

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	*	16,60
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>		
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>		
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 <i>(végétarienne)</i>	*	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 (koud gerecht)</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 (warm gerecht)</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 (25ogr.), pangebakken, gebroken peperroomsaus apart, frietjes, groenteslaatje met dressing	30,40
Steak de boeuf 1e choix (25ogr.), 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>Dooraderde Ierse Rib-eye (30ogr.- vet &amp; pezen ), bleu of saignant, béarnaise, frietjes en groenteslaatje met bieslookdressing</b>	34,20
<i>Rib-eye Irish (persillé,veiné,30ogr.), cuisson bleue ou saignante, sauce béarnaise, frites et salade de légumes mixe sauce vinaigrette à la ciboulette</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	

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€)	
Deux 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)