

Welcome

Amuse
lunch drinks dinner

Scannen Sie den untenstehenden QR-Code,
um das Menü auf **Deutsch** zu sehen.



Scan the QR code below to see
the menu in **English**.



Scannez le code QR ci-dessous pour
voir le menu en **français**.



Drinks

Vins

Vins Blancs



Verdejo <i>Rueda, Espagne</i>	5.50	27.50
Pinot Grigio <i>Veneto, Italie</i>	5.75	28.50
Sauvignon Blanc Touraine <i>Loire, France</i>	6.25	31
Chardonnay <i>Pays d'Oc, France</i>	7	35
Sélection Coravin <i>Sélection Hebdomadaire</i>		Vin de la Semaine

Vins Rouges



Merlot <i>Pays d'Oc, France</i>	5.50	27.50
Tempranillo <i>Rioja, Espagne</i>	6.75	33.50
Primitivo <i>Puglia, Italie</i>	6.25	31
Sélection Coravin <i>Sélection Hebdomadaire</i>		Vin de la Semaine

Vins Rosés



Cinsault/Shiraz <i>Languedoc, France</i>	5.50	27.50
Miraval <i>Provence, France</i>	11	54

Bières en Bouteille

Heineken	5.0%	3.50
Vedett Blonde	5.2%	4.95
Brugse Zot	6.0%	5.95
Omer	8.0%	6.25
Duvel	8.5%	5.95
Tripel Karmeliet	8.4%	6.10
Westmalle Dubbel	7.0%	5.30
Kasteel Rouge	8.0%	6.50
Fourchette	7.5%	6.50

Bières Pression

Heineken 25cl	3.50
Oedipus Bride (Bière Blanche) 25cl	4.95
Affligem Blonde 30cl	4.80
Gouden Carolus Tripel 25cl	4.95
St. Bernardus ABT 12 25cl	4.80



Drinks

Cocktails

Maison Cocktail <i>Licor 43 Cream, Cointreau, Jus d'Orange</i>	12	Amaretto Sour <i>Amaretto, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Blanc d'Œuf</i>	12
Pornstar Martini <i>Vodka à la Vanille, Jus de Fruit de la Passion, Jus de Citron, Blanc d'Œuf, Shot de Cava</i>	13.50	Strawberry Mojito <i>Rhum, Jus de Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe</i>	11
Negroni <i>Gin, Vermouth, Campari</i>	11	Lazy Red Cheeks <i>Vodka, Framboise, Citron Vert, Violette, Sucre de Canne</i>	11
Espresso Martini <i>Espresso, Liqueur de Café, Vodka, Grains de Café</i>	11.50	Aperol Spritz <i>Aperol, Cava, Eau Gazeuse</i>	9.50
Guava Margarita <i>Tequila, Goyave, Jus de Citron Vert</i>	12.50	Limoncello Spritz <i>Limoncello Maison, Cava, Citron, Eau Gazeuse</i>	10
Singapore Sling <i>Gin, Triple Sec, Jus de Citron Vert, Jus d'Ananas</i>	12		

Sans Alcool



Heineken 0.0	3.40
Affligem Blonde 0.0	4.40
Amstel Radler 0.0	3.30
Liefmans 0.0	4.40
Brugse Sportzot 0.0	6.60
Cava 0.0	7.50
Aperol Spritz 0.0	9.50
Sex on the Beach 0.0	11
Mojito 0.0	11
Gin 0.0 (avec Tonic Fever-Tree)	10

Gin & Tonic

Tonic Fever-Tree inclus



Gin 0%	11	Marula	16
Bobby's Gin	14	Marula Pink	16
Gin Mare	16	Sir Edmond	14.50
Nordés	15	Hendrick's	14.50
Copperhead	18	Monkey 47	18
Copperhead Black	18		

Apéritifs

Cava	7.75	Aperol Spritz	9.50
Cava 0%	7.50	Aperol 0.0	9
Crémant	12.75	Ricard	8.50
Picon Vin Blanc	9	Martini Blanc/Rouge	7
Kir	8	Campari Orange	10.50
Kir Royal	9.75	Port Blanc/Rouge	5

Drinks

Thé

Bloomz Tea Collection

No Nonsense <i>Darjeeling</i>	3.75
Mr. Grey <i>Earl Grey</i>	3.75
Shiny Sencha <i>Thé Vert</i>	3.75
Dushi Kadushi <i>Thé Vert à la Mangoustan et à la Figue de Barbarie</i>	3.75
This is Love <i>Thé Vert à la Fraise et aux Roses</i>	3.75
A Touch of Jasmin <i>Thé Vert au Jasmin</i>	3.75
Red Xplosion <i>Infusion aux Fruits Rouges</i>	3.75
Alice in Wonderland <i>Tisane à la Camomille et à la Menthe</i>	3.75
Bush Adventure <i>Rooibos à l'Orange et à la Cannelle</i>	3.75
Thé à la Menthe Fraîche	4.75
Thé au Gingembre Frais	4.75
+ Miel	0.60

Boissons Chaudes

Café	3.40
Espresso	3.40
Cappuccino	4.30
Cappuccino avec Chantilly	4.50
Café au Lait	4.60
Latte Macchiato	4.60
Latte Macchiato Noisette	4.95
Latte Macchiato Caramel	4.95
Chocolat Chaud	4.25
+ Chantilly	0.60
+ Rhum	4

Tea Room

De 11h00 à 17h00

Tarte aux Pommes	6
Poffertjes	6.50
+ Chantilly ou Glace	1



Cafés Spéciaux

Irish Coffee (Whiskey)	9.50
Spanish Coffee (Tia Maria)	9.50
French Coffee (Grand Marnier)	9.50
Mexican Coffee (Kahlúa)	9.50
Italian Coffee (Amaretto)	9.50
Baileys Coffee	9.50
43 Coffee (Licor 43)	9.50

Tous nos cafés spéciaux sont servis avec de la crème non sucrée.



Drinks

Boissons Rafraîchissantes

Coca-Cola	3.50	Ginger Ale	3.60
Coca-Cola Zero	3.50	Cassis	3.50
Fanta	3.50	Ice Tea	3.80
Sprite	3.50	Ice Tea Green	3.80
Bitter Lemon	3.60	Appelaere	4
Tonic	3.60	Sinaasappelaere	4

Whiskies

Jameson <i>Irlande, Blended Whisky</i>	7
Glen Grant 10 Years <i>Écosse, Single Malt Whisky</i>	9
Kilchoman Machir Bay <i>Écosse, Single Malt Whisky</i>	11
Ardbeg 10 Years <i>Écosse, Single Malt Whisky</i>	13
Nikka Coffey Grain <i>Japon, Grain Whisky</i>	16
Ardbeg An Oa <i>Écosse, Single Malt Whisky</i>	18
Pikesville Straight Rye 110 Proof <i>États-Unis, Rye Whisky</i>	20
Tullamore Dew 18 Years <i>Irlande, Single Malt Whisky</i>	24

Cognac

Calvados	7
Martell VS	6.50
Hennessy VS	11
Hennessy VSOP Privilege	18
Rémy Martin VSOP	12

Eaux

Chaudfontaine <i>Plate ou Pétillante</i>	3.30
San Pellegrino 75cl	8
Acqua Panna 75cl	8

Spiritueux

Homemade Limoncello	6.50
Licor 43	6.50
Amaretto	6.50
Cointreau	6.50
Grand Marnier	6.50
Tia Maria	6.50
Sambuca	6.50
Baileys	6.50
Hierbas Ibicencas	7
Hierbas de las Dunas	12
Drambuie	7
Grappa di Gavi	7
Grappa Riserva 10 Years	11
Mezcal	9
Ramazotti Amaro	6.50
St-Germain	6.50

Rhum

Bacardi	7
Havana Club 7 Años	10
Diplomático 12 Years	12
Ron Esclavo Gran Reserva	12
Zacapa Centenario 23 Years	17

Bites

De 11h00 à 21h00

Pain au Beurre aux Herbes	9
Pain et Tartinades Houmous, Salade de Poisson & Tapenade	12.50
Bellota Reserva Jambon Pata Negra, 80 grammes	22.50
Huîtres (à la pièce) Suggestion du Moment	4.25
Brioche à l'Anguille Fumée (à la pièce)	4.75
Brioche au Saumon Fumé (à la pièce)	3.75
Dumplings (5 pièces) Scampis & Sauce Soja	12
Crushi au Crabe avec Mayonnaise au Wasabi & Sauce Soja	14
Coques et Moules Sautées Tomate, Échalote & Ail	16.50
Manchego 	14
Confiture de Figues & Noix	
Edamame 	11
Teriyaki	
Assiette de Poisson Anguille Fumée, Saumon Fumé et Crevettes Grises	22.50

Sashimi

Sashimi de Thon	16
Sashimi de Saumon	13
Sashimi Mixte	14.50


*Tous nos sashimis sont servis
avec Sauce Soja et Wasabi.*

Mini Croquettes de Crevettes (8 pièces) avec Mayonnaise au Citron Vert & Citron	14.95
Mini Croquettes au Fromage (8 pièces) 	11
avec Mayonnaise à la Truffe	
Calamari Fritti avec Sauce Tartare & Citron	10
Scampi Fritti avec Sauce Chili	9
Mix Calamari & Scampi Fritti avec Sauce Tartare	12
Assortiment de Croquettes (10 pièces)	16
Bitterballen (8 pièces) avec Moutarde	9.75
Bâtonnets de Fromage (6 pièces) avec Sauce Chili	11

Lunch

De 11h00 à 16h30

Suggestions

Tom Yum Soupe Thaïlandaise aux Fruits de Mer, Lait de Coco, Légumes, Coquillages et Crevettes Grises	18.50
Carpaccio de Bœuf Holstein Fumé avec Mayonnaise à la Truffe, Roquette, Pignons de Pin et Parmesan	17.95
Steak Tartare avec Laitue, Jaune d'Œuf et Câpres	18.75
Croquettes aux Crevettes (2 pièces) Recette Maison, servies avec Salade et Pain	21
Croquettes au Fromage (2 pièces)  servies avec Salade et Pain	16.50

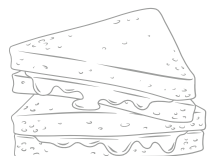
Salades avec pain

Salade César au Poulet avec Poulet, Lard Fumé, Œuf et Croûtons	17.50
Salade César aux Scampis avec Scampis, Lard Fumé, Œuf et Croûtons	21
Salade au Fromage de Chèvre  avec Noix et Vinaigrette Miel-Moutarde	16
Salade Niçoise avec Steak de Thon Grillé, Haricots Verts, Œuf et Vinaigrette aux Anchois	23
Salade Italienne (Végétarien Possible) avec Burrata, Mortadelle, Pesto Vert et Parmesan	17.95



Sandwich Pain Blanc ou Complet

Sandwich au Saumon Fumé avec Salade et Concombre	19.95
Sandwich de la Mer avec Anguille Fumée, Saumon Fumé, Salade de Poisson et Crevettes Grises	21.95
Sandwich Italien (Version Végétarienne) avec Mortadelle, Burrata, Pesto Vert, Salade et Parmesan	15.95
Œufs sur le Plat avec Jambon, Fromage et 3 Œufs	13.75
Croque-Monsieur avec Jambon et Fromage	11



Diner

De 11h00 à 21h00

Entrées

Steak Tartare "Classic" avec Laitue, Jaune d'Œuf et Câpres	18
Carpaccio de Bœuf Holstein Fumé avec Mayonnaise à la Truffe, Roquette, Pignons de Pin et Parmesan	17.95
Huître Nature (à la pièce) servie sur Glace avec Citron	4.25
Assiette de Poisson Saumon Fumé, Anguille Fumée, Crevettes Grises et Salade	22.50
Tartare de Saumon avec Citron Vert, Basilic et Yaourt	16
Tataki de Thon avec Nori, Soja et Sésame	21
Coquilles Saint-Jacques & Poitrine de Porc Coquilles Saint-Jacques Poêlées, Poitrine de Porc Laquée, Mousseline et Quinoa Soufflé	22.50
Tom Yum Soupe Thaïlandaise aux Fruits de Mer, Lait de Coco, Légumes, Coquillages et Crevettes Grises	18.50
Scampis du Chef (6 pièces) avec Légumes et Sauce Crémée au Pernod	17.50
Croquettes aux Crevettes (2 pièces) Recette Maison, servies avec Salade et Pain	21
Croquettes au Fromage (2 pièces)  servies avec Salade et Pain	16.50
Fromage de Chèvre  Petite Salade au Fromage de Chèvre, Noix et Vinaigrette Miel-Moutarde	16

*Toutes nos entrées sont servies avec
du pain, sauf indication contraire.*

Diner

De 11h00 à 21h00

Hoofdgerechten

Scampis du Chef (10 pièces) avec Légumes et Sauce Crémée au Pernod – Frites	25
Curry Thai Végétarien  Légumes Sautés, Curry Rouge, Cacahuètes, Noix et Riz	24
Curry Thai au Poisson Bar, Scampis, Légumes Sautés, Curry Rouge, Cacahuètes, Noix et Riz	26
Cabillaud Tom Kha Kai Filet de Cabillaud, Moules, Chou Pointu et Émulsion Tom Kha Kai – Frites	26.50
Aile de Raie avec Câpres Soufflées, Beurre Blanc, Légumes de Mer et Pommes de Terre Grenaille	29.50
Turbot Poêlé avec Sauce Tartare et Salade Little Gem	38
Turbot Poêlé "Zeelandaise" Légumes de Mer, Coques, Moules et Crevettes Grises Décortiquées	46.50
Pasta Frutti di Mare Linguine à l'Ail, Moules, Coques, Crevettes Grises et Roquette	28
Steak Tartare "Classic" avec Laitue, Jaune d'Œuf et Câpres – Frites	25.50

Suppléments

Salade Little Gem	4.25
Légumes Chauds du Jour	6.50
Frites Supplémentaires	4
Croquettes de Pommes de Terre	4
Pommes de Terre Grenaille	5.50
Petit Pain Sans Gluten	3.75

Grillades

Steak de Bœuf 200 grammes de Bœuf Hereford Irlandais	26
Filet Pur 200 grammes de Filet de Bœuf Zwinpolder	38
Entrecôte Dry Aged 300 grammes de Contre-Filet Zwinpolder, Affiné pendant 4 Semaines	42.50
Ribeye Black Angus 350 grammes d'Aberdeen Angus Écossais	44

Servi avec Salade Little Gem et Frites.



Sauces

Sauce Béarnaise	3.75
Sauce Crème aux Champignons	3.75
Sauce Crème au Poivre	3.75
Beurre aux Herbes	3.25
Champignons Poêlés	4

Menu Enfant

Frikandel (1 ou 2 pièces)	9.95 / 12.95
Croquette (1 ou 2 pièces)	9.95 / 12.95
Nuggets de Poulet (6 pièces)	12.95
Fish & Chips	14.95

Servi avec des Frites et de la Compote de Pommes.

Desserts



Coupe Vanille	10
3 Boules de Glace à la Vanille avec Chantilly	
Coupe Advocaat	12
3 Boules de Glace à la Vanille avec Advocaat et Chantilly	
Coupe Dame Blanche	12
3 Boules de Glace à la Vanille avec Sauce au Chocolat Chaude Maison et Chantilly	
Coupe Limoncello	12
2 Boules de Sorbet Citron au Limoncello et Fruits Frais	
Coupe Colonel	12.50
2 Boules de Sorbet Citron à la Vodka et Fruits Frais	
Café Glacé	10
1 Boule de Glace Moka, 2 Boules de Glace à la Vanille, Café, Chantilly et Noisettes	
Affogato	6.75
1 Boule de Glace à la Vanille avec Espresso Chaud	
Pastel de Nata	10
Pâtisserie Feuilletée Portugaise Traditionnelle servie avec une Boule de Glace	
Cheesecake	11.75
avec Fruits Rouges, Coulis de Framboise et Crumble	
Moelleux au Chocolat	10.75
Gâteau Cœur Coulant au Chocolat avec une Boule de Glace et Fruits Frais	
Crème Brûlée	12.50
au Chocolat Blanc et à l'Amaretto, servie avec une Boule de Glace et Fruits Frais	
Ruby Red Delight	12.50
Fruits Rouges, Sorbet Framboise, Crèmeux et Chocolat Blanc	
Coffre au Trésor pour les Enfants	6.25
Moitié Glace Vanille, Moitié Glace Chocolat avec une Surprise au Fond	
Glace Enfant	6.75
1 Boule de Glace à la Vanille avec Sauce aux Fraises, Chantilly et Vermicelles Colorés	

Suivez-nous



**Souhaitez-vous rester informé de nos dernières suggestions,
actualités et bien plus encore?**

Retrouvez-nous en ligne sur:

 @amuse_breskens  Amuse Breskens

Amuse

lunch drinks dinner