

**VOORGERECHTEN**

**Escargot "Petit Gris"** € 18,00  
peterseliecoulis - lookboter

**Gyoza van zeebaars** € 16,00  
dashi bouillon - chioggiabiet - zeekraal

**Tartaar van makreel** € 17,00  
Granny Smith - ui - gekonfijte citroen - wasabi

**Gravad Lax van het huis** € 18,00  
verse kruiden - citroencrème - aardappelwafeltje

**Koude vichyssoise met gerookte paling** € 23,00  
prei - bintjes - hoevekipbouillon

**SUGGESTIES**

**Fantasie van langoustine met currysousje** € 24,00  
spinazie - madrascurry

**Trio van tomaat met buffelmozzarella** € 17,00  
zwarte, gele & rode tomaat

**GARNALEN****HANDGEPELDE OOSTENDSE GRIJZE GARNALEN VOOR ONS  
GEVIST DOOR DE VISSERSBOTEN O82 NAUTILUS & O91 ROMY**

**Huisgemaakte garnaalkroketten** 2 stuks: €17,00 - 3 stuks: €24,00  
Oostendse grijze garnalen - krokante peterselie

**Salade met handgepelde grijze garnalen** voorgerecht: €19,00 - hoofdgerecht: €28,00  
handgepelde grijze garnalen - slaatje - mayonaise

**Oostendse brandade met handgepelde grijze garnalen** € 27,00  
aardappelpuree - mousselinesaus - jonge spinazie

**HOOFDGERECHTEN**

**Côte à l'os "Fiorentina" (800gr - 2 personen)** € 65,00 - 2 p.  
4 pepermix (groene - sechuan - sarawak - timit) - frietjes - zomerslaatje

**Filet van zeebaarbeel met tijm** € 27,00  
tapenade - prei - gember

**Gebakken suprême van kabeljauw** € 28,00  
basilicum - courgettesliertjes - tomatenboter

**Gegrilde rundshaas** € 29,00  
bearnaise of groene peper - frietjes - slaatje

**Suprême van Zwartpootkip** € 25,00  
tomatentapenade - courgettebloem - provençaals boeket

**Trio van sliptong "Meunier"** € 27,00  
hoeveboter - frietjes - slaatje - citroen

**Steak Tartaar** € 24,00  
traditionele bereiding in de zaal - frietjes - slaatje

**VEGETARISCH**

**Groentenfeullantine met tomaat en basilicumcoulis** € 24,00  
pastinaak - wortel - butternut - courgette - aubergine - raap - Charlotte - knolselder

**Ravioli van geitenkaas & provençaalse groenten** € 22,00  
tempura van courgettebloem - geitenkaas - rode & groene paprika

**FAST & LARGE**

**Vlaamse stoverij** € 23,00  
frietjes - slaatje

**Paling in het groen "lauw"** € 28,00  
krielaardappelen met grof zeezout - kruidensla

**Verse linguine met kokkels & pesto** € 25,00  
basilicum - look - kruidensausje - parmezaan

**SUGGESTIE**

**Zeebaars in een zoutkorstje, versneden in de zaal (700 gr. - 2 personen)** € 49,00 - 2p.  
zomergroenten - blanke boter