

Kleine gerechten

Half dozijn oesters no.3	
Fines de Normandie	18
Paté van Bekegemse eendenlever gecarameliseerd, geserveerd met uienchutney	14
Zelf huis gerookte zalm met mierikswortelroom en kruidensla	16
Ambachtelijke garnalenkroketten met peterselie en citroen	16
Halve kreeft 'Belle Vue' met kruidensla en cocktailsaus	27
Tartaar van rund met truffelmayonaise	16
Gebakken scampi in de look	18/28

Hoofdgerechten

Bouillabaisse royale een rijk gevulde vissoep met vis, schelpjes en halve kreeft	39
Gebakken Noordzeetong (400 gr.) met kruidensla, huisgemaakte tartaarsaus en verse frietjes	38
Op huid gebakken skreifilet met knolselder en bospaddenstoelen.	28
Paling in 't groen met kruidensla en natuuraardappeltjes	28
Ierse Hereford Ribeye met gegrilde kropsla, béarnaise en wedges	34
Lamskroontje met honing, tijm en gegrilde groenten	34

Heeft u een allergie? Meld het ons, we passen graag iets aan.

Lunchmenu

2-gangen	29 / 44 all-in*
3-gangen	35 / 50 all-in*

*incl. glas cava, 2 glazen aangepaste wijn, water en koffie of thee.

Geserveerd van 12u tot 15u

Menu's alleen per gezelschap

Menu BEAUFORT 45

Bekegemse eendenleverpaté

Half dozijn oesters

Ambachtelijke garnalenkroketten

Gebakken scampi in de look

Petit bouillabaisse rijk gevuld met vis en schelpjes, geserveerd met toast en rouille (met ½ kreeft +10,00)

Gebakken Noordzeetong met tartaar en verse frietjes

Ierse Hereford Ribeye met béarnaise (+5,00)

Paling in 't groen

Dame blanche

Crème brûlée

Kaasbordje met streekkazen (+5,00)

Ook voor onze kleine gasten, maken wij graag iets op maat.