

# Boissons

## Vins

### Blanc



<b>Verdejo</b>	<b>6</b>	<b>30</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>7</b>	<b>35</b>
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
<b>Vin du Coravin</b> (changement hebdomadaire)	<b>Prix par</b>	<b>semaine</b>

### Rouge



<b>Primitivo</b>	<b>6</b>	<b>30</b>
<b>Tempranillo</b>	<b>7</b>	<b>35</b>
<b>Merlot</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
<b>Vin du Coravin</b> (changement hebdomadaire)	<b>Prix par</b>	<b>semaine</b>

### Rosé



<b>Grenache Rosé</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
----------------------	----------	-----------

## Bières en bouteille

Duvel	<b>6.20</b>
Vedett Blond	<b>5</b>
Karmeliet Tripel	<b>6</b>
Omer Blond	<b>6.70</b>
Fourchette Blond	<b>6.20</b>
Westmalle Dubbel	<b>5.60</b>
Kasteel Rouge	<b>6</b>
Brugse Zot	<b>6</b>
Heineken	<b>3.40</b>
Heineken 0%	<b>3.40</b>
Affligem Blond 0%	<b>4.50</b>
Amstel Radler 0%	<b>3.40</b>
Sportzot 0%	<b>6.50</b>

## Bières pression

Hertog Jan 0.25cl	<b>3.50</b>
Gouden Carolus Tripel 0.25cl	<b>5.20</b>
St. Bernardus Abt 12 0.25cl	<b>5.40</b>
La Trappe Wit 0.30cl (uniquement en été)	<b>5.50</b>

# Boissons

## Cocktails

Maison Cocktail Creamy, Licor 43, Cointreau, Sinaasappelaere	<b>13</b>	Amaretto Sour Amaretto, Jus de citron, Eau sucrée, Blanc d'œuf	<b>12</b>
Pornstar Martini Vodka vanille, (Jus de) fruit de la passion, Jus de citron, Blanc d'œuf, Shot de cava	<b>12</b>	Mojito Rhum, Jus de citron vert, Sucre de canne, Eau gazeuse, Menthe	<b>12</b>
Negroni Gin - Vermouth - Campari	<b>10</b>	Lazy Red Cheecks Vodka, Framboise, Citron vert, Violette, Sucre de canne	<b>12</b>
Limoncello Spritz Homemade Limoncello, Cava, Citron, Eau gazeuse	<b>8</b>	Hierbas Spritz Hierbas de las Dunas, Cava, Citron vert, Eau gazeuse	<b>13</b>
Espresso Martini Espresso, Liqueur de café, Vodka, Grains de café	<b>11</b>	Aperol Spritz	<b>8</b>

## Spiritueux

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

## Gin tonic

<i>cl</i>	<i>0.4</i>	<i>0.5</i>	<i>cl</i>	<i>0.4</i>	<i>0.5</i>
Gin 0% (y compris tonic)		<b>10</b>	Sir Edmond	<b>8</b>	<b>10</b>
Bobby's Gin	<b>6</b>	<b>8</b>	Copperhead Black	<b>11</b>	<b>13</b>
Gin Mare	<b>9</b>	<b>11</b>	Hendrick's	<b>7</b>	<b>9</b>
Nordes	<b>7</b>	<b>8</b>	+ Fever Tree Tonic		<b>4.50</b>
Copperhead	<b>11</b>	<b>13</b>	- Indian		
			- Pink		
			- Mediterranean		

## Apéritif

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

# Boissons

## Thé

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

## Boissons chaudes

Café	<b>3.50</b>
Espresso	<b>3.50</b>
Ristretto	<b>3.50</b>
Café double	<b>5.50</b>
Espresso double	<b>5.50</b>
Lait cappuccino	<b>4.20</b>
Cappuccino crème fouettée	<b>4.30</b>
Café au lait	<b>4.50</b>
Latté	<b>4.50</b>
Macchiato aux noisettes	<b>4.80</b>
Macchiato caramel	<b>4.80</b>
Chocolat chaud	<b>4</b>
Chocolat chaud au rhum	<b>8</b>
+ Crème fouettée	<b>0.50</b>



## Cafés spéciaux

Café irlandais (Whisky)	<b>9</b>
Café italien (Amaretto)	<b>9</b>
Café espagnol (Tia Maria)	<b>9</b>
Le café de Baileys	<b>9</b>
Café français (Grand Marnier)	<b>9</b>
43 café (Licor 43)	<b>9</b>



# Boissons

## Boissons gazeuses

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

## Whiskys

Jameson Ierland, Blended whiskey	<b>6</b>
Glen Grant 10 Years Schotland, Single malt whiskey	<b>8</b>
Kilchoman Machir Bay Schotland, Single malt whiskey	<b>10</b>
Ardbeg 10 Years Schotland, Single malt whiskey	<b>12</b>
Nikka Coffey Grain Japan, Grain whiskey	<b>14</b>
Ardbeg An Oa Schotland, Single malt whiskey	<b>18</b>
Pikesville Straight Rye 110 Proof Amerika, Rye whiskey	<b>20</b>
Tullamore Dew 18 Years Ierland, Single malt whiskey	<b>24</b>

## Cognac & Armagnac

Calvados	<b>7</b>	Hennessy VSOP Privilege	<b>17</b>
Martell VS	<b>6.50</b>	Remy Martin VSOP	<b>12</b>
Hennessy VS	<b>10</b>		

## Eau

Chaufontaine d'eau plate ou gazeuse	<b>3.20</b>
S. Pellegrino 0.75cl	<b>8</b>
Acqua Panna 0.75cl	<b>8</b>

## Sans alcool

Heineken 0%	<b>3.50</b>
Affligem Blond 0%	<b>4.50</b>
Amstel Radler 0%	<b>3.20</b>
Brugse Sportzot	<b>6.50</b>
Aperol Spritz 0%	<b>9</b>
Mojito 0%	<b>10</b>
Gin 0% (y compris tonic)	<b>9</b>
Amaretto Sour 0%	<b>11</b>

## Rhums

Bacardi	<b>7</b>
Havana Club 7 Años	<b>8</b>
Diplomatico 12 Years	<b>10</b>
Ron Esclavo Gran Reserva	<b>12</b>
Zacapa Centenario 23 Ans	<b>16</b>

# Apéritifs

De 11h00 à 21h00

<b>Pain et pâtes à tartiner</b>	<b>12</b>
avec salade de poisson, aïoli & tapenade	
<b>Pain et beurre aux herbes</b>	<b>9</b>
<b>Olives</b>	<b>8</b>
<b>Brioche à l'anguille fumée (par pièce)</b>	<b>4.50</b>
avec mayo au citron vert	
<b>Pata negra (Belotta)</b>	<b>21</b>
<b>Haricots edamames teriyaki</b>	<b>8</b>
<b>Bâtonnets de fromage</b> 8 pièces	<b>12</b>
<b>Dumplings</b> 5 pièces	<b>13</b>
gyoza langoustines/ légumes avec sauce soja	
<b>Assortiment de charcuterie</b>	<b>21</b>
<b>Huîtres</b> par pièce (offre du moment)	<b>4</b>
<b>Visbordje</b>	<b>21</b>
Paling, gerookte zalm, garnalen	
<b>Assiette de poissons</b>	<b>10</b>
Anguille, saumon fumé, crevettes	
<b>Scampi Fritti</b> avec sauce chili	<b>9</b>
<b>Calamars</b> avec sauce tartare	<b>11</b>
<b>Mélange de croquettes</b> 12 pièces	<b>13</b>
<b>Boulettes amères</b> 8 pièces	<b>12</b>
<b>Croquettes de crevettes apéro</b>	<b>16</b>
8 pièces avec mayonnaise au citron vert	
<b>Croquettes au fromage</b> 8 pièces	<b>12</b>
avec mayonnaise aux truffes	

## Crushi

Crushi **poisson** **14**

Crushi **crabe** **13**

Crushi **végétarien** **12**

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



# Déjeuner

De 11h00 à 16h30

## Divers

- Soupe de poisson** 18  
de fruits de mer et poissons,  
avec rouille et pain
- Carpaccio** 16  
avec mayonnaise aux truffes et pain
- Steak tartare Anguilla** 19  
avec anguille fumée, romesco et  
jalapeño
- Croquettes de crevettes** 21  
avec salade et pain
- Croquettes au fromage** 16  
avec salade et pain



## Sandwich

*de pain blanc ou complet*

## Salades avec du pain

- Salade César au poulet** 15  
avec bacon fumé et parmesan
- Salade César aux langoustines** 19  
avec bacon fumé et parmesan
- Salade de chèvre** 13  
avec moutarde au miel et noix
- Salade de burrata** 16  
avec Cecina de Leon, pesto vert,  
tomates et parmesan

- Sandwich au saumon fumé** 17  
avec sauce cocktail, oignon  
rouge et concombre
- Sandwich au poisson** 20  
avec saumon fumé, salade de poisson,  
anguille fumée et crevettes grises  
décortiquées
- Sandwich Cecina de Leon** 16  
avec pesto vert, tomates et  
parmesan
- Oeufs sur le plat** 12  
avec jambon, fromage et salade
- Croque monsieur** 10  
avec jambon, fromage, sauce  
cocktail et salade

# Dîner

De 11h00 à 21h00

## Entrées

<b>Soupe de poisson</b> Soupe de fruits de mer & poissons à la rouille	18
<b>Vitello Tonato</b> Roquette, câpres et mayonnaise au thon	15
<b>Coquilles &amp; Poitrine de porc</b> Coquilles poêlées, poitrine de porc laquée, mousseline & quinoa soufflé	23
<b>Scampis du chef</b> Sauce à l'ail & légumes	16
<b>Croquettes de crevettes</b> Crevettes grises, salade & citron	21
<b>Croquettes au fromage</b> Parmesan et salade	16
<b>Carpaccio à la mayonnaise aux truffes ou à l'huile de basilic</b> Parmesan, tomates séchées, pignons de pin et roquette	16
<b>Huîtres à la pièce</b> Offre du moment	4
<b>Fromage de chèvre</b> Salade, moutarde au miel, noix	13
<b>Plat de poisson</b> Salade, crevettes grises, anguille fumée, saumon fumé	21
<b>Steak tartare Anguilla</b> avec anguille fumée, romesco et jalapeño	19



## Plats pour enfants

avec frites et compote de pommes

<b>Fish &amp; chips</b>	15
<b>Frikandel</b>	11
<b>Croquette</b>	11
<b>Nuggets de poulet</b>	11



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

# Dîner

De 11h00 à 21h00

## Plats principaux

<b>Turbot frit</b> Sauce tartare, salade & citron	35	<b>Filet pur</b> Irlande - Hereford - 200g de filet de porc grillé avec salade	42
<b>Turbot zélandais</b> Crevettes grises, coques, moules, salicorne, beurre blanc	42	<b>Steak</b> Irlande - Hereford - 200g grillé avec salade	25
<b>Curry thaï végétarien</b> Légumes sautés, cacahuètes, noix de cajou et riz	21	<b>Black Angus ribeye</b> Uruguay - Black Angus - 350g grillé avec salade	45
<b>Cabillaud tom kha kai</b> Filet de cabillaud, chou pointu, moules & jus de tom kha kai	24	<b>Entrecôte</b> Écosse - Aberdeen Angus - 300g grillé avec salade	38
<b>Scampis du chef</b> Ail, sauce à la crème et légumes	25		
<b>Aile de raie aux câpres</b> Câpres rôties, beurre blanc & pommes de terre salées dans leur peau	26		
<b>Bouillabaisse</b> Fruits de mer, bar, langoustines & crevettes grises	36		
<b>Steak tartare Anguilla</b> Romesco, ciboulette, échalote et amandes	23		
<b>Curry thaï</b> Bar, langoustines, légumes sautés, cacahuètes, noix de cajou & riz	24		



## Sauces

<b>Sauce aux champignons frais</b>	3.50
<b>Beurre aux herbes fraîches</b>	2.50
<b>Sauce béarnaise fraîche</b>	3.50
<b>Sauce au poivre frais</b>	3.50

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

# Desserts



<b>Moelleux au chocolat</b>	<b>10</b>
<b>Affogato:</b> glace à la vanille avec espresso chaud	<b>6</b>
<b>Dame blanche</b>	<b>11</b>
<b>Coupe vanille</b>	<b>8</b>
<b>Coupe liqueur d'oeufs</b>	<b>11</b>
<b>Sorbet citron limoncello</b>	<b>10</b>
<b>Café glacé</b>	<b>9</b>
<b>Pastel de nata</b> au caramel salé	<b>10</b>
<b>Colonel:</b> sorbet au citron avec fruits frais et vodka	<b>12</b>
<b>Cheesecake chocolat blanc &amp; framboise</b> Crumble et fruits rouges	<b>12</b>
<b>Crème brûlée</b> de la liqueur 43 au chocolat blanc et glace vanille	<b>11</b>
<b>Dessert aux fruits rouges:</b> Crèmeux, chocolat blanc et sorbet framboise	<b>11</b>
<b>Surprise pour les enfants</b>	<b>6.50</b>
<b>Glace pour enfants:</b> Boule de glace, sauce à la fraise, crème fouettée et bonbons	<b>6</b>

## Salon de thé

De 11h00 à 17h00

<b>Tarte aux pommes</b>	<b>6</b>
<b>Mini crêpes</b>	<b>7</b>
<b>Gaufre</b>	<b>7</b>
+ glace vanille	1.50
+ crème fouettée	0.80