



FRANÇAIS

# Les boissons gazeuses

CHAUDFONTAINE EAU PLATE	3,50
CHAUDFONTAINE EAU PÉTILLANTE	3,50
COCA COLA   ZERO	3,50
ORANGINA	3,50
SPRITE	3,50
ICE-TEA	3,50
ICE-TEA GREEN	3,50
SCHWEPPE'S TONIC	3,50
BIONINA BLOOD ORANGE	3,50
FEVER-TREE INDIAN   MEDITERRANEAN TONIC	4,00
FEVER-TREE SODA   GINGER ALE	4,00
FEVER-TREE GINGER BEER	4,00
FEVER-TREE AROMATIC	4,00
MINUTE MAID JUS DE POMME	3,50
MINUTE MAID JUS D'ORANGE	3,50
MINUTE MAID JUS MULTIFRUIT	3,50
JUS D'ORANGE FRAIS	7,00
BIG TOM JUS DE TOMATE (ÉPICÉ)	5,00
CÉCÉMEL LAIT AU CHOCOLAT	3,50
BRU PLATE 50 CL	6,00
BRU PLATE 1 L	10,00
BRU LÉGÈREMENT PÉTILLANTE 50 CL	6,00
BRU LÉGÈREMENT PÉTILLANTE 1 L	10,00

# Les bières pression

	25CL	33CL
STELLA (BIÈRE EN CUVE)	3,50	4,50
HOEGAARDEN	3,50	
RODENBACH	3,50	4,50
ST. HUBERTUS ZEENAT TRIPEL 'T WERFTJE		5,50
BRUGSE ZOT		5,50
KARMELIET		6,00
ST. BERNARDUS TRIPEL		6,00
KRIEK (PENDANT LES MOIS D'ÉTÉ)	4,50	

# Les bières en bouteille

CORNET	5,50
DUVEL	5,50
WESTMALLE TRIPEL	5,50
KASTEELBIER BLOND   BRUIN	5,50
RODENBACH GRAND CRU	5,50
OMER	5,50
FILOU	5,50
SPORTZOT 0.0 (SA)	5,50
STELLA 0.0 (SA)	3,50
CARLSBERG 0.0 (SA)	3,50

# Les Champagnes

Découvrez notre carte complète des champagnes et des vins.

	AU VERRE	BOUTEILLE
CHAMPAGNE VRANKEN "CUVÉE DIAMANT"	14,00	75,00
CHAMPAGNE VRANKEN "CUVÉE DIAMANT ROSE" (PENDANT LES MOIS D'ÉTÉ)		85,00
CHAMPAGNE RUINART BRUT	19,00	115,00
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS		185,00
CHAMPAGNE RUINART ROSE BRUT		185,00

# Les vins mousseux

	AU VERRE	BOUTEILLE
B-BRUT CAVA	6,50	34,00
KIR	6,40	
KIR ROYAL	14,40	
KIR CAVA	6,90	
FRANCIACORTA ANTICA FRATTA	11,00	65,00

# Les vins

## BLANC

VIN DE LA MAISON	6,00	30,00
TRIMBACH - SÉLECTION 'T WERFTJE 2023-2024 PINOT BLANC - RIESLING - PINOT GRIS <i>Assemblage exclusive, créée spécialement pour notre établissement. Parfait avec : huîtres péruviennes, crevettes royales, anguille fumée, crabe de la mer du Nord, préparations d'inspiration orientale,...</i>	7,50	38,00
DOMAINE MICHEL SARRAZIN ET FILS RULLY "SANS NOM" - BOURGOGNE 2023-2024 <i>Chardonnay ample et élégante, élevée en fût de chêne. Parfait avec : croquettes, sole, cabillaud, homard au beurre aux herbes, plats riches accompagnés d'une sauce au beurre.</i>	14,00	70,00
SOALHEIRO SELÀCAO 'T WERFTJE VINHO VERDE PORTUGAL 2024-2025 ALVARINHO - LOUREIRO <i>Assemblage fraîche et aromatique, créée spécialement pour notre établissement. Récoltée à la main dans le nord verdoyant du Portugal. Parfaite avec : huîtres nature, langoustines, saumon fumé et préparations froides de poisson.</i>	7,50	38,00
DOMAINE CLAUDE LAFOND "LES CLOS DES MESSIEURS" REUILLY, CENTRE LOIRE - SAUVIGNON BLANC 2023-2024 <i>Parfait avec : couteaux gratinés, soupe de poisson, homard belle-vue, plateau de fruits de mer.</i>	9,00	45,00
CLARENDELLE - BORDEAUX BLANC BY HAUT-BRION SÉLECTION 'T WERFTJE 2023-2024 SAUVIGNON BLANC - SÉMILLON - MUSCADELLE <i>Assemblage exclusive, créée spécialement pour notre établissement. Assemblage de Bordeaux blanc au caractère affirmé, à l'attaque fraîche et à la finale onctueuse. Parfait avec : noix de Saint-Jacques, saumon et anguille fumés, caviar, homard du Werftje.</i>	10,50	53

## ROSÉ

VIN DE LA MAISON	6,00	30,00
ROSÉ DU MOIS <i>(UNIQUEMENT PENDANT LES MOIS D'ÉTÉ)</i>	10,00	60,00

## ROUGE

VIN DE LA MAISON	6,00	30,00
ELLE DE LA MARZELLE - SAINT EMILION 2023-2024 MERLOT - CABERNET FRANC - CABERNET SAUVIGNON	11,50	53,00
HENRY MARIONNET "PREMIÈRE VENDANGE" GAMAY - LOIRE 2023-2024	9,00	45,00
PALISTORTI DI VALGIANO 2023-2024 SANGIOVESE - MERLOT - SYRAH <i>Élevé 12 mois en fûts de chêne français après assemblage, puis affiné 6 mois en grandes cuves en béton avant la mise en bouteille.</i>	14,50	73,00

# Vins fortifiés & apéritifs à base de vin

---

APÉROL SPRITZ	13,00
PICON VIN BLANC	13,00
PICON BIÈRE	6,50
PORTO BLANC   ROUGE	6,50
SHERRY	6,50
PINEAU DE CHARENTES	6,50
BELSAZAR VERMOUTH BLANC   ROUGE   ROSÉ	12,00
MADEIRA COLLECTION 1 MEDIUM SWEET	10,00
MADEIRA COLLECTION 2 DRY	10,00
MADEIRA COLLECTION 3 MALVASIA	10,00
MADEIRA COLLECTION 4 MEDIUM DRY	10,00
MADEIRA COLLECTION 5 RESERVE	15,00
MADEIRA COLLECTION 6 SPECIAL RESERVE MEDIUM SWEET	27,00
CAMPARI	9,00
PORNSTAR MARTINI	15,00
WHISKY SOUR	15,00
ESPRESSO MARTINI	15,00
MOJITO	15,00
MOSCOW MULE	15,00
DARK & STORMY	15,00
HUGO	15,00
LAZY RED CHEEKS	15,00
COCKTAIL DE LA SEMAINE	15,00
SUPPLÉMENT FEVER-TREE TONIC	4,00
SUPPLÉMENT CAVA	6,50
SUPPLÉMENT JUS D'ORANGE   JUS D'ORANGE FRAIS	3,50   7,00

## Distillats

---

*Sans boisson gazeuse*

### VODKA

VAN DEN VODKA	9,00
KETEL 1 VODKA	9,00
ICE EYES VODKA	10,00
MARY WHITE VODKA	10,00

### RUM

BACARDI CARTA BLANCA	9,00
BACARDI 4 AÑOS	9,00
BACARDI 8 AÑOS	10,00
ZACAPA 23	25,00

### GIN

COPPERHEAD BRONZE	11,50
BOOBIES	11,50
GILLEMORE	11,50
HERBALIST	11,50
GAUGIN BEACH	11,50
BLIND TIGER	11,50
TANQUEREY	10,00
TANQUEREY NR.10	13,00
TANQUEREY SEVILLA (GIN DOUX)	10,00

### WHISKEY

J&B	9,00
JACK DANDIEL'S	9,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	9,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	11,50
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	25,00
TALISKER 10 YEARS	11,00
GLENFIDDICH 12 YEARS	12,00
OBAN 14 YEARS	13,00
LAGAVULLIN 16 YEARS	14,00

## MOCKTAILS / NON ALCOOLIQUE

BASIL SMASH SANS ALCOOL	12,00
VIRGIN MOIJITO	12,00
VIRGIN MULE	12,00
VIRGIN PORNSTAR	12,00
VIRGIN AMARETTO SOUR	12,00
VIRGIN RED CHEEKS	12,00
APEROL 0.0 %	12,00
GAUSIN AVEC TONIC	12,00
CRODINO AVEC JUS D'ORANGE FRAIS OU TONIC	12,50
GIN SANS ALCOOL TANQUERAY 0.0 AVEC FEVER-TREE TONIC	13,00

## Digestifs & liqueurs

---

CALVADOS HORS D'AGE	11,00
COGNAC PHILBERT VSOP	11,00
ARMAGNAC GOUDOULIN VSOP	11,00
AMARETTO DISARONNO	8,00
FERNET BRANCA	8,00
SANG DE PASCUAL	8,00
BAILEYS	8,00
COINTREAU	8,00
GRAND MARNIER	8,00
KAHLUA	9,00
GRAPPA BLANCHE   BRUNE	10,00
JÄGERMEISTER	6,00
POIRE WILLIAM EAU DE VIE BRANA	14,00
FRAMBOISE EAU DE VIE BRANA	14,00
LAURENCE'S LIMONCELLO	8,50
LAURENCE'S MANDARINELLO	10,50
SAMBUCCA	8,50
HIERBAS DE LAS DUNAS	8,00
RICARD	8,00
TEQUILA DON JULIO BLANCO	6,00
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	7,00
TEQUILA DON JULIO 1942	25,00
GENIÈVRE JEUNE   VIEUX	6,00

## Boissons chaudes

---

Café by MÀSALTO

DIFFÉRENTS THÉS "VITAO"	3,50
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE AVEC MIEL	5,00
LUNGO	3,50
ESPRESSO	3,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,60
RISTRETTO	3,70
DOUBLE ESPRESSO	4,00
DÉCAFÉINÉ	3,70
CAPPUCCINO	4,00
CAPPUCCINO AVEC CHANTILLY	4,00
LATTE MACCHIATO	4,00
CHOCOLAT CHAUD	4,00
CHOCOLAT CHAUD AVEC CHANTILLY	4,40
IRISH COFFEE (WHISKEY)	12,00
ITALIAN COFFEE (AMARETTO)	12,00
FRENCH COFFEE (GRAND MARNIER)	12,00
HASSETSE COFFEE (JEUNE GENIÈVRE)	12,00
BAILEYS COFFEE (BAILEYS)	12,00
JAMAICAN COFFEE (KAHLUA)	12,00
SPANISH COFFEE (LICOR 43)	12,00
MEXICAN COFFEE (TEQUILLA & KAHLUA)	12,00
POESTER	6,00
ESPRESSO MARTINI (FROID)	15,00
ICED LATTE (FROID)	4,00
GRENADINE	0,30
CRÈME DE CASSIS   FRAMBOISE	0,40

# Huîtres

3 6 9 12

<b>SÉLECTION DE HUÎTRES PREMIUM (SÉLECTION D'OSTRÉICULTEUR)</b> <i>Chaque mois une nouvelle variété</i>	15 23 31 39
<b>WERFPAREL "BABY JEAN"</b> <i>Sélection 't Werftje</i>	11 16 23 31
<b>HUÎTRES À LA PÉRUVIENNE</b> <i>Lait de tigre — agrumes — oignon rouge mariné — crème d'avocat</i>	18 25 32 40
<b>HUÎTRES JAPONAISES</b> <i>Ponzu — ikura — sésame</i>	21 27 34 42

# Crustacés

<b>TRIO DE CRUSTACÉS</b> <i>Sauce cocktail fraîche</i>	27
<b>BULOTS</b>	9
<b>BIGORNEAUX</b>	9
<b>CREVETTES GRISSES (EN SAISON)</b>	PRIX DU JOUR
<b>CREVETTES ROYALES</b> <i>Sauce cocktail fraîche</i>	17
<b>PATTES DE CRABE</b> <i>Mayonnaise fraîche</i>	22
<b>LANGOUSTINES CUITES</b> <i>Sauce cocktail fraîche</i>	25
<b>COUTEAUX GRILLÉS AU BEURRE AUX HERBES</b> <i>Herbes vertes — parmesan</i>	20

# Tapas à partager

<b>ANNEAUX DE CALAMAR FRITS</b> <i>Sauce tartare fraîche</i>	14,90
<b>CREVETTES TORPILLES FRITES</b> <i>Sauce aigre-douce</i>	14,90
<b>10 CROQUETTES AUX CREVETTES "SUR LE POUCE"</b> <i>1 assiette — citron — persil frit — pas de couverts ni d'assiettes supplémentaires</i>	70
<b>IBERICO CEBO 100 GRAMMES</b>	24,90
<b>IBERICO BELLOTA 100 GRAMMES (100% PATA NEGRA)</b>	34,90
<b>ASSIETTE DE VIANDE AFFINÉE TRANCHÉE À LA MAIN</b>	25
<b>TOASTS À LA SALADE DE CREVETTES GRISSES DÉCORTIQUÉES À LA MAIN</b>	29
<b>CRABE DE LA MER DU NORD FARCI</b> <i>Salade de crabe fraîche — toast beurré — citron</i>	25
<b>BRIOCHE À L'ANGUILLE FUMÉE</b> <i>Oignon mariné — avocado-crème — betterave rouge — agrumes</i>	27
<b>ASSORTIMENT DE BOULES APÉRITIVES (9 PIÈCES)</b> <i>Jambon Ganda — crevette — fromage</i>	15
<b>NOISETTES DE CREVETTES APÉRITIVES (9 PIÈCES)</b>	19
<b>GYOZA AUX CREVETTES (6 PIÈCES)</b> <i>Sauce laquée orientale — sésame</i>	16

# Nos fameuses croquettes faites maison avec salade

---

<b>SALADE FRAÎCHE AVEC 2 CROQUETTES DE CREVETTES</b>	23,90
<i>Pain — beurre</i>	
<b>SALADE FRAÎCHE AVEC 2 CROQUETTES DE FROMAGE</b>	18
<i>Pain — beurre</i>	
<b>SALADE FRAÎCHE AVEC 2 CROQUETTES AU JAMBON GANDA</b>	19
<i>Pain — beurre</i>	
<b>SALADE FRAÎCHE AVEC TRIO DE NOS CROQUETTES</b>	26,40
<i>Croquette de crevettes — croquette au jambon Ganda — croquette de fromage — pain — beurre</i>	

# Croquettes par pièce “sur le pouce”-

<b>CROQUETTE AUX CREVETTES</b>	7,90
<b>CROQUETTE AU FROMAGE</b>	5
<b>CROQUETTE AU JAMBON GANDA</b>	5,50

# Potages

---

<b>SOUPE DE POISSON</b>	12
<i>Rouille maison épicée — fromage râpé — 2 tranches de pain</i>	
<b>SOUPE DE CREVETTES</b>	14
<i>Rouille maison épicée — fromage râpé — 2 tranches de pain</i>	
<b>BOUILLABAISSÉ ROYALE</b>	39
<i>Richement garnie de crustacés / coquillages &amp; poisson frais — rouille — fromage râpé</i>	
<b>CRÈME DE TOMATE AUX BOULETTES</b>	7,00
<i>2 tranches de pain — beurre</i>	

# Les classiques de Zeebruges

---

<b>CABILLAUD ISLANDAIS POËLÉ</b>	39
<i>Légumes de saison — purée &amp; mousseline</i>	
<b>SUPPLÉMENT CREVETTES GRISES DÉCORTIQUÉES À LA MAIN 50 g</b>	15
<b>COQUILLE SAINT-JACQUES GRATINÉE AVEC PURÉE</b>	23
<i>Sauce au vin blanc — épinards — champignons — crevettes décortiquées</i>	
<b>SAUMON FUMÉ AVEC TOAST</b>	27
<i>Oignon mariné — mayonnaise au wasabi — agrumes</i>	
<b>SOLE “MEUNIÈRE”</b>	PRIX DU JOUR
<i>Frites — salade fraîche</i>	
<b>GOUJONNETTES</b>	19,90
<i>Poisson du jour — sauce tartare fraîche</i>	
<b>COCKTAIL DE CREVETTES ET LANGOUSTINES</b>	29
<i>Langoustines — crevettes grises décortiquées à la main — laitue — tomate — œuf — sauce cocktail</i>	
<b>TOMATE AUX CREVETTES ROYALE</b>	45
<i>laitue — tomate — œuf — crevettes décortiquées à la main — frites — sauce cocktail &amp; mayonnaise</i>	

# Homards grillés

---

## BEURRE AUX HERBES

*Herbes fraîches — perles de couscous sautées*

PRIX DU JOUR

## 'T WERFTJE

*Huile de noix — vinaigre de chardonnay — herbes fraîches  
harissa maison — tomates cerises — perles de couscous sautées*

PRIX DU JOUR

## FAÇON ORIENTALE

*Tom kha sauce au lait de coco — salsa de mangue — perles de couscous sautées*

PRIX DU JOUR

## DU CHEF

*Béarnaise de homard — perles de couscous sautées*

PRIX DU JOUR

# Langoustines islandaises grillées

---

## BEURRE AUX HERBES

*Herbes fraîches — perles de couscous sautées*

PRIX DU JOUR

## 'T WERFTJE

*Huile de noix — vinaigre de chardonnay — herbes fraîches  
harissa maison — tomates cerises — perles de couscous sautées*

PRIX DU JOUR

## FAÇON ORIENTALE

*Tom kha sauce au lait de coco — salsa de mangue — perles de couscous sautées*

PRIX DU JOUR

## DU CHEF

*Béarnaise de homard — perles de couscous sautées*

PRIX DU JOUR

# Gambas grillées

---

## BEURRE AUX HERBES

*Herbes fraîches — perles de couscous sautées*

39

## 'T WERFTJE

*Huile de noix — vinaigre de chardonnay — herbes fraîches  
harissa maison — tomates cerises — perles de couscous sautées*

39

## FAÇON ORIENTALE

*Tom kha sauce au lait de coco — salsa de mangue — perles de couscous sautées*

39

## DU CHEF

*Béarnaise de homard — perles de couscous sautées*

39

# Belle-vue

---

## HOMARD CUIT

*Salade fraîche — sauce cocktail maison & mayonnaise*

PRIX DU JOUR

## CRABE DE LA MER DU NORD CUIT

*Salade fraîche — sauce cocktail maison & mayonnaise — nécessite du travail manuel...*

29

# Viande

---

## ENTRECÔTE IRLANDAISE "HEREFORD"

*Frites — salade fraîche — choix de sauce aux champignons, sauce au poivre ou béarnaise*

40

# Snacks

---

## SPAGHETTI

15

## CROQUE MONSIEUR

12

# Plateau de fruits de mer

---

63,- PAR PERSONNE

HUÎTRES - CRABE - LANGOUSTINES  
CREVETTES ROYALES - BULOTS - BIGORNEAUX  
COUTEAUX - CREVETTES GRISES...

*Un plateau généreusement garni avec les meilleurs fruits de mer que notre mer du Nord a à offrir !*

SUPPLÉMENT HOMARD BELLE-VUE (700 GRAMMES)	PRIX DU JOUR
SUPPLÉMENT HOMARD BEURRE AUX HERBES / 'T WERFTJE / FAÇON ORIENTALE (700 GRAMMES)	PRIX DU JOUR
SUPPLÉMENT CAVIAR 10 GRAMMES	25
SUPPLÉMENT CAVIAR 30 GRAMMES	60
SUPPLÉMENT CAVIAR 50 GRAMMES	90
SUPPLÉMENT CAVIAR 125 GRAMMES	225
SUPPLÉMENT CAVIAR 250GRAMMES	420

*Servi avec blinis — crème aigre — échalote & ciboulette*

# Caviar

---

*"Imperial Heritage Caviar" sélection 't Werftje  
servi avec blinis — crème aigre — échalote & ciboulette*

10 GRAMMES DE CAVIAR	35
30 GRAMMES DE CAVIAR	80
50 GRAMMES DE CAVIAR	115
125 GRAMMES DE CAVIAR	250
250 GRAMMES DE CAVIAR	450

***Nous travaillons exclusivement avec des produits locaux frais de première qualité.  
La disponibilité et le prix de ces poissons et fruits de mer frais dépendent des  
conditions météorologiques et de l'offre du marché.***

***Chaque jour, nous avons de nouvelles suggestions.  
Consultez nos tableaux de suggestions pour plus d'informations.***

***Avez-vous des allergies ? Veuillez nous en informer.  
Pour les grands groupes, veuillez limiter les plats à 6 choix différents par table.***

**1 TABLE = 1 ADDITION**

**Notre cuisine est ouverte en continu à partir de 12h00 & ferme précisément à 21h30.**

# Desserts

---

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <i>Avec ou sans chantilly</i>	8
<b>TIRAMISU</b>	10
<b>ADVOCAAT FRAIS</b> <i>Avec ou sans chantilly</i>	8
<b>COUPE ADVOCAAT</b> <i>Avec ou sans chantilly</i>	10
<b>DAME BLANCHE</b> <i>Avec ou sans chantilly</i>	10
<b>COUPE FRAISE</b> <i>Avec ou sans chantilly</i>	12
<b>COUPE VANILLE</b> <i>Avec ou sans chantilly</i>	8
<b>COUPE SORBET CITRON</b> <i>Avec ou sans chantilly</i>	8
<b>GLACE ENFANT</b> <i>1 boule de glace à la vanille avec ou sans chantilly</i>	5
<b>COUPE COLONEL - GAUGIN</b> <i>Sorbet citron avec vodka ou gin</i>	12
<b>CAFÉ GLACÉ</b> <i>Glace à la vanille — café</i>	12
<b>PAVLOVA 'T WERFTJE</b> <i>Meringue — crème chantilly fraîche — fruits rouges</i>	12
<b>ASSORTIMENT DE PRALINES GLACÉES PAR PHILIP'S BISCUITS</b> <i>6 saveurs différentes</i>	22

# Crêpes & gaufres

---

<b>GAUFRE FRAÎCHE</b> <i>Avec ou sans chantilly — sucre glace</i>	8
<b>CRÊPE PAYSANNE</b> <i>Beurre — sucre — confiture</i>	8
<b>CRÊPE SUZETTE AVEC GLACE À LA VANILLE</b> <i>Crêpe flambée au "Grand Marnier" — zeste d'orange</i>	12
<b>CRÊPE NORMANDE AVEC GLACE À LA VANILLE</b> <i>Caramélisée et flambée au "Calvados" — tranches de pomme</i>	14
<b>SUPPLÉMENT GLACE VANILLE</b>	3,50
<b>SUPPLÉMENT SAUCE CHOCOLAT</b>	1,50
<b>SUPPLÉMENT CHANTILLY</b>	1,50

# Menu enfants

---

<b>ANNEAUX DE CALAMAR FRITS (6 PIÈCES)</b> <i>Sauce tartare maison</i>	14,90
<b>CREVETTES TORPILLES FRITES (6 PIÈCES)</b> <i>Sauce aigre-douce</i>	14,90
<b>CROQUETTE DE CREVETTES (1 PIÈCE)</b>	7,90
<b>CROQUETTE AU FROMAGE (1 PIÈCE)</b>	5
<b>SPAGHETTI ENFANT</b>	12
<b>CROQUE-MONSIEUR (2 PIÈCES)</b>	12
<b>SOUPE DE TOMATES AVEC BOULETTES</b> <i>2 tranches de pain — beurre</i>	7
<b>BÂTONNETS DE POISSON FRITS</b> <i>Catch of the day - sauce tartare maison</i>	19,90
<b>SUPPLÉMENT FRITES (1 PERSONNE)</b>	3,50
<b>SUPPLÉMENT PURÉE (1 PERSONNE)</b>	3,50
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <i>Avec ou sans chantilly</i>	8
<b>GLACE ENFANT</b> <i>Avec ou sans chantilly</i>	5
<b>GAUFRE FRAÎCHE</b> <i>Avec ou sans chantilly - sucre glace</i>	8
<b>CRÊPE DU FERMIER</b> <i>Beurre — sucre — confiture</i>	8

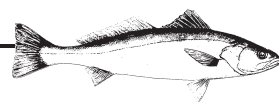
# Pour les chiens

---

<b>MARIE-JEANNE SPÉCIAL</b> <i>250g de jambon cuit</i>	9
-----------------------------------------------------------	---

# Take-away

WWW.TWERFTJE.BE/TAKE-AWAY



## POTAGES

SOUPE DE TOMATES 1L

*Avec boulettes*

SOUPE DE POISSON 1L

*Rouille & fromage*

SOUPE DE CREVETTES 770ML

*Rouille & fromage*

## À FRIRE À LA MAISON

CROQUETTE DE CREVETTES

*Par pièce*

CROQUETTE AU FROMAGE

*Par pièce*

CROQUETTE DE JAMBON GANDA

*Par pièce*

NOISETTES DE CREVETTES

*Par pièce*

NOISETTES DE FROMAGE

*Par pièce*

NOISETTES AU JAMBON GANDA

*Par pièce*

GOUJONNETTES

*5 pièces avec sauce tartare maison*

ANNEAUX DE CALAMAR

CREVETTES TORPILLES

## CRUSTACÉS

PATTES DE CRABE

*Avec mayonnaise maison*

CRABE DE MER DU NORD

*Avec mayonnaise maison*

CREVETTES ROYALES

*Avec sauce cocktail maison*

CREVETTES GRISES

LANGOUSTINES

BULLOTS (300G DE BULLOTS)

BIGORNEAUX (400G DE BIGORNEAUX)

## DISPONIBLES SÉPARÉMENT

TOAST DE SAUMON FUMÉ PAR 250 GRAMMES 27

*Oignon rouge mariné - mayo wasabi - agrumes*

BRIOCHE D'ANGUILLE FUMÉE  
PAR 250 GRAMMES

*Oignon rouge mariné - avocado-crème  
gelée de betterave rouge*

COQUILLES SAINT-JACQUES

*Prêtes à mettre au four*

	ROUILLE (250G)	4,10
	SAUCE COCKTAIL (250G)	3,99
8	SAUCE TARTARE (250G)	3,99
	SAUCE POUR MOULES (130G)	2,49
	JAMBON IBÉRIQUE CEBO	24,90
12	JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA	34,90
	SALADE DE CRABE DE LA MER DU NORD	7,15
	SALADE DE CABILLAUD ROYALE	5,10
12	SALADE DE CREVETTES GRISES	12

## PLATEAU FRUITS DE MER

55,- P/P

HUÎTRES - CRABE - LANGOUSTINES - BIGORNEAUX  
BULLOTS - CREVETTES ROYALES  
SAUCES FRAÎCHES, PAIN & CITRON...

*Un plateau généreusement garni avec les meilleurs  
fruits de mer que notre mer du Nord a à offrir !*

SUPPLÉMENT 1 HOMARD CUIT ± 700 GRAMMES PDJ

## CAVIAR

	10 GRAMMES	23
	30 GRAMMES	60
	50 GRAMMES	90
	125 GRAMMES	210
	250 GRAMMES	400

## HOMARDS

BELLE-VUE

PRIX DU JOUR

*Salade fraîche*

*sauce cocktail maison & mayonnaise*

BEURRE AUX HERBES

PRIX DU JOUR

*Perles de couscous sautées*

'T WERFTJE

PRIX DU JOUR

*Huile de noix - vinaigre de chardonnay*

*herbes vertes - harissa fraîche - tomates cerises*

*& perles de couscous sautées*

## HUÎTRES

PREMIUM OUVERTES 18,80 | 27,20 | 35,60  
6 - 9 - 12 PIÈCES

PREMIUM NON OUVERTES 15,80 | 22,70 | 29,60  
6 - 9 - 12 PIÈCES

WERFPAREL OUVERTE 14 | 20 | 26  
6 - 9 - 12 PIÈCES

WERFPAREL NON OUVERTE 11 | 15,50 | 20  
6 - 9 - 12 PIÈCES

## CREVETTES DE LA MER DU NORD DÉCORTIQUÉES À LA MAIN

*Qualité supérieure !*

125 GRAMMES 17,50

500 GRAMMES 70,00