

VOORGERECHTEN

Gevulde tomaat met grijze garnalen
Oostendse grijze garnalen - slaatje - mayonaise

€ 17^{1st.}
€ 29^{2st.}

Carpaccio van tonijn met aziatische toets
groentesliertjes - wakamé - gember

€ 20

Gerookte Schotse zalm
toast - ui

€ 18

Ceviche van Sint-Jacobsnootjes & tartaar
van gemarineerde zalmforel
komkommer - groene appel - limoen - yuzu

€ 23

Duo van garnaalkroketteren
Oostendse grijze garnalen - krokante peterselie

€ 17^{2st.}
€ 24^{3st.}

HOOFGERECHTEN

Vol-au-vent op wijze van de chef
gehaktballetjes - enoki - groene
asperge - Hollandaisesaus

€ 26

Gegrilde rundshaas
béarnaise - archiduc - peper

€ 29

Gegrilde kreeft
cocotte - gember - jonge groentjes - absint

€ 34

Gebakken suprême van kabeljauw
erwtenpuree - garnaalsausje

€ 27

Wok van quinoa
shiitake - prei - soja

€ 22

Trio van sliptong "Meunière"
polderboter - frietjes - slaatje - citroen

€ 26

FAST & LARGE

Gegrilde entrecôte 300gr.
Belgisch witblauw - béarnaise
of pepersaus - frietjes - slaatje

€ 28

Pasta frutti di mare
linguine - zeevruchten
tomaat - look

€ 25

Geflambeerde risotto
afgewerkt in Parmezaanwiel
Grappa

€ 24

Vlaamse stoverij
frietjes - slaatje

€ 23

Steak tartaar
traditionele bereiding in de
zaal - frietjes - slaatje

€ 23

SUGGESTIES

Gegrilde kalfskotelet
truffelijus - aardappelmousseline

€ 32

Oesters Ostendaise
3 platte - 3 creuses

€ 24

Catch of the day
in zijn geheel - sauce
vierge - krieltjes

€ 29

Gelieve voor tafels vanaf 6 personen uw keuzes te beperken tot max. 3 verschillende gerechten.