

**VOOR- OF HOOFDGERECHTEN**
ENTRÉES OU PLATS DE RÉSISTANCE

Eén huisgemaakt kaaskroketje	Une croquette maison au fromage	* 8,50
Twee huisgemaakte kaaskroketjes	Deux croquettes maison au fromage	* 15,30
Eén huisgemaakt garnaalkroketje	Une croquette maison aux crevettes grises	* 11,50
Twee huisgemaakte garnaalkroketjes	Deux croquettes maison aux crevettes grises	* 20,00
Visroomsoepje op onze wijze op basis van zalm, kabeljauw, mosseltjes, garnalen, prei, selder en wortel	Soupe de poisson à la crème "Maison" (=petite entrée) à base de saumon, cabillaud, moules, crevettes grises, poireaux, céleri et carottes	* 16,50
Extra zachte huisgerookte Schotse zalm "Gold Label" met z'n klassieke Franse garnituur <i>(koud gerecht)</i>	Saumon fumé extra doux "Gold Label", garniture française classique d'oignons, persil et citron <i>(un plat froid)</i>	* 16,60
Artisanaal gerookte rivierpaling, espuma van mierikswortel en groene suikerboontjes <i>(koud gerecht)</i>	Anguilles de rivières fumées, espuma de raifort et haricots verts <i>(un plat froid)</i>	* 17,50
Carpaccio van 3 weken gerijpt Belgisch witblauw rund met verse blaadjes Rucola, parmezaan, olijfjes en olijfolie apart	Carpaccio de bœuf blanc bleu belge, 3 semaines reposé, garni de roquette, copeaux de parmesan, olives et huile d'olives séparé	* 17,10
Vegetarisch gemengd slaatje (alleen koude groentjes, dressing apart)	Salade végétarienne mélangée (uniquement légumes froids, dressing à part)	* 12,70
Zoet gemengd slaatje met gegrilde geitenkaas, groentjes, appel, Acaciahoning en een zachte frambozendressing	Salade mélangée douce au fromage de chèvre grillé au miel Acacia, légumes, pommes, dressing aux framboises (végétarienne)	* 15,90
Gemengd slaatje met mozzarella "Di Bufala", groentjes, groene pesto, kerstomaatjes, dressing van olijfolie, balsamico	Salade mélangée de mozzarella, légumes, pesto vert, tomates cerises, dressing d'huile d'olive, balsamico	* 17,10
Gemengd slaatje met gepelde grijze garnaltjes, kerstomaatjes, mayonaise, groentjes, citrusedressing	Salade mélangée de crevettes grises, tomates cerises, mayonnaise, légumes, dressing citrus	* 22,80
"Tatjespap": Zacht gekookt hoeve-eitje, aardappelpuree, gebruikte polderboter, verse grijze garnaltjes <i>(zonder karnemelk)</i>	"Tatjespap": Oeuf de la ferme 'à la coque', purée de pommes de terre, beurre fondu et crevettes grises <i>(sans babeurre)</i>	* 22,80

**SUGGESTIES**

<b>Tartaar van verse geelvintonijn met z'n Aziatische dipsausjes en wasabicrunch <i>(koud gerecht)</i></b>	* 21,40
<i>Tartare de thon, sauces Asiatiques et crunch de wasabi (plat froid)</i>	
<b>Belgische asperges "al dente" in hun klassieke Vlaamse "Mimosa" botersaus <i>(warm gerecht)</i></b>	* 21,90
<i>Les asperges Belges "al dente" dans le beurre classique façon Flamande "Mimosa" (plat chaud)</i>	

**HOOFDGERECHTEN**
PLATS DE RÉSISTANCE

Gestoomde filet van Atlantische zalm, basilicumolie, aardappelpuree, broccoli	28,00
Filet de saumon, poché à l'huile au basilic, purée de pommes de terre, broccoli	
Gepocheerde kabeljauwfilet in z'n eigen nat, prei, grijze garnalen, dilleroomsaus apart, puree, sla met dressing	30,90
Dos de cabillaud poché dans sons propre jus, sauce crème au vin blanc et aneth à part, poireaux hachés à la vapeur, crevettes grises, purée, salade de légumes mixe sauce vinaigrette	
Gratin van vis "op grootmoeders wijze" met aardappelkroketjes	29,90
(Dik gebonden romige waterzooi van fijne stukjes zalm en kabeljauw, mosseltjes, grijze garnalen, gegratineerd met laag gruyère)	
Gratin de poisson façon "grand-mère" (waterzooï à la crème, bien lié, petits dés de saumon, cabillaud, moules et crevettes grises, gratiné au gruyère), croquettes	
Gepelde scampi in curryroom en prei met frietjes, groenteslaatje met dressing	27,40
Scampis décortiqués, poireaux, sauce crème au curry, frites, salade de légumes mixe sauce vinaigrette	
Op graat gebakken zeetongetjes "Meunière", frietjes, groenteslaatje met dressing	33,00
Solettes "Meunière", frites, salade de légumes mixe sauce vinaigrette	
Gemarineerde varkens-côte à l'os, picklessaus, frietjes, groenteslaatje met dressing (gemarineerd, gebraden vlees, dus géén bakwijzes mogelijk)	28,80
Côte à l'os de porc mariné, sauce pickles, frites, salade de légumes mixe sauce vinaigrette (viande marinée, rôtie, donc pas de cuissons)	
Rundersteak 1e keuze (250gr.), pangebakken, gebroken peperroomsaus apart, frietjes, groenteslaatje met dressing	30,40
Steak de boeuf 1e choix (250gr.), poêlé, crème aux grains de poivre moulus séparé, frites, salade de légumes mixe sauce vinaigrette	

**SUGGESTIES**

<b>Zwarte pasta "al nero di seppia" op Aziatische wijze met scampi (6st.), kokosmelk, gember, groentjes, citroengras en koriander</b>	25,90
<i>Tagliatelles noires "al nero di seppia"à la façon Asiatique aux scampi (6p.), lait de coco, du gingembre, légumes et des herbes citronelles et coriandre</i>	
<b>Gepocheerde filet van griet, Hollandaise, asperges "al dente" en aardappelpuree</b>	34,70
<i>Filet de barbue poché, sauce Hollandaise, asperges "al dente" et purée de pommes de terre</i>	
<b>Lamshammetje met lentegroentjes, jus van honing en rozemarijn, krieltjes in hun jasje</b>	33,80
<i>Jambonneau d'agneau, légumes de printemps, jus au miel et romarin, pommes grenailles à la peau</i>	

**BABBELS EN KNABBELS**

PETITS GRIGNOTAGES

Gefrituurde vegetarische mini-loempia's	* 10,90
Portion de mini-loempias végétariens frits	
Gefrituurde kroketjes van broccoli en mozzarella	* 12,20
Croquettes de broccoli et mozzarella frits	
Gefrituurde calamares	* 16,20
Calamars frits	
Gefrituurde scampi	* 16,20
Scampis frits	
Smulbord (± 20 gefrituurde warme aperitiefhapjes)	* 22,00
Assiette Gourmande (±20 amuses frits chauds pour l'apéritif)	
Italiaanse vleesplankje (Prosciutto Crudo, Coppa, Salami Milano)	* 17,40
Assiette italienne (Prosciutto Crudo, Coppa, Salami Milano)	

**PASTA (fettuccine) PÂTES**

In roomsaus gegratineerde Lasagne Bolognaise	19,00
Lasagne Bolognaise à la crème, gratinée au gruyère	
Vegetarische pasta (wokgroentjes, pesto, olijfolie)	21,70
Pâtes végétariennes (légumes au wok, pesto vert et huile d'olives)	
Pasta met mozzarella "Di Bufala", gekookte ham, wokgroentjes en roomsausje van groene pesto	23,40
Pâtes au jambon cuit, légumes au wok, mozzarella "Di Bufala" et pesto vert	
Pasta met kleine fijne stukjes Atlantische zalm en kabeljauw, garnaltjes, mosseltjes en een zeer zachte dilleroomsaus	26,80
Pâtes aux petits dés de saumon atlantique, petits dés de cabillaud, crevettes grises, moules et sauce crème à l'aneth très douce	
Pasta met gepelde scampi, prei en curryroomsaus	24,90
Pâtes aux scampis décortiqués, poireaux et sauce crème au curry	

**KINDERKAART TOT 12 JAAR**

CARTE ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

Frietjes met mayonaise of ketchup apart	6,60
Frites mayonnaise ou ketchup	
Eén kaaskroketje met frietjes of brood	12,50
Une croquette au fromage, frites ou pain	
Eén garnaalkroketje met frietjes of brood	15,50
Une croquette aux crevettes grises, frites ou pain	
Fishstick met frietjes of brood	13,40
Fishstick, frites ou pain	
Gefrituurde kipnuggets (6st.) frietjes, appelmoes apart	13,50
Nuggets de poulet (6p.) frites ou pain, compote de pommes séparé	
Rundersteak 1e keuze (125gr.), saignant gebakken, friet	17,80
Steak de boeuf 1e choix (125gr.), cuit saignant, frites	
Gepocheerde verse zalm met frietjes of brood	16,60
Filet de saumon poché, frites ou pain	
In roomsaus gegratineerde kinderlasagne bolognaise	12,80
Lasagne Bolognaise enfant à la crème, gratinée au gruyère	

**KOMPAS-MENU**

MENU KOMPAS

56,00

Artisanaal gerookte rivierpaling

Anguilles de rivières fumées

of ou

Huisgerookte Schotse zalm

Saumon fumé extra doux "Gold Label"

of ou

Twee huisgemaakte garnaalkroketjes (suppl. 3€)

Deuw croquettes maison aux crevettes grises (suppl. 3€)

\*\*\*

Gepocheerde kabeljauw in z'n eigen nat, dilleroomsausje,

gestoomde prei, grijze garnaltjes,

aardappelpuree, sla met dressing

Cabillaud poché dans son propre jus, sauce crème au vin blanc

et aneth à part, garniture de poireaux et de crevettes

grises, purée de pommes de terre, salade au dressing

of ou

Rundersteak 1e keuze met apart gebroken peperroomsaus,

frietjes en een slaatje met dressing

Steak de boeuf 1e choix, sauce crème au poivre moulu et frites, salade au dressing

\*\*\*

Vanille-ijs, vers gesmolten warme chocoladesaus en slagroom

Glace vanille, sauce chocolat fondu à la minute, crème fraîche



**Oesters, kreeft, langoustines & zeevruchtenshotel "Royal":** mogelijk mits bestelling minimum 1 dag vooraf.

*Huîtres, homard, langoustines, plateau fruits de mer "Royal": possible si commandé au moins 1 jour à l'avance.*

\*Voorgerechtprijs (Hoofdgerecht=supplement)

\*Prix entrée (Plat=supplément)