

Boissons

Vins

Blanc



Verdejo	6	30
Chardonnay	7	35
Sauvignon Blanc	5	25

Rouge



Grenache	7	35
Tempranillo	6	30
Merlot	5	25

Rosé



Grenache Rosé	5	25
----------------------	----------	-----------



Bières en bouteille

Duvel	6.40
Vedett Blond	5
Karmeliet Tripel	6.50
Omer Blond	6.40
Liefmans Fruitesse	4.50
Westmalle Dubbel	5.60
De Koninck Bolleke	4.90
Brugse Zot	6.30
Heineken	3.30
Heineken 0%	3.30
Affligem Blond 0%	4.50
Amstel Radler 0%	3.40

Bières pression

Hertog Jan 0.25cl	3.60
Gouden Carolus Tripel 0.25cl	5.50
St. Bernardus Abt 12 0.25cl	5.60
La Trappe Wit 0.33cl (uniquement en été)	4.70
La Chouffe 0.25cl (uniquement en hiver)	5.20

Boissons

Cocktails

Cocktail Amuse Creamy, Licor 43, Cointreau, Sinaasappelaere	14	Monkey Business Bourbon, Calamansi, Menthe, Sucre	13
Pornstar Martini Vodka vanille, (Jus de) fruit de la passion, Jus de citron, Blanc d'oeuf, Shot de cava	14	Mojito Rhum, Jus de citron vert, Sucre de canne, Eau gazeuse, Menthe	12
Hierbas Gin Tonic Hierbas de las Dunas, Gin Mare, Jus de citron vert, Fever Tree Tonic	18	Lazy Red Cheecks Vodka, Framboise, Citron vert, Violette, Sucre de canne	13
Limoncello Spritz Homemade Limoncello, Cava, Citron, Eau gazeuse	9	Hierbas Spritz Hierbas de las Dunas, Cava, Citron vert, Eau gazeuse	13
Espresso Martini Espresso, Liqueur de café, Vodka, Grains de café	12	Aperol Spritz	9

Spiritueux

Homemade Limoncello	7
Licor 43	6
Amaretto	6
Cointreau	6
Grand Marnier	6
Tia Maria	6
Sambuca	6
Baileys	6
Hierbas Ibicencas	6
Hierbas de las Dunas	12
Drambuie	7
Grappa di Gavi	7
Grappa Riserva 10 Years	10
Mezcal	9

Gin tonic

Bobby's Gin	10	Copperhead Black	12
Gin 0% (y compris tonic)	8	Marula	11
Gin Mare	11	Marula Pink	12
Nordes	11	Hendrick's	11
Copperhead	12	Monkey 47	12
		Opihr Oriental	8
		+ Fever Tree Tonic	4.50

Apéritif

Cava	7	Aperol 0%	9
Cremant	12	Picon vin blanc	9
Kir	7	Ricard	8
Kir Royal	10	Martini blanc/rouge	6
Aperol Spritz	9	Campari Orange	10
		Port blanc/rouge	5

Boissons

Boissons gazeuses

Coca Cola	3.20	Cassis	3.30
Coca Cola Zero	3.20	Fristi	3.50
Fanta	3.20	Ice Tea	3.50
Sprite	3.30	Ice Tea Green	3.50
Bitter Lemon	3.40	Schweppes Agrum	3.50
Tonic	3.40	Appelaere	3.60
Ginger Ale	3.40	Sinaasappelaere	3.80

Cafés spéciaux

Café irlandais (Whisky)	10
Café italien (Amaretto)	10
Café espagnol (Tia Maria)	10
Le café de Baileys	10
Café français (Grand Marnier)	10
43 café (Licor 43)	10



Eau

Chaudfontaine d'eau plate ou gazeuse	3.20
S. Pellegrino d'eau plate 0,75cl	8.50
Acqua Panna d'eau gazeuse 0,75cl	8.50

Sans alcool

Heineken 0%	3.20
Affligem Blond 0%	4.50
Amstel Radler 0%	3.40
Gin 0% (y compris tonic)	8
Aperol Spritz 0%	9
Mojito 0%	9
Pornstar Martini 0%	8
Martini 0%	6

Boissons chaudes

Café	3.20
Espresso	3.20
Ristretto	3.20
Café double	5.50
Espresso double	5.50
Lait cappuccino	4



Cappuccino crème fouettée	4
Café au lait	4.20
Latté	4.20
Macchiato aux noisettes	4.60
Macchiato caramel	4.60
Chocolat chaud	4
Chocolat chaud au rhum	8
+ Crème fouettée	0.50

Boissons

Thé

		Thé vert / Dushi Kadushi	3.50	Tisane / Alice	3.50
Darjeeling	3.50	Thé vert / This is love	3.50	Thé rouge / Bush adventure	3.50
Earl Grey	3.50	Thé vert / Jasmin	3.50	Thé à la menthe fraîche	4.50
Thé vert	3.50	Fruits des bois / Red explosion	3.50	Thé au gingembre frais	4.50
				+ Miel	0.50

Whiskys

Jameson	6
Irlande, Blended whisky	
Glen Grant 10 Years	8
Écosse, Whisky single malt	
Kilchoman Machir Bay	10
Écosse, Whisky single malt	
Ardbeg 10 Years	12
Écosse, Whisky single malt	
Nikka Coffey Grain	14
Japon, Grain whisky	
Ardbeg An Oa	18
Écosse, Whisky single malt	
Pikesville Straight Rye 110 Proof	20
Amérique, Rye whiskey	
Tullamore Dew 18 Years	24
Irlande, Whisky single malt	



Rhums

Bacardi	7
Havana Club 7 Años	8
Diplomatico 12 Years	10
Ron Esclavo Gran Reserva	12

Cognac & Armagnac

Calvados	7	Hennessy VSOP Privilege	17
Martell VS	6.50		
Hennessy VS	10	Remy Martin VSOP	12



Apéritifs

De 11h00 à 21h00

Pain

- Pain et pâtes à tartiner** 12
avec salade de poisson, aïoli & tapenade
- Pain et beurre aux herbes** 9



Divers

- Olives** 8
- Manchego** avec de la confiture 10
- Pata negra (Belotta)** 19
avec tapenade et pain
- Haricots edamames teriyaki** 8
- Bâtonnets de fromage** 8 pièces 12
- Dumplings** 14
6 pièces, gyoza langoustines/
légumes avec sauce soja

Poissons

- Calmar et Scampi Fritti** 13
avec sauce tartare
- Scampi Fritti** à la sauce chili 11



Croquettes

- Mélange de croquettes** 12 pièces 15
- Boulettes amères** 8 pièces 11
- Croquettes de crevettes apéro** 8 16
pièces avec mayonnaise au citron vert
- Croquettes au fromage** 8 pièces 12
avec mayonnaise aux truffes

Crushi

- Crushi poisson** 15
- Crushi crabe** 15
- Crushi végétarien** 14

*Tous les crushi sont servis
avec de la sauce soja.*

Déjeuner

De 11h00 à 16h30

Divers

- Soupe de poisson** 17
de fruits de mer et poissons,
avec rouille et pain
- Carpaccio** 16
avec mayonnaise aux truffes et pain
- Carpaccio d'entrecôte fumée** 17
avec du pain
- Croquettes de crevettes** 21
avec salade et pain
- Croquettes au fromage** 16
avec salade et pain
- Steak tartare de bœuf Holstein** 19
légèrement fumé



Salades avec du pain

- Salade César au poulet** 16
avec bacon fumé et parmesan
- Salade César aux langoustines** 21
avec bacon fumé et parmesan
- Salade de chèvre** 15
avec moutarde au miel et noix



Sandwich

de pain blanc ou complet

- Saumon fumé** 19
avec sauce cocktail, oignon
rouge et concombre
- Poisson** 22
au saumon fumé, salade de poisson,
anguille fumée et crevettes grises
décortiquées
- Jambon** 13
avec moutarde au miel et roquette
- Fromage et jambon** 13
avec jambon, fromage et vinaigrette
- Oeufs sur le plat** 14
avec jambon, fromage et salade
- Croque monsieur** 12
avec jambon, fromage, sauce
cocktail et salade

Dîner

De 11h00 à 21h00

Entrées

Soupe de poisson Soupe de fruits de mer & poissons à la rouille	17
Tartare de thon Soja, wasabi & sésame	20
Coquilles & Poitrine de porc Coquilles poêlées, poitrine de porc laquée, mousseline & quinoa soufflé	23
Scampis du chef Sauce à l'ail & légumes	16
Croquettes de crevettes Crevettes grises, salade & citron	21
Croquettes au fromage Parmesan et salade	16
Carpaccio à la mayonnaise aux truffes ou à l'huile de basilic Parmesan, tomates séchées, pignons de pin et roquette	16
Carpaccio d'entrecôte fumée Mayonnaise aux truffes, roquette, tomates séchées, pignons de pin, parmesan	17
Steak tartare de bœuf Holstein Romescos, ciboulette, échalote et amandes	19
Fromage de chèvre Salade, moutarde au miel, noix	13
Plat de poisson Salade, crevettes grises, anguille fumée, saumon fumé	21



Plats pour enfants

avec frites et compote de pommes

Fish & chips	15
Frikandel	11
Croquette	11
Nuggets de poulet	11



Toutes les entrées sont servies avec du pain sauf indication contraire.

Dîner

De 11h00 à 21h00

Plats principaux

Turbot frit Sauce tartare, salade & citron	35	Filet pur Irlande - Hereford - 200g de filet de porc grillé avec salade	42
Curry thaï Bar, langoustines, légumes sautés, cacahuètes, noix de cajou & riz	25	Steak Irlande - Hereford - 200g grillé avec salade	26
Curry thaï végétarien Légumes sautés, cacahuètes, noix de cajou et riz	23	Black Angus ribeye Uruguay - Black Angus - 350g grillé avec salade	45
Gamba's a la plancha Aioli, citron, huile d'ail & salade	27	Entrecôte Écosse - Aberdeen Angus - 300g grillé avec salade	38
Scampis du chef	26		
Aile de raie aux câpres Câpres rôties, beurre blanc & pommes de terre salées dans leur peau	28		
Bouillabaisse Fruits de mer, bar, langoustines & crevettes grises	36		
Turbot zélandais Crevettes grises, coques, moules, salicorne, beurre blanc	42		
Steak tartare de bœuf Holstein Romesco, ciboulette, échalote et amandes	25		



Sauces

Sauce aux champignons frais	4
Beurre aux herbes fraîches	2.50
Sauce béarnaise fraîche	4
Sauce au poivre frais	4

Tous les plats principaux sont servis avec des frites sauf indication contraire.

Desserts



Moelleux au chocolat	10
Affogato: glace à la vanille avec espresso chaud	6
Dame blanche	10
Coupe vanille	9
Coupe liqueur d'oeufs	11
Sorbet citron limoncello	12
Café glacé	9
Pastel de nata au caramel salé	10
Colonel	12
Cheesecake chocolat blanc & framboise Crumble et fruits rouges	11
Crème brûlée de la liqueur 43 au chocolat blanc et glace vanille	10
Surprise pour les enfants	5-50

Salon de thé

De 11h00 à 17h00

Tarte aux pommes	6
Mini crêpes	7
Gaufre	7
+ glace vanille	1.50
+ crème fouettée	0.80