

Apéritifs – Apéritieven

Apéritif Maison – Apéritief van't Huis	7.00€
Kir Cassis – Kir met Cassis	4.50€
Kir Royal – Kir Royal	9.50€
Verre de Cava « Don James » - Glas Cava « Don James »	7.00€
Flûte de Champagne - Glas Champagne	10.00€
Porto (Rouge ou Blanc – Rood of Wit)	5.50€
Pineau des Charentes – Pineau des Charentes	5.50€
Sherry Dry – Dry Sherry	5.50€
Campari – Campari	4.50€
Martini (Rouge ou Blanc – Rood of Wit)	4.50€
Gancia	4.50€
Amer Picon	4.50€
Picon Vin Blanc – Picon met Witte Wijn	6.00€
Ricard	5.50€
Batida de Coco	5.00€
Pisang	5.50€
Supplément Soft – Supplément Soft	2.50€

Cocktails – Cocktails

Cuba Libre (Rum Bacardi Ron- Lime - Coca Cola)	7.90€
Paradise (Abricot Brandy - Gin Orange - Sinaasappel)	7.90€
Screwdriver (Vodka orange - Sinaasappel)	7.90€
Tequila Sunrise (Tequila - orange - Sinaasappel- grenadine)	7.90€
Blue Lagoon (Vodka - Pamplemousse - Pompelmoes- Curaçao)	7.90€
Sex on the beach (Cranberry - Vodka - orange)	7.90€
Pina Colada (Rum Bacardi - Batida - Anana)	7.90€
Bloody Mary (Vodka - jus de tomates)	7.90€

Petites Mise en Bouche- Kleine Hapjes

Portion Mixte de Fromages – Gemengde Kazen Portie	6.50€
Portion de Saucissons secs – Drooge Worstjes Portie	6.50€
Portion de Tête Pressée – Geperste Kop Portie	6.00€
Portion de Boudins Blanc et Noires – Wit en Zwarte Pens en Portie	6.00€
Assiette Mixte « La Pergola » - Bord met Gemengde Portie	12.00€

Entrées Froides - Koude Voorgerechten

Carpaccio de Saumon, Vinaigrette de Framboises et Baies Roses	
Zalmcarpaccio met Frambosen en Roze Bessen	13.00€
Carpaccio de Bœuf au Pesto et Copeaux de Parmesan	
Rundcarpaccio met Pesto en Parmezaanschijfers	14.00€
Tartare de Thon, Ciboulette et Coriandre Sauce Aigrelette	
Tonijn Tartaar, bislook en Koriander zuursaus	15.00€
Saumon Fumé Extra Doux et ses Garnitures	
Gerookte Zalm met Garnituren	15.00€
Tomate aux Crevettes Grises de Zeebrugge (1 pièce / 2pièces)	
Tomaat met Griuze Garnaelen uit Zeebrugge (1 stuk / 2 stukken)	17.00€ / 24.00€

Entrées Chaudes – Warme Voorgerechten

Bisque de Homard au cognac et crème	
Kreeftenbisque met cognac en Room	9.00€
Fondus aux Fromages Belges fait Maison	
Huisgemaakte Belgische Kaaskroketten	11.00€
Croquettes aux Crevettes Grises Maison	
Huisgemaakte Griuze Garnaalkroketten	16.50€
Duo de Croquettes aux Fromages et aux Crevettes Grises	
Duo van Kaas en Griuze Garnaalen Kroketten	13.50€
Poêlée de Scampi à l’Ail	
Scampi met Lookboter	14.00€
Poêlée de Scampi Pergola	
Scampi Pergola	15.00€

Pour les Enfants – Voor de Kid’s

Penne Jambon Fromage	
Penne Ham en Kaas	8.00€
Blanc de Volaille Compote de Pommes et Frites	
Kipfilet Appelmoes en Fritjes	9.00€
Boulettes Sauce Tomate	
Ballekes in Tomatensaus	10.00€

Spécialités Belges – Belgische Specialiteiten

Vol au Vent à l’Ancienne Pommes Frites	
Koninginhapje op de Oude Wijze met Fritjes	15.00€
Carbonnades à la Flamande Pommes Frites	
Vlaamse Stoverij met Fritjes	17.00€
Boulettes Sauce Tomate	
Ballekes in Tomatensaus	15.00€
Waterzooi de Volaille à la Gantoise et au Cerfeuil	
Gentse Gevogelte Waterzooi met Kervel	16.00€

Salades – Salades

Salade Niçoise	
Niçoise Salade	14.50€
Salade César	
Caesar Salade	14.00€
Salade de Crottin de Chavignol en Robe de Lard Fumé au Miel	
Salade met Chavignol Crottin in Gerookte Spek met Honing	15.00€
Salade Tiède de Scampi Sésame et Soja	
Warme Scampisalade met Sesam en soja	17.00€
Salade Océane (Scampi, Gambas, Crevettes Grises, Saumon Fumé, Noix de St Jacques)	
Océaansalade (Scampi, Gambas, Garnalen, gerookte Zalm, St Jakobs Schelp)	19.00€

Pâtes – Pasta

Penne 4 Fromages	
Penne 4 Kazen	12.00€
Penne Tartuffata et Pleurottes	
Penne Tartuffata en Oesterzwammen	13.00€
Papardelles aux 2 Saumon Crème de Basilic et Tomates	
Papardelles van 2 Zalm Basilicum en Tomaten roomsaus	15.00€
Linguini aux Scampi, Courgette, Ail et Tomates Cerises	
Linguini met Scampi, Courgette, Look en Kerstomaten	16.00€

Poissons – Vis

Dos de Cabillaud Poêlé « Ostendaise » Fondue de Poireaux Purée de Pommes de Terre

Kabeljauwfilet « Oostende wijze » Prei in de Boter Aardapelen purée met Kruiden 22.00€

Filet de Daurade Royale sur Poêlée de Légumes, Beurre de Tomate

Goudbrasemfilet op gebakken groenten, Tomatenboter 21.00€

Dos de Saumon Rôti au Miel et Citron Vert

Gerosteerde Zalm filet met Honing en Lime Saus 20.00€

Aile de Raie « Grenobloise » (Beurre aux Câpres et Citron)

Roggeveugel « Grenobloise » (Boter met Kappertjes en citroen) 19.00€

Sole Meunière Classique

Klassieke Zeetong « Meunière » p.d.j.
p.v.d.

Viandes et Volaille – Vlees en Gevogelte

Américain Nature ou Préparé à la Minute

Natuur of Minute Bereide Américain 17.00€

Tartare à l'Italienne

Italiaanse Tartaar 18.00€

Pavé de Bœuf Irlandais Grillé 220gr Sauce au Choix

Rund Pavé 220gr Saus naar Keuze 19.00€

Noix d'Entrecôte Irlandaise Grillée 350 gr Sauce au Choix

Gegrillde Irse Tussenrib 350 gr Saus naar Keuze 23.00€

Filet Pur Poêlé 220 gr Sauce au Choix

Gebrade Ossenhaas 220 gr Saus naar Keuze 26.00€

Double Entrecôte Irlandaise Grillée Sauce au Choix

Gegrillde Dubble Irse Tussenrib Saus naar Keuze 46.00€

Tagliata de Coucou de Maline aux Légumes frais, Roquette et Parmesan

Tagliata van "Coucou de Maline", Verse Groenten en Rucola 17.00€

Sauces et Accompagnements – Sausen en Bijgerechten

Poivre vert, Poivre Concassé, Archiduc, Béarnaise, Echalottes, Beaugé

Groen Peper, Gekraakte Peper, Champignons, Béanaise, Sjalotten, Beaugé 3.00€

Frites, Croquettes, Pommes Natures, riz, Pâtes

Fritjes, Krokette, Natuur Aardappelen, Rijst, Pasta 3.00€

Desserts – Nagerechten

Crème Brûlée	
Crème Brûlée	7.00€
Mousse au Chocolat Belge faite Maison	
Huisgemaakte Belgische Chocolademousse	7.00€
Moëlleux au Chocolat et sa Boule de Glace Vanille	
Moëlleux van Chocolade met Vanilleijs	8.00€
Tarte Tatin Chaude et sa Boule de Glace Vanille	
Warme Tarte Tatin met Vanilleijs	7.50€
Salade de Fruits Frais Rafraichie au Cointreau	
Verse Fruitsalade verfrist met Cointreau	8.00€
Crêpes Flambées	
Geflambeerde Pannekoeken	12.00€
Sabayon avec Boule de Glace Vanille	
Sabaglione met Vanilleijs	11.00€

Glaces et Sorbets – Ijs en Sorbet

Dame Blanche / Dame Noire	
Vanilleijs of Chocolateijs met Warme Chocolate saus	6.00€
Brésilienne	
Brésilienne	6.00€
Café Glacé au Kahlua	
Mokaijs met Kahlua	7.00€
Coupe Colonel	
Citroensorbet met Vodka	7.00€
Trio de Sorbet au Choix	
(Framboise, fruits de la Passion, Citron, Melon, Pommes Verte)	
Trio van Sorbet naar Keuze	
(Framboos, Passievruchten, Citroen, Meloen, Groene Appel)	8.00€

Nos Moules – Onze Mosselen

Uniquement en Saison – Aleen op Seizoen

Les Moules à la Marinière

Mosselen « à la Marinière » 23.00€

Les Moules Vin Blanc

Mosselen met Witte Wijn 24.00€

Les Moules Crème à l’Ail

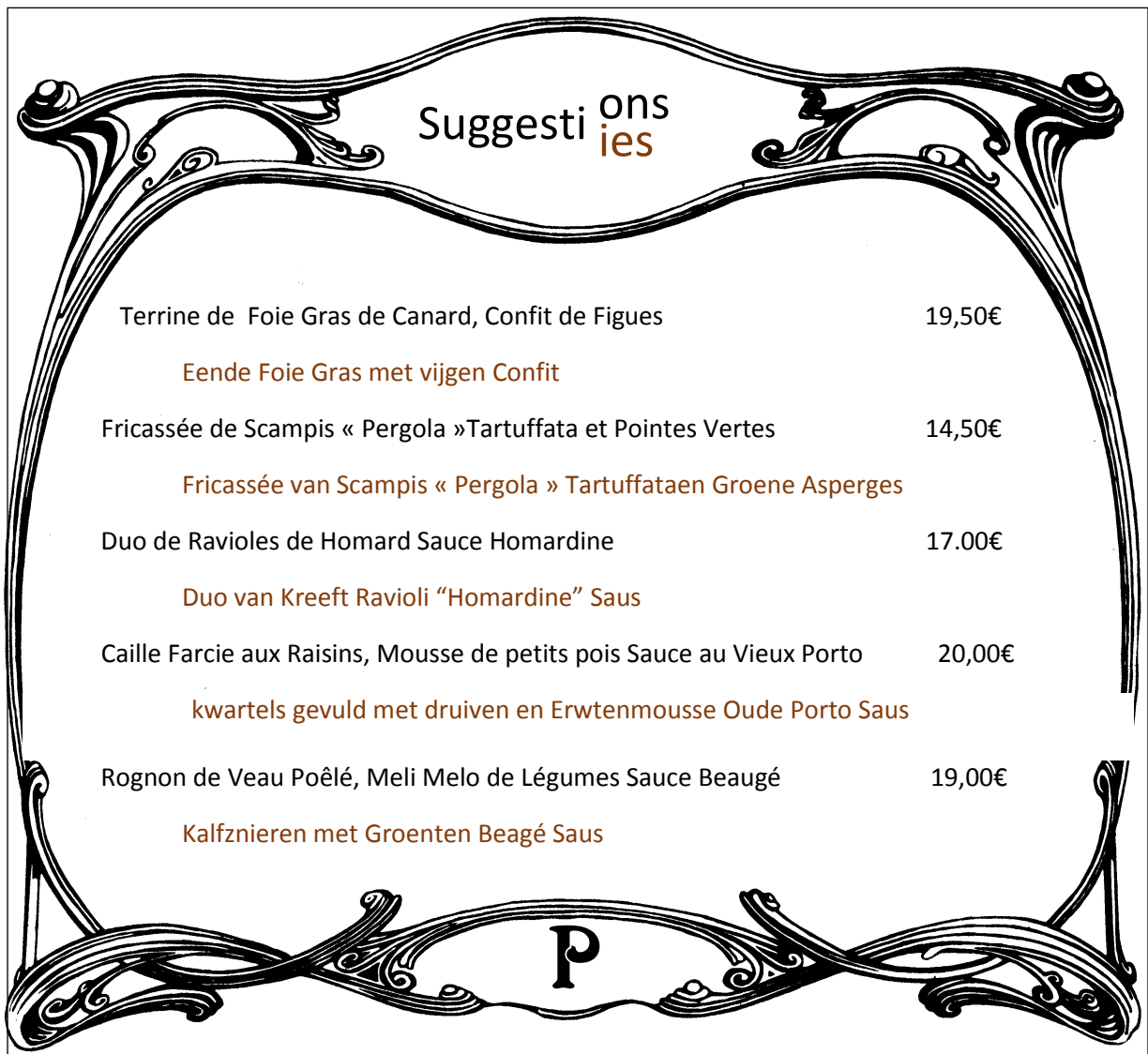
Mosselen in’t Lookroomsaus 24.00€

Les Moules Curry Crème

Mosselen met Curry Roomsaus 24.00€

Les Moules Pergola

Mosselen « Pergola » 24.00€



Suggestions

Terrine de Foie Gras de Canard, Confit de Figs	19,50€
Eende Foie Gras met vijgen Confit	
Fricassée de Scampis « Pergola » Tartuffata et Pointes Vertes	14,50€
Fricassée van Scampis « Pergola » Tartuffataen Groene Asperges	
Duo de Ravioles de Homard Sauce Homardine	17.00€
Duo van Kreeft Ravioli “Homardine” Saus	
Caille Farcie aux Raisins, Mousse de petits pois Sauce au Vieux Porto	20,00€
kwartels gevuld met druiven en Erwtmousse Oude Porto Saus	
Rognon de Veau Poêlé, Meli Melo de Légumes Sauce Beaugé	19,00€
Kalfzieren met Groenten Beagé Saus	

P