

## **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€

### **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 Grijs Garnaalen 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 Grijs Garnaalkroketten 16.50€

Duo de Croquettes aux Fromages et aux Crevettes Grises

Duo van Kaas en Grijs Garnaalen Kroketteren 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 Bolognaise 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€

### **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€

### **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, Kroketten, 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€
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 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 » 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€

Ficelle de Foie Gras à la Compotée d’ananas à lla Saugé 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€

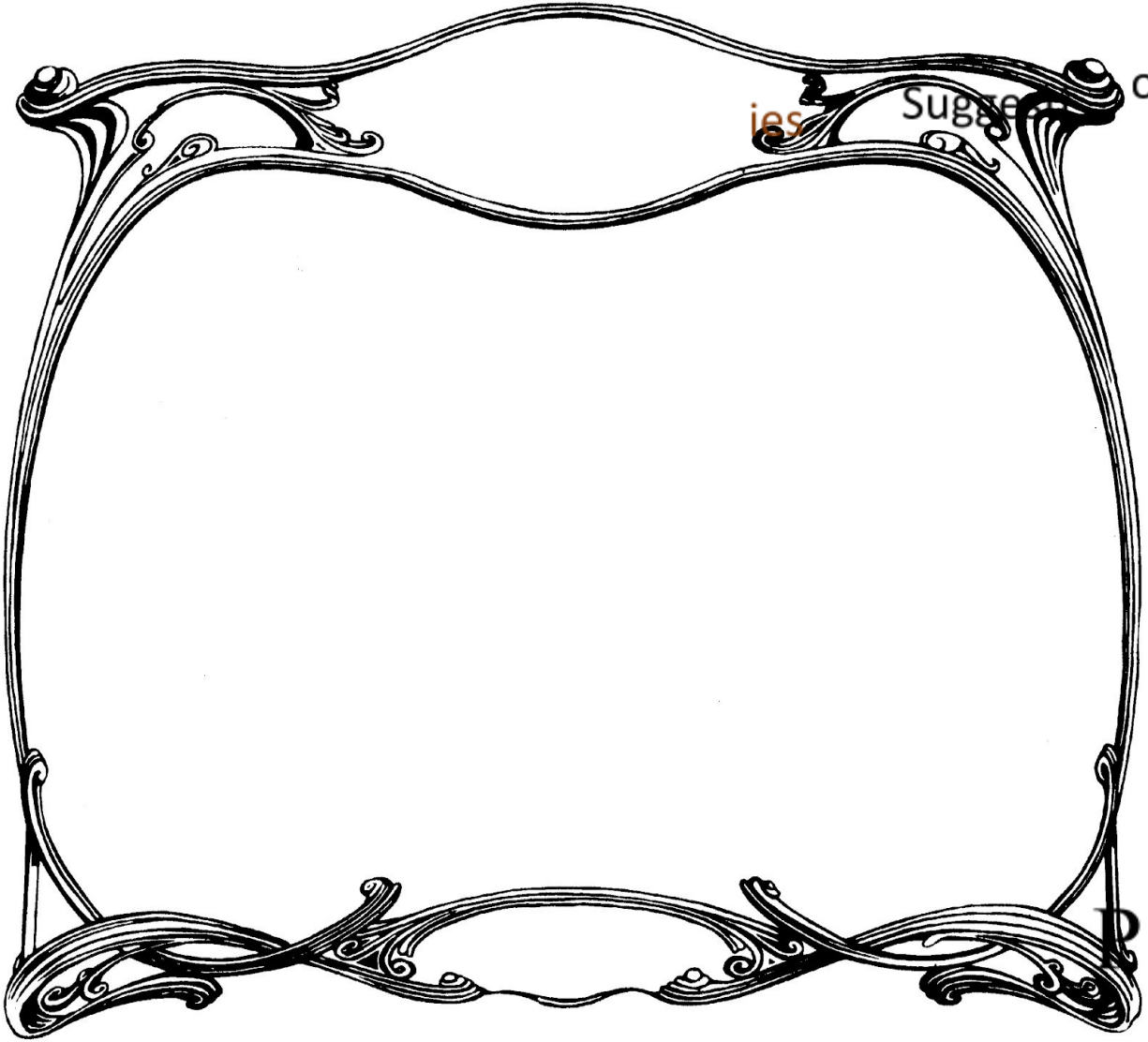
Tomaat met Grijs Garnalen 1 stuk / 2 stukken

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



ies Sugge ons