



## VOORGERECHTEN

Soep van de dag.....	5.50
Mixed Hapjes per persoon .....	6.90
Omelette met dagvers gepelde garnaal .....	8.90
Tomaat mozzarella .....	8.90
Paling in gelei.....	8.90
Boerenhesp en / of huisbereide leverpastei.....	9.20
Toast met gerookte zalm.....	9.90
Kreeftensoep.....	9.90
Meloen met hesp van het Huis.....	10.00
½ gevarieerde schotel.....	10.80
Warm slaatje geitenkaas.....	10.90
Huisgemaakte kaaskroketten.....	11.60
Huisgemaakte garnaalkroketten.....	15.20
Tomaat met dagvers gepelde Zeebrugse garnaal of garnaalsalade.....	18.40
Cocktail met dagvers gepelde Zeebrugse garnaal.....	18.40
½ portie paling gebakken .....	14.60
½ portie paling Napolitaine.....	14.80
½ portie paling in de roomsaus of in 't groen.....	15.20
Huis-gerookte paling op toast.....	16.30
Dagverse Zeeuwse creuse 000, ½ dozijn origine Grevelingenmeer.....	16.50
Dagverse Platte Oesters, ½ dozijn origine Grevelingenmeer .....	22.50
½ Kreeft "Bellevue" of gegrild op eiken houtvuur.....	dagprijs
Voorgerechten als hoofdschotel, opleg .....	1.80
Frieten bij de voorgerechten, opleg per persoon .....	1.90



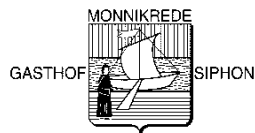


## HORS-D'ŒUVRE

Potage du jour.....	5.50
Amuses-bouches mixte par personne.....	6.90
Omelette aux crevettes de Zeebrugge, fraîchement épluchées.....	8.90
Tomate mozzarella.....	8.90
Anguilles en gelée.....	8.90
Jambon crû et/ou pâté maison.....	9.20
Saumon fumé sur toast.....	9.90
Bisque d'homard.....	9.90
Melon au Jambon Maison.....	10.00
½ Hors d'oeuvre varié.....	10.80
Salade au chèvre chaud.....	10.90
Croquettes aux fromages fait maison.....	11.60
Croquettes aux crevettes fait maison.....	15.20
Tomate ou salade aux crevettes de Zeebrugge, fraîchement pelées.....	18.40
Coctail aux crevettes de Zeebrugge, fraîchement pelées.....	18.40
½ portion d'anguilles meunière.....	14.60
½ portion d'anguilles Napolitaine.....	14.80
½ portion d'anguilles au vert ou à la crème.....	15.20
Anguille fumée maison sur toast.....	16.30
Les huîtres creuses 000, la ½ douzaine, origine Lac du Grevelingen.....	16.50
Les huîtres plates, la ½ douzaine.....	22.50
½ Homard 'En Bellevue' ou grillé au feu de bois.....	prix du jour
Les hors d'oeuvres servis comme plat de résistance, supplément.....	1.80
Les hors d'oeuvres garnis de pommes frites, suppl. par personne.....	1.90

**In deze prijzen zijn dienst en btw inbegrepen**

***Wij aanvaarden Bancontact-Maestro / nous acceptons Maestro. Geen kredietkaarten / Pas les cartes de crédit***



## VLEESGERECHTEN

Boerenhesp en / of leverpastei .....	12.50
Graankieken, met garnituur van frietjes en kropsla.....	13.40
Filet americain, met garnituur van frietjes en kropsla .....	16.90
Gegarneerde schotel koude gerechten, .....	16.90
Rumsteak .....	17.50*
West-Vlaamse Duke of Berkshire, varkens-entrecote, gegrild op het houtvuur.....	18.20
Ribstuk .....	23.80*
Rib Eye met slaatje, gegrild op het houtvuur .....	25.90
Rundshaas .....	28.20*
Lamskroontjes met groenten krans .....	28.20*
<i>* gebakken of geroosterd op het houtvuur</i>	

Archiduc of pepersaus, per persoon .....2.00 €    Béarnaisesaus per persoon..... 2.40

Kinderlasagne..... 10.10

## VISGERECHTEN

Gebakken dagverse sliptongetjes.....	22.90
Gemarineerd stukje zalm gegrild op eikenhoutvuur met fris slaatje.....	24.00
Schotel van dagvers gepelde Zeebrugse garnalen.....	25.20
Verse tonijn gegrild op het eikenhoutvuur met een fris slaatje .....	25.80
Paling gebakken .....	26.00
Paling Napolitaine .....	26.50
Paling in 't groen of in de roomsaus .....	27.00
Grote gebakken zeetong.....	31.50
Vis van de dag .....	dagprijs
Kreeft "Bellevue" of op houtvuur gegrild .....	...dagprijs

In deze prijzen zijn dienst en btw inbegrepen

Wij aanvaarden Bancontact-Maestro / nous acceptons Maestro. Geen kredietkaarten / Pas les cartes de crédit



## VIANDES

Jambon et / ou Pâté maison .....	12.50
½ Poulet rôti avec garniture de pommes frites et salade.....	13.40
Filet américain avec garniture de pommes frites et salade .....	16.90
Plat varié froid.....	16.90
Rumsteak .....	17.50*
Duke of Berkshire, entre-côte de porc, grillé au feu de bois.....	18.20
Entrecôte à l'os, .....	23.80*
Rib-Eye d'Australie avec salade, grillé au feu de bois.....	25.90
Filet pur .....	28.20*
Côtes d'agneau avec garniture de légumes .....	28.20*

*\* pôelé ou grillé en salle au feu de bois*

Sauce archiduc ou poivre, par pers. ....2.00 € , sauce béarnaise, par pers ..... 2.40

Lasagnes pour les enfants .....

Lasagnes pour les enfants .....	10.10
---------------------------------	-------

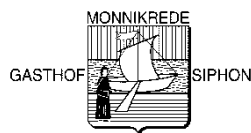
## POISSONS

Assiette de crevettes de Zeebrugge, fraîchement épluchées.....	25.20
Solettes meunière.....	22.90
Grande Sole meunière.....	31.50
Anguilles meunière .....	26.00
Anguilles Napolitaine .....	26.50
Anguilles au vert ou à la crème.....	27.00
Saumon mariné et grillé au feu de bois avec salade fraîche.....	24.00
Thon frais grillé en salle au feu de bois, avec salade fraîche .....	25.80
Poisson du jour .....	prix du jour
Homard 'En Bellevue' ou grillé au feu de bois .....	prix du jour

**De meeste gerechten zijn in kinderportie te verkrijgen. Vraag uw kelner gerust om informatie.**

**In deze prijzen zijn dienst en btw inbegrepen**

**Wij aanvaarden Bancontact-Maestro / nous acceptons Maestro. Geen kredietkaarten / Pas les cartes de crédit**



## NAGERECHTEN - DESSERTS

Pannenkoek (met boter of confituur + 0.40 €).....	2.80
Roomijs, vanille of mokka.....	5.60
Roomijs met warme chocolade (supplement slagroom + 0.50 €).....	7.70
Pannenkoek met likeur geflambeerd ( supplement roomijs + 1.50 €).....	6.80
Huisgemaakt gebak.....	6.80
Vers fruit of gemengd fruit, volgens seizoen.....	7.50
Chocolade mousse met slagroom.....	5.20
Heerlijk stukje Roquefort met een glaasje Sauternes, <i>Château Fontefride</i> .....	11.50
Kaasbordje, 4 soorten ( <i>Munster, Roquefort, Tomme de Savoie, Epoisses Berthaut</i> ).....	10.70
Espresso, décaféine.....	2.40
Cappuccino.....	2.70
Koffie verkeerd.....	2.50
Irish koffie of French koffie.....	6.20
Calvados koffie.....	9.80
<i>Groene thee met jasmijn, Groene thee Gunpowder</i>	
<i>Zwarte thee met rode vruchten of vanille, Ceylon English breakfast tea, Earl grey tea of</i>	
<i>Camille thee infusion</i> .....	2.90
Vanaf mei serveren wij onze verse muntthee uit eigen tuin.....	2.60
Crêpe nature (avec beurre ou confiture + 0.40 €).....	2.80
Glace, vanille ou moka.....	5.60
Glace, Dame Blanche ( avec crème chantilly + 0.50 €).....	7.70
Crêpe flambée (avec supplément de glace vanille + 1.50 €).....	6.80
Gâteau fait maison.....	6.80
Fruits frais, selon saison.....	7.50
Mousse au chocolat, avec crème chantilly.....	5.20
Un bon Roquefort avec un verre de Sauternes, <i>Château Fontefride</i> .....	11.50
Assiète de fromage, 4 sortes ( <i>Munster, Roquefort, Tomme de Savoie, Epoisses Berthaut</i> )....	10.70
Espresso, décaféine.....	2.40
Cappuccino.....	2.70
Lait Russe.....	2.50
Irish-coffee ou French-coffee.....	6.20
Calvados-Coffee.....	9.80
<i>Thé vert au jasmin, Thé vert Gunpowder</i>	
<i>Thé noir au fruits rouges ou vanille, Ceylon English breakfast tea, Earl grey tea ou</i>	
<i>Infusion Camomille</i> .....	2.90
A partir du mois de mai nous servons notre propre thé à la menthe.....	2.60

In deze prijzen zijn dienst en btw inbegrepen

*Wij aanvaarden Bancontact-Maestro / nous acceptons Maestro. Geen kredietkaarten / Pas les cartes de crédit*