

ENTREES-VOORGERECHTEN-STARTERS

Huîtres creuse Zélandaise (5pc)	18,00
Zeeland oesters (5st)/Zealand oysters (5pc)	
Assiette de Saumon Fumé	18,00
Gerookte zalm/Smoked salmon	
Carpaccio de Blanc Bleu Belge	16,00
Carpaccio van belgische rundvlees/marined slices of raw beef	
Salade caprese: Tomates, mozzarella di Buffola, huile, basilic	14,00
Tomaat, mozzarella di Buffola, olie, basilicum/tomatoes, mozzarella di Buffola, olive oil, basil	
Petite casserole de moules Nature ou Vin Blanc	16,00
Potje mosselen Natuur of Witte wijn/Small Mussels cooking-pot	
Poêlée de moules romarin ail vin blanc	16,00
Gebakken mosselen, rozemarijn,look, wittewijn/Pan fried mussels, rosemary, garlic, white wine	
Croquettes de crevettes	18,00
Garnaalkroketten/Schrimps croquettes	

Fondues au Fromage		14,00
Kaaskroketten/Cheese croquette		
Duo de croquette crevette et fromage		16,00
Kroketten duo van garnaal en kaas/Duo of croquettes (schrimp and cheese)		
Scampis à l'ail		18,00
Scampi met look/Scampi with garlic		
Scampis du Chef		18,00
Scampi met kreeftsaus/Scampi with lobster sauce		
Ravioles aux aubergines	16,00 (entrée)	22,00 (plat)
Ravioli met aubergine/Eggplant ravioli		
Assiette du pêcheur	18,00 (entrée)	24,00 (plat)
Saumon fume, crevettes grises, moules scampi/Gerookte zalm, grijze garnalen, scampi-mosselen/Smoked salmon, shrimps, scampi-mussels		

Frites avec les entrées 3,00€

Frieten met voorgerechten 3,00€

Fries with starters 3,00€

VIANDES-VLEES-MEAT

Carbonnade de joue de bœuf à la bière	
Stoofpot van wang rundvlees/Stew of beef cheek with beer	24,00
Américain garni	24,00
Gehakt biefsteack/Row meat	
Steak (250gr) + sauce au choix (Poivre Vert-Béarnaise)	28,00
Groene Peper/Béarnaise Green Peper	
Roulade de volaille façon Waterzooi	24,00
Kiprollade waterzooi stijl/Chicken roulade Waterzooi style	
Rognon de veau à la Moutarde à l'ancienne	24,00
Kalfsnieren met Mosterd van Meaux/Kidney with Meaux Mustard	
Souris d'Agneau mijoté à la PaterLieven	28,00
Lamsschenkels gestoofd in Pater Lieveb/Lamb shanks simmered in Paterlieven beer	

POISSONS-VIS-FISH DISHES

Filet de Bar Victoria à l'Ostendaise	24,00
Zee baars/Sea bass Victoria (seafood sauce)	
Duo de solettes Meunière	28,00
Twee tongetje meunière/Two littel milling sole	

Veggie-Vegan

Veggie- vegan no chicken dish, salad -fries 20,00

Menu Enfant 16 €

Moules frites

Mosselen met friet/ mussels with fries

Ou/of

Boulette sauce tomate frites /Gehakte bal met tomatosaus en friet/ Meat ball with tomatoes sauce and fries

Glace ou mousse au chocolat

Ijs of chocolademousse / Ice cream or chocolat mousse

*Nos plats principaux sont accompagnés de salade et Frites ou purée faite maison
Onze hoofdgerechten worden vergezeld met salade en Frieten of purée zelfgemaakte
Our main courses are served with salad and Chips or mashpatatoes home-made*

MERCI DE NOUS SIGNALER LES ALLERGIES

Dank u om ons uw allergieën te melden

Thank you for indicating us your allergie

Un plat minimum par personne/minimum een gerecht per person/minimum one dish per person

Dernière commande: 13:45-21:45 / laatste bestelling : 13:45-21:45 / Last order : 13:45-21:45

MOULES-MOSSELEN-MUSSELS

Frites comprises- Frieten inbegrepen- Fries included

<u>Marinière</u>	26,00
<u>Vin Blanc</u> Vin Blanc)	28,00
Witte wijn/White Wine	
<u>A la Crème</u> (Vin Blanc-Crème)	28,00
wittewijn-room/white wine-cream	
<u>Provençale</u> (Poivrons-tomates-ail))	28,00
look-paprika/garlic-sweet pepper	
<u>Curry</u> (Curry-Crème)	28,00
kurry-room/curry-cream	
<u>Cerfeuil</u> (Cerfeuil-Vin Blanc- Crème)	28,00
room-kervel-witte wijn/chervil,cream-white wine	
<u>A l'Ail</u> (Ail)-look/ vegetables-garlic	28,00
<u>Au Persil</u> (Persil-Crème- Vin Blanc)	28,00
peterselie-room-witte wijn/ parsley-cream-white wine	
<u>A L'Ardennaise</u> (Lardons-champignons-crème)	28,00
spek-room-champignons/cream-mushrooms-bacon	
<u>Aux 3 Poivres</u> (Poivre Blanc,noir, rouge-Crème)	28,00
witte,zwarte,rode peper-room/ white,black,red pepper-cream	
<u>Diable Rouge</u> (Piment Rouge-Crème)	28,00
rood peper-room/red chilli-cream	
<u>Escavèche</u> (oignons-tomate-citron)	28,00
uien-tomaat-citroen/onions-tomato-lemon	
<u>Tartufata</u> (purée de truffes-crème)	28,00
truffes purée, room/truffles purée, cream	
<u>Romarin</u> (romarin-vin Blanc)	28,00
rozemarijn-witte wijn/rosemary-white wine	
<u>Estragon</u> (estragon-crème-vin blanc)	28,00
dragon-room-witte wijn/tarragon-cream-white wine	
<u>Père Trappistes</u> (Paterlieven brune)	28,00
Paterlieven bruin/ Paterlieven dark	
<u>Au Vert</u> (ail-7 herbes-vin blanc)	28,00
look-7kruiden-witte wijn/garlic-7herbs-white wine	
<u>Safran</u> (citron-safran-crème)	28,00
citroen-safraan-room/ lemon-saffron-cream	
<u>Moutarde à l'ancienne</u> (moutarde de meaux-vin blanc-crème)	28,00
mosterd van Meaux-Witte wijn-Room/ mustard-White wine-cream	
<u>Poivre Vert</u> (Poivre vert-crème-vin Blanc)	28,00
Groene peper-room-witte wijn/green pepper-cream-white wine	
<u>Baccara</u> (tomate-oignons-ail-basilic)	28,00
tomaat-uien-look-basilicum/tomato-onions-garlic-basil	
<u>Bisquette</u> (bisque-sherry-crème)	28,00
bisque-sherry-room/bisque-sherry-cream	
<u>Madère</u> (madère-champignons-tomate crème)	28,00
Madeira-champignons-tomaat-room/Madeira-mushrooms-tomato-cream	
<u>Maison</u> (roquefort-anisette-crème)	28,00
roquefort-anijs-room/roquefort-anisette-Cream	
<u>Moules du Chef</u> (Gingembre-Vin-Blanc-Ail-Crème)	28,00
Gingember-Witte Wijn-Look-Room/Gingembre-White Wine-Garlic-Cream	
<u>Moules Normandes</u> (Pomme - Flambé au Calvados)	28,00
Appel - Geflambeerd met Calvados/apple - Calvados	

Légumes : oignons et céleri/ Groeten : uien en selderij/ Vegetables : onions,celery

DESSERT-DESSERTEN-DESSERTS

<u>Coupe de sorbet au choix:</u> 8,00€ Citron, framboise, mangue	<u>Mousse au Chocolat</u> 8,00€ Chocolade mousse Chocolate mousse
<u>Colonel du Chou:</u> 8,00€ Sorbet citron + genièvre nature (lemon sorbet with belgian alcohol)	<u>Crème brûlée</u> 8,00€
<u>Dame Blanche</u> 8,00€ (glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly) (vanilleijs + warme zwarte chocolade, Chantilly) (vanilla icecream + hot black chocolate, Chantilly)	<u>Ananas Frais</u> 8,00€ Verse Ananas Fresh pineapple
<u>Café Liégeois</u> 8,00€ (glace moka + café) Luikse Koffie (Mokka ijs + koffie) Café Liegeois (Mocha ice cream + coffee)	<u>Tarte Tatin Chaude Glace Vanille</u> 8,00€ Warme appeltaart met vanille ijs Warm Apple pie with vanilla ice cream
<u>Glace au Spéculoos</u> 8,00€ Speculoos ijs Ice cream with speculoos	<u>Moëlleux au chocolat</u> 8,00€ Warme chocoladefondant Hot chocolate cake
<u>Brésilienne</u> 8,00€ (Moka, noisette, caramel, Chantilly) (Mokka, hazelnoot, caramel, chantilly) (Mocha, hazel nut, caramel, chantilly)	<u>Douceurs du Chou</u> 8,00€ (tarte aux pommes, Mousse au chocolat et glace au speculoos)
	<u>Tiramisu au spéculoos (maison)</u> 8,00€





Apéritif Maison	8,00 €	Kir	7,00 €
(Vodka noire, jus d'orange, campari)		Kir Royal	8,00 €
Spritz Apérol	8,00 €	Ricard	8,00 €
Spritz Limoncello	8,00 €	Campari, Glace ou Soft	8,00 €
Half 'n halve (Mousseux & vin blanc)	8,00 €	Bacardi + soft	10,00 €
Schtroumf Apéro	8,00 €	Havana Especial + soft	10,00 €
(Mousseux & genièvre violette)		Vodka, Glace ou Soft	10,00 €
Coupe de Prosecco	7,00 €	Bulldog + soft	10,00 €
Martini Blanc ou Rouge	6,00 €	Jack Daniels + soft	10,00 €
Mocktail	6,00 €		

BIERES-BIEREN-BEERS

Jupiler (Blonde/5,2°/25cl)	3,50 €	Pater Lieven Brune (6,5°/33cl)	6,00 €
Jupiler sans alcool/ no alcohol	3,50 €	Abbaye de Forest (Blonde/6,5°/33cl)	6,00 €
Jupiler (Blonde/5,2°/50cl)	6,00 €	Duvel (Blonde/8,5°/33cl)	7,00 €
Manneken Pils (Blonde/5°/33cl)	5,00 €	Westmalle Double (Brune /7°/33cl)	7,00 €
Blanche de Bruxelles (4,5°/33cl)	5,00 €	Westmalle Triple (Blonde /9,5°/33cl)	7,00 €
Kriek (fruitée/5,1°/25cl)	6,00 €	Saison BIO (Blonde/6.5°/33cl)	7,00 €
Gueuze(Ambrée/5,5°/25cl)	6,00 €	Hopus (Blonde/8,3°/33cl)	7,00 €
Leffe Blonde (6,6°/33cl)	6,00 €	Chimay Bleue (Brune/9°/33cl)	7,00 €
Leffe Brune (6,6°/33cl)	6,00 €	Vesper (Triple Blonde/9°/ 33cl)	7,00 €
Dikkenek IPA	6,00 €	Rochefort «8» (Brune/9,2°/33cl)	8,00 €
Pater Lieven Blonde (6,5°/33cl)	6,00 €		

Eaux-WATER

Eau plate ou pétillante 1/2 L	3,50 €	Eau plate ou pétillante 1 L	6,00 €
-------------------------------	--------	-----------------------------	--------

Nous ne servons pas d'eau du robinet - We don't serve tap water - We serveren geen kraanwater

SOFT

Coca	3,50 €	SPA orange ou citron	3,50 €
Coca Zéro	3,50 €	Jus d'orange ou de pommes	3,50 €
Tonic	3,50 €	(Sinaasappelsap of appelsap)	
Ice tea	3,50 €	(Orangejuice or appeljuice)	



VINS – WIJNEN - WINES

Les Bulles (75cl)

Prosecco (Venice, Italie)	35,00€
Champagne (Reims, France)	60,00€

Vin Blanc(75cl)

Audace vermentino BIO (Toscane, Italie) ♥	35,00€
Vin Blanc Belge (Flandre Occidentale) ♥	35,00€
Sauvignon de Touraine (Loire, France)	30,00€
Fiano (Pouilles, Italie)	30,00€
Pinot Grigio <u>BIO</u> (Venice, Italie)	35,00€
Grillio (Sicile, Italie)	35,00€
Valpenera - Sauvignon (Friuli, Italie)	35,00€
Sancerre (Loire, France)	40,00€
Chardonnay (Bourgogne, France)	40,00€
Pouilly Fumé (Loire, France)	45,00€

Vin ½ bouteille (37,5cl)

Blanc :

Pinot Grigio (Venice, Italie)	16,00€
Sancerre (Loire, France)	25,00€

Vin Rosé(75cl)

Côtes de Provence	30,00€
-------------------	--------

Vin Rouge (75cl)

Réserve de Beauchêne (Côtes du Rhône, France)	30,00€
Château Grand Renom (Bordeaux, France)	30,00€
Corte Ibla 1697 (Sicile, Italie)	35,00€
Susumaniello (Salento-Puglia)	35,00€
Château Le Vieux Fort (Médoc, France)	40,00€
Château l'Alouette (Lalante-de-Pomerol, France)	45,00€

Vin Rouge Frais(75cl)

Höplér - PinotNoir (Burgenland, Autriche)	35,00€
Réserve - Chinon (Loire, France)	40,00€

Vin ½ bouteille (37,5cl)

Rouge :

Campagnola – Bardolino (Italie)	16,00€
Château Patache d'Aux (Médoc, France)	25,00€

Vin sélection Maison- Huiswijn- House Wine

	<u>Verre-glas</u>	<u>¼</u>	<u>½</u>	<u>75cl</u>
Blanc-Wit-White	5,00€	8,00€	14,00€	20,00€
Rosé	5,00€	8,00€	14,00€	20,00€
Rouge-Rood-Red	5,00€	8,00€	14,00€	20,00€

Code WIFI : VOO-DPJ51ZR / xJFJGEracccl3YRERp