New Style” (1- 2) Tomate crevettes “New Style”	Dagprijs
Salade met geitenkaas (2-3-6) Rucola peer gekarameliseerde noten Rode biet spek Salade au fromage de chèvre Rucola poire noix caramélisées Bêtrave rouge lard	29
Salade met zalm (2-5) Huisgemarineerd dille croûtons pijnboompitten Salade au saumon Mariné aneth croûtons pignon de pin	29



VICTORY

BAR - RESTAURANT

SCHAAL- EN SCHELPDIEREN- COQUILLAGES-ET-CRUSTACES	
KREEFT - HOMARD	
Kreeft 500 gr. 700 gr. (1-2-5) Belle vue Thermidor Look - à l’Ai	Dagprijs
MOSSELEN - MOULES	
Natuur Nature (1-6) Witte wijn Vin blanc Victory (getomateerd/ tomateé) Room en/ of Look Crème et/ ou à l’ai Tom Kha Kai ‘Oosters’	30 31 32 32 34
OESTERS - HUÎTRES CREUZEN	3st./ 6st.
Natuur Nature (1) Gegratineerd met Look of Thermidor (1) Gratinée à l’Ai ou Thermidor	12/ 24 15/ 30
ROYAL BELGIAN CAVIAAR	
“Oscietra” 10gr. (1) “Oscietra” 30gr. (1)	30 85

VLEES - VIANDE	
Filet Mignon “Belgisch Wit Blauw” (2-3-6) Peper Champignon Béarnaise	34
Filet Mignon “ Blanc Blue Belge” (2-3-6) Poivre Champignon Béarnaise	
Côte à l’os 500 gr. (2-3-6) Peper Champignon Béarnaise	39
Vol-au-vent (2-3-6) Salade en Mousseline	34
Beasty Burger (2-3) Met bacon, “Oud Brugge” kaas en frieten Avec bacon, fromage “Oud Brugge” et frites	34
Varkenswagentjes traag gegaard in “Leffe” (2-3) Carbonades Flamandes à la “Leffe”	34
Keuze uit - Choix	
Frieten Kroketten Puree	

Supplementen	
Friet Kroketten Puree Warme Saus	3.5
Salade Brood & Boter	2.5
Koude Sausjes	0.5

Om kwaliteit te waarborgen en wachttijden te beperken vragen wij uw keuze te beperken tot **3** verschillende gerechten per tafel

KINDERGERECHTEN - PLATS POUR ENFANTS	
Kinder Filet Mignon “Belgisch Wit Blauw” Met salade en frieten Avec salade et frites	20
Kinder Mossel natuur (1) Met mosselsaus en frieten Moules enfants natures Avec sauce moules et frites	18
Kinder Vol-au-vent Met frieten / Avec frites	20
Garnaalkroket 1 st. (1) Croquette crevettes 1 pc. Met frieten / Avec frites	18
Gepaneerde Visreepjes Met frieten / Avec frites	20
Chicken Nuggets Met frieten / Avec frites	18
Kinder Spaghetti	20

DESSERTS	
Sabayon (5) Crème Brûlée (5-6) Warme Appeltaart (2) Tarte aux pommes chaudes Dame Blanche (6) Colonel “Citroensorbet & Vodka” Vervenkoffie Café “Gourmand” Cheesecake	12 12 12 11 13 12 13

ZEESCHOTEL

(1-2-3)

½ Kreeft, 3 oesters, huisgemarineerde zalm
en tomaat met garnalen
(kan wijzigen volgens de seizoenen)

½ Homard, 3 huîtres, saumon mariné
et tomate crevettes
(peut changer selon les saisons)

“Specialiteit van het huis”

49p.p.

MENUKAART