

Lunchmenu (geserveerd van 12u tot 14u)

2-gangen 29 / 44 all-in*

3-gangen 35 / 50 all-in*

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

Lunchmenu alleen per gezelschap!

Uit de zee...

Half dozijn oesters no.3

Fines de Normandie 19.5

Portie kreukels 9

Portie garnalen om te pellen 9

Langoustines a la minute gekookt
met verse mayonaise 22.5

Halve kreeft 'en belle vue' 27.5

Peuzelbordje; 3 oesters, gamba's, kreukels
garnalen en wulken 24.5

Voorgerechten

Paté van Bekegemse eendenlever 18

Garnalenkroketten met peterselie 18

Salade gerookte zalm en asperges 18

Salade gerookte zalm en garnalen 22

Salade van rode biet en mozzarella (veg) 14

SCHAALDIERENMENU 57 p.p.

Half dozijn oesters
of

Ambachtelijke garnalenkroketten

Bouillabaisse Royale, rijkgevuld met vis,
schelpjes en halve kreeft, geserveerd met
toastjes en rouille

Sabayon

of

Kaasbordje met streekkazen

Menu's alleen per gezelschap !

Hoofdgerechten

Bouillabaisse royale, een rijk gevulde vissoep
met vis, schelpjes en halve kreeft,
geserveerd met toast en rouille 45

Gebakken jonge tarbot met kruidensla,
huisgemaakte tartaarsaus en verse frietjes 29.5

Hele kreeft "Belle Vue"
met kruidensla en cocktailsaus 49

Filet pur van Belgisch wit-blauw met
béarnaise saus, verse frietjes
en kruidensla 32

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

MENU BEAUFORT 38 p.p

Aspergeroomsoep met garnalen en lenteui
of

Gerookte paling met rode biet en mozzarella

Op het vel gebakken skrei-filet met asperges
en Hollandaise saus
of

Filet Pur van Belgisch wit-blauw, kruidensla
béarnaise saus en verse frietjes (+5)

Dessertcreatie van de chef
of

Kaasbordje met streekkazen

Menu's alleen per gezelschap !

Heeft U een allergie? Meld het ons alstublieft,
We passen graag iets aan...