Entrées • Starters

Salade de Crevettes Grises Sauce Mayonnaise Grey Shrimps Salad with Mayonnaise Sauce	€	25,00
Terrine de Raie et Crevette Tigre, Sauce Verte Skate and Tiger Shrimp Terrine with Green Herb Sauce	€	23,00
Saumon Fumé d'Ecosse "Label Rouge" Scottish Smoked Salmon "Red Label"	€	23,00
Salade de Homard, Sauce Cocktail Lobster Salad with Cocktail Sauce	€	44,00
Foie Gras d'Oie au Naturel, Gelée au Porto Goose Liver Terrine with Port Jelly	€	25,00
Jambon Iberica Cebo Campo, Melon Iberica Cebo Campo Ham, Melon	€	23,00
Les Croquettes aux Crevettes Grises Grey Shrimps Croquettes	€	25,00

Potages • Soups

Crème de Légumes Vegetable Cream Soup	€	13,00
Soupe de Poissons, Croûtons et Rouille Fish Soup with Croutons and Rouille Sauce	€	22,00
Bisque de Homard à l'Armagnac Lobster Soup with Armagnac	€	26,00

Légumes • Vegetables

Champignons Sautés • Sautéed Mushrooms	€	10,00
Haricots Verts au Beurre • Green Beans with Butter	€	11,00

Spécialités en Rouge • Specialities in Red

Signalez au Chef vos intolérances alimentaires

Meldt aan de Chef uw voedingsintoleranties

Indicate to the Chief your food intolerances

Crustacés • Seafood

•

Neuf Huîtres Fines de Claire
Nine “Fines de Claire” Oysters €

•

Six Huîtres de Zélande 0000
Six 0000 Zeeland Oysters €

•

Panaché d’Huîtres, 4 Fines de Claire - 4 Zélande 0000
Selection of Oysters, 4 Fines de Claire - 4 Zeeland 0000 €

•

Moules Natures ou Vin Blanc
Mussels, Plain or with White Wine €

Demi Homard Froid, Sauce Mayonnaise et Cocktail
Half Lobster served cold with Mayonnaise
and Cocktail Sauce € 42,00

Fricassée de Homard aux Petits Légumes
Lobster Fricassee with Diced Vegetables € 50,00

Homard Grillé, Ail et Fines Herbes (2 couverts)
Grilled Lobster with Garlic and Aromatic Herbs (for 2) € 88,00

•

Noix de Saint-Jacques Meunière
Panfried Scallops Meunière €

•

Noix de Saint-Jacques Braisée au Noilly Prat (2 couverts)
Scallops Braised with Noilly Prat (for 2) €

• Uniquement en Saison – Only in Season

Viandes • Meat Dishes

Filet Pur de Bœuf Grillé, Salade Mixte ou Sauce Béarnaise Grilled Tenderloin of Beef with Mixed Salad or Béarnaise Sauce	€	46,00
Filet Pur de Bœuf Poêlé, Sauce Vin Rouge à l'Echalote Panfried Tenderloin of Beef with Red Wine Shallot Sauce	€	46,00

Poissons • Fish Dishes

Sole Belle Meunière Panfried Sole Meunière	€	46,00
Sole Bréval, Sauce Vin Blanc, Tomates et Champignons Sole Bréval Style, with White Wine Sauce, Mushrooms and Diced Tomatoes	€	50,00
Sole Farcie Homardine Sole with Lobster Sauce	€	54,00
Saumon d'Ecosse Grillé " Label Rouge ", Beurre à l'Echalote Grilled Scottish Salmon " Red Label " with Shallot Butter	€	35,00
La Marmite des Pêcheurs de la Mer du Nord North Sea Fishermen's Bouillabaisse	€	39,00
Raie aux Câpres, Beurre Noisette Skate with Noisette Butter and Capers	€	38,00
Waterzooi de Trois Poissons à la Zeebrugeoise (2 couverts) Fish Ragout "Zeebrugge" Style (for 2)	€	96,00
Cabillaud Poché, Sauce Mousseline Poached Cod with Mousseline Sauce	€	42,00
Suprême de Turbot Sauvage Braisé Sans Nom (2 couverts) Braised Wild Turbot "Sans Nom" Style (for 2)	€	174,00
Turbot Sauvage Poché, Sauce Mousseline Poached Wild Turbot with Mousseline Sauce	€	82,00
Darne de Turbot Sauvage Grillé, Sauce Dijonnaise ou Béarnaise Grilled Wild Turbot with Dijon or Bearnaise Sauce	€	82,00

Desserts

Café Glacé Viennois Wiener Ice Coffee	€	13,00
Flan Sauce Caramel Custard Flan with Caramel Sauce	€	10,00
Dame Blanche, Sauce Chocolat Chaud Vanilla Ice Cream with Hot Dark Chocolate Sauce	€	13,00
Pâtisserie Maison et Glace Vanille Home-made Pastry with Vanilla Ice Cream	€	13,00
Ananas Frais Arrosé de Kirsch Fresh Pineapple with Kirsch Liqueur	€	14,00
• Mélange de Fruits Rouges Melba • Mix of Red Fruit with Ice Cream	€	18,00
Soufflé Glacé à la Mandarine Napoléon Iced Soufflee with Mandarine Napoléon Liqueur	€	12,00
Les Fraises, Coulis, Glace Vanille et Chantilly Strawberries, Vanilla Ice Cream, Coulis and Whipped Cream	€	14,00
Crème Brûlée à la Cassonade Blonde Crème Brûlée with Blonde Candy Sugar	€	12,00
Les Crêpes Suzette à la Mandarine Napoléon Crêpes Suzette with Mandarine Napoléon	€	20,00
Pain Perdu à la Flamande, Glace Vanille French Toast Flemish Style with Vanilla Ice Cream	€	20,00
Soufflé Glacé au Chocolat Iced Chocolate Soufflee	€	12,00
Choix de Sorbets de Saison Selection of Seasonal Sherbets	€	10,00
Choix de Fromages Selection of Cheese	€	18,00
Scotch Coffee	€	18,00

Menu Gastronomique à € 84,00

Soupe de Poissons, Croûtons et Rouille
Fish Soup with Croutons and Rouille Sauce

ꕥ

Terrine de Raie et Crevette Géante, Sauce Verte
Skate and Tiger Shrimp Terrine with Green Herb Sauce

ou / or

Foie Gras d'Oie au Naturel, Gelée au Porto
Goose Liver Terrine with Port Jelly

ou / or

Fricassée de Homard aux Petits Légumes
Lobster Fricassee with Diced Vegetables (suppl. € 12,00)

ꕥ

Sole Bréval, Sauce Vin Blanc, Tomates et Champignons
Sole Bréval Style, White Wine Sauce, Mushrooms and Tomatoes

ou / or

Filet Pur de Bœuf Poêlé, Sauce Marchand de Vin
Panfried Tenderloin of Beef with Red Wine Shallot Sauce

ꕥ

Choix de Fromages • Selection of Cheese

ꕥ

Les Soufflés Glacés à la Mandarine Napoléon et au Chocolat
Iced Soufflees with Mandarine Napoléon Liqueur and with Chocolate

Menu du Marché à € 54,00

Entrée / Starter

∞∞∞

Plat Principal / Main Course

∞∞∞

Dessert

Les Menus sont servis uniquement par table.
Dernière commande des menus : 14 h et 21 h.
All Menus are to be ordered by the whole table.
Last order for the menus : 2 pm and 9• pm.