

Poissons – Vis

Dos de Cabillaud Poêlé « Ostendaise » Purée de Pommes de Terre	
Kabeljauwfilet « Oostende wijze » Aardapelen purée	22.00€
Filet de Daurade sur Poêlée de Légumes, Beurre de Tomate	
Goudbrasemfilet op gebakken groenten, Tomatenboter	20.00€
Dos de Saumon Rôti au Miel et Citron Vert	
Gerosteerde Zalm filet met Honing en Lime Saus	21.00€
Aile de Raie « Grenobloise » (Beurre aux Câpres et Citron)	
Roggeveugel « Grenobloise » (Boter met Kappertjes en citroen)	19.00€
Sole Belle Meunière 350 gr	
Zeetong Meunière 350 gr	p. d.j. 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€
Noix d'Entrecôte Irlandaise Grillée 300 gr Sauce au Choix	
Irse Tussenrib 300 gr Saus naar Keuze	22.00€
Filet Pur op de Grill 250 gr	
Gegrillde Ossenhaas 250 gr Saus naar Keuze	22.00€
Chateaubriand 2 Cts chicons poêlés Sauce au Choix	
Chateaubriand 2 Pers Gebakken Witloofs eSaus naar Keuze	49.00€
Tagliata de Volaille aux Légumes, Roquette et Parmesan	
Tagliata van Gevogelte, Groenten en Rucola	17.00€

Sauces et Accompagnements – Sausen en Bijgerechten

Poivre vert, Archiduc, Béarnaise, Gorgonzola, Provençale	
Groen Peper, Champignons, Béanaise, Gorgonzola, Provençaal	3.00€
Frites, Croquettes, Pommes Natures, riz, Pâtes	
Fritjes, Krokette, Natuur Aardappelen, Rijst, Pasta	3.00€

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€

Chicons au Gratin

Gegratineerde Witloofs 14.00€

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 Océane (Scampi, Gambas, Crevettes Grises, Saumon Fumé,.....)

Océaansalade (Scampi, Gambas, Garnalen, gerookte Zalm,) 19.00€

Salade de Bœuf Thai

Rundsalade op Thaise wijze 17.00€

Pâtes – Pasta

Spaghetti Bolognaise

Spaghetti Bolognaise 12.00€

Penne Carbonara

12.00€

Penne 4 Fromages

Penne 4 Kazen 12.00€

Canneloni de Saumon aux Petits Légumes

Canneloni van Zalm met Kleine Groenten 14.00€

Lasagne Roulée aux Légumes Grillés

Gerolde Lasagne van Gegrilde Groenten 14.00€

Linguini aux Scampi, Courgette, Ail et Tomates Cerises

Linguini met Scampi, Courgette, Look en Kerstomaten 16.00€

Entrées Froides - Koude Voorgerechten

Carpaccio de Bœuf au Pesto et Copeaux de Parmesan	
Rundcarpaccio met Pesto en Parmezaanschijfers	14.00€
Jambon de Parme aux Fruits de Saison	
Parmaham met Seizoenvruchten	14.50€
Saumon Fumé et ses Garnitures	
Gerookte Zalm met z'n Garnituur	15.00€
Tomate aux Crevettes Grises de Zeebrugge (1 pièce / 2pièces)	
Tomaat met Grije Garnaelen uit Zeebrugge (1 stuk / 2 stukken)	17.00€ / 24.00€

Entrées Chaudes – Warme Voorgerechten

Soupe du Jour, Pain Beurre	
Soep van de dag, Brood en Boter	6,00€
Fondus aux Fromages Belges fait Maison	
Huisgemaakte Belgische Kaaskroketten	11.00€
Croquettes aux Crevettes Grises Maison	
Huisgemaakte Grije Garnaalkroketten	16.50€
Duo de Croquettes aux Fromages et aux Crevettes Grises	
Duo van Kaas en Grije Garnaalen Krokette	13.50€
Scampi à l'Ail	
Scampi met Lookboter	14.00€
Scampi Maison (Sauce Tomate, Ail, Crème, Harissa)	
Scampi van't Huis (Tomatensaus, Look, Room, Harissa)	15.00€

Pour les Enfants – Voor de Kid's

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

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€
Carpaccio d’Ananas au Limoncello	
Ananas Carpaccio met Limoncello	7.00€
Sabayon au Marsala	
Sabaglione met Marsala	9.00€
Sabayon avec Boule de Glace Vanille	
Sabaglione met Vanilleijs	11.00€

Glaces et Sorbets – Ijs en Sorbet

Dame Blanche / Dame Noire	
Vanilleijs of Chocoladeijs met Warme Chocolade 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€

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»	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€

Nos Moules – Onze Mosselen

Uniquement en Saison – Aleen op Seizoen

Les Moules à la Marinière

Mosselen « à la Marinière » 21.00€

Les Moules Vin Blanc

Mosselen met Witte Wijn 22.00€

Les Moules Crème à l'Ail


Mosselen in't Lookroomsaus 23.00€

Les Moules Moutarde Estragon Crème

Mosselen met Mosterd, Dragonroomsaus 22.00€

Les Moules Provençale

Mosselen op z'n Provençaals 23.00€



Suggestions

Ficelle de Foie Gras à la Compotée d'ananas à l'a Sauge	18,50€
Foie Gras Stangen met Ananas Marmelade	
Fricassée de Scampis, Asperges et Orange Romarin et Poivre Rose	14,50€
Fricassée van Scampis, Asperges en Sinaasappel met Rozemarijn en Roze Peper	
La Tomate aux Crevettes grises 1 pièce/2pièces	14,50€/22,50€
Tomaat met Grijze Garnalen 1 stuk / 2 stukken	
Plancha de bar, Mousseline de Broccoli et Emulsion de Coquillages	22,50€
Zeebar Plancha, Broccoli Mousseline en Schaal Emulsie	
Ris de Veau aux Asperges Pommes Duchesse	23,00€
Kalfzwezeriken met Asperges en « Duchesse » Aardapelen	

P

