

### Français

#### Apero

<b>Cocktail Maison: Gin, Apricot &amp; Jus d'orange</b>	12
<b>Picon Maison</b>	12
<b>Coupe Champagne 1er Cru Brut</b>	15
Glas Cava Brut Reserva "Clos Amador"	9
Kirr Royal	15
Kirr	10
Aperol Spritz	12
Campari	10
Martini Bianco, Rosso	9
Ricard	10
Jeune Jenever	8
Porto rouge Casa Santa Eufêmia	10
Porto rouge Casa Santa Eufêmia 10 Years	15
Pineau des Charentes "Raymond Ragnaud"	9
Sherry Manzanilla La Gitana	9
<u>Sans alcool</u> : Gin 0%, Virgin Mojito, Basil Smash, Virgin Gember, Crodino & Tonic	9
Bombay Sapphire Gin	11
Hendrick's Gin	11
Copperhead Gin	12
Bacardi, Grey Goose Wodka	11
J&B, Johnnie Walker "Red Label", Jack Daniels	11
Glenfiddich 12 Y	12
Mojito: Rhum, Citron vert, Soda & Menthe	15
Des boissons gazeuses en supplément	

#### Vins au verre

<u>Verre 15cl</u> : Blanc:	L'Espagne:	Beronia Verdejo	9
	France:	Pouilly Fuissé Chardonnay	15
Rouge:	Italië:	Rosso Di Montalcino	10
	France:	L'Oratoire de Chasse Spleen Moulis-en-Médoc	13
Rose:	France:	Côtes de Provence Grenache & Cinsault	9
	France:	Côtes de Provence By Ott (2 <sup>e</sup> vin de Domaines OTT)	11

#### Enfants (max 12 ans)

• Enfants Filet Pur & frites	22
• Goujonette de sole & sauce tartare	19
• Croquettes aux crevettes de Zeebrugge faites à la main (2 pièces)	24

## Lunch & Diner : De 12h à 14h et de 18h à 21h

### SUGGESTIONS DU JOUR: VOYEZ LE TABLEAU!

#### Entrées

	€
• Mini nems "Canard de Beijing" 6 pièces	20
• Tataki du Thon	27
• Salade de Crabe "Maison" & toast	28
• Croquettes aux crevettes de Zeebrugge faites à la main 2 pièces	24
• Calamars (poules) frits, sauce "Tartare Maison"	20
• Salade de Gambas sauvages "Bangkok Style" medium piquant (2 pièces)	33
• Salade avec crevettes Zeebrugge (100gr)	Prix du jour

#### Plats

• Solettes "Meunière" & frites	37
• Salade de Gambas sauvages "Bangkok Style" medium piquant (3 pièces)	48
• Tomate émondée aux crevettes Zeebrugge (100gr) & frites	Prix du jour
• Spaghettis de scampi Thai "Pad Krapao"	29
• Côte de porc Blackwell sauce et frites	29
• Filet Pur nature Charolais Française & frites	42
Sauces: Béarnaise, Poivre Concassé ou Beurre maître d'hotel	3
• Filet de cheval (chaque vendredi) : servi avec frites	39
• Tartare minute "Mère André" coupé à la main avec frites	35
• <b>Specialité : Poulet fermier "LABEL ROUGE"</b> classique pour 2p. & frites	37pp
Rôti au four: durée 40 minutes .A commander jusqu'à 13:15h ou 20:15h	

#### Side dishes :

Laitue	4,5	Compote de Pommes	4,5	Frites Fraîches	4
Salade chicons	6	Petits pois	6	Capellini	4
Laitue Tomate	4,5	Assiette et couvert suppl	5		

Nous avons Frites fraîches ou Capellini

## **BEEFBAR:**

- **Sélection de boeuf spécial** selon l'offre du marché :

Aussi étrange que cela puisse paraître, la viande de bœuf est aujourd'hui souvent consommée trop fraîche. Pour une expérience optimale de goût, on fait comme avant, mûrir la viande quelques semaines. Certaines races sont plus adaptées à la maturation normale, d'autres sont dry-aged (à sec)

Au frigo, une sélection rigoureuse qui peut varier en fonction de la demande du marché.

### **Le Chef vous propose :**

- Holstein €15/100 grammes  
Une vache laitière, viande très marbré et savoureux
- Bœuf local de Zeelande €16/100 grammes  
Une sélection spéciale, structure et gout particulier
- Rubia Gallega €17/100 grammes  
Le bœuf d'Espagne connu pour le gout et la couleur intense

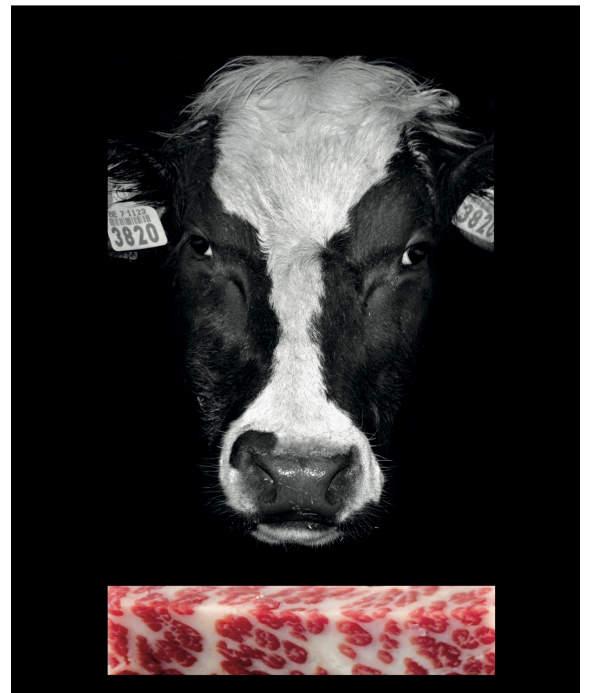
Pour une cuisson correcte nous devons couper min. 300 gr. par personne

Choisissez votre sauce,  
Béarnaise, poivre concassé crème ou  
Beurre maître d'hôtel €3

La cuisson préféré est blue ou saignant

Il faut env. 15min de repos pur la viande

Bon appétit, la viande est accompagnée de  
frites fraîches et mayonnaise



**1 table = 1 addition**

***Afin de garantir le bon service de votre table nous vous prions de limiter la commande entre 4 différentes entrées ou plats, étant donné que nous travaillons uniquement avec des produits frais, préparés 'à la minute'***

***Merci pour votre compréhension !***

### English

#### Apero

<b>Cocktail Maison: Gin, Apricot &amp; orange juice</b>	12
<b>Picon Maison</b>	12
<b>Glass Champagne 1er Cru Brut</b>	15
Glass Cava Brut Reserva "Clos Amador"	9
Kirr Royal	15
Kirr	10
Aperol Spritz	12
Campari	10
Martini Bianco, Rosso	9
Ricard	10
Young Genever	8
Red Porto Casa Santa Eufêmia	10
Red Porto Casa Santa Eufêmia 10 years	14
Pineau des Charentes "Raymond Ragnaud"	9
Sherry Manzanilla La Gitana	9
<u>Aperitif 0% alcohol</u> : Gin 0%, Virgin Mojito, Basil Smash, Virgin Ginger, Crodino & Tonic	9
Bombay Sapphire Gin	11
Hendrick's Gin	11
Copperhead Gin	12
Bacardi, Grey Goose Wodka	11
J&B, Johnnie Walker "Red Label", Jack Daniels	11
Glenfiddich 12 Y	12
Mojito: Rhum, Lime, Soda & Mint	15
Soft drinks in supplement	

#### Wines by the glass

<u>Glass 15 cl</u> : White: Spain: Beronia Verdejo	9
France: Pouilly Fuissé	15
Red: Italië: Rosso Di Montalcino	10
France: L'Oratoire de Chasse Spleen Moulis-en-Médoc	13
Rose: France: Côtes de Provence Grenache & Cinsault	9
France: Côtes de Provence By Ott (2 <sup>nd</sup> wine from Domaines OTT)	11

#### Children (under 12 years)

• Kids Beef tenderloin with french fries	22
• Fried Dover Soles with tartar sauce	19
• Croquettes with shrimps from Zeebrugge "homemade" (2 pieces)	24

## Lunch & Diner: From 12h-14h & 18h-21h

### **SPECIALS OF THE DAY: LOOK AT BLACKBOARD!**

#### Starters & Sharing Dishes

	€
• Mini spring rolls "Peking Duck" 6 pieces	20
• Tuna Tataki	27
• Homemade Crab salad & toast	28
• Croquettes with shrimps from Zeebrugge "handmade" 2 pieces	24
• Calamari fritti (squid), sauce "Tartare Maison"	20
• Wild Gambas salad "Bangkok Style" medium spicy (2 pieces)	33
• Salad with grey shrimps Zeebrugge (100gr)	Day price

#### Main courses

• Small Dover Soles with french fries	37
• Wild Gambas salad "Bangkok Style" medium spicy (3 pieces)	48
• Tomato with grey shrimps Zeebrugge (100gr) & french fries	Day price
• Thai spaghetti Scampi "Pad Krapao"	29
• Pork chop "Blackwell" sauce	29
• Charolais beef tenderloin, salad & french fries	42
Sauces: Béarnaise, Black pepper or Garlic butter	3
• Horse fillet (every Friday): Fillet of Belgian horse meat	39
• Tartare minute handcut "Mère André" with french fries	35
• <b>Speciality: Farmer chicken "RED LABEL"</b> *classic way. for 2p .with French fries Oven cooked 40 minutes .Order before 13h or 20:15h	37pp

#### Side dishes :

Lettuce	4,5	Apple sauce	4,5	French fries	4
Chicory salad	6	Peas	6	Capellini	4
Tomato lettuce	4,5	Extra plate & cutlery	5		

We have french fries or Capellini

## **BEEFBAR:**

- **Special Beef Selection** according daily arrival:

Strange as it may sound, beef is nowadays often eaten too fresh. For optimal taste experience we mature the meat (as before) a few weeks. Some breeds are more suitable for normal maturation, others are for dry-aged.

In the refrigerated beefbar is a careful selection of which may vary according to market demand.

- Holstein €15/100 gram  
A milk cow with high marbled meat, rich melting fat
- Local beef from Zeeland polders €16/100 gram  
Special selection, based on structure, color and taste
- Rubia Gallega €17/100 gram  
The best Spanish beef, famous for strong taste & dark color

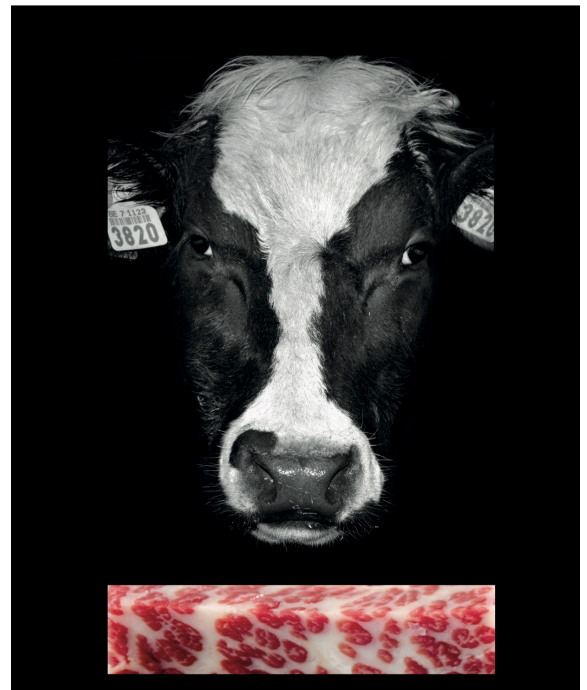
For correct cooking we have to cut min 300gr. per person

Choose your sauce:  
Béarnaise, Black pepper or  
Garlic butter €3

We recommend you to eat  
rare or medium rare

The meat has to rest approx. 15 min before  
cooking

Enjoy your dish, we serve it with  
fresh French fries and mayonaise



**1 table = 1 bill**

**A la carte, each table or group can choose freely between 4 different starters and 4 main courses to guaranty your group a great & quick service.**