



Voorgerechten – entrées

Artisanale garnaalkroketten Handgepelde garnalen, slaatje, peterselie en citroen. Croquettes de crevettes artisanales Crevettes épluchées à la main, salade, persil et citron.	22 Euro
Wilde gerookte zalm Twee keer gerookt op padoukhout en vanille. Saumon fumé sauvage Fumé deux fois aux bois de padouk et vanille.	25 Euro
Tataki van Yellow fin tonijn Kort gebakken tonijn, gemarineerde zeealgen, soja, sakuri. Tataki de Yellow Fin thon Mi cuit , algues marineés , soja, sakuri.	25 Euro
Gillardeau oesters (6 stuks) op ijs. Gillardeau huîtres (6 pièces) sur glace.	30 Euro
Tomaat met de echte handgepelde Zeebrugse grijze garnalen. Tomate aux crevettes grises de Zeebrugois épluchés à la main.	30 Euro
Belotta Pata Negra (100gr.) 100% zuivere Belotta ham, 40 maanden gerijpt.	35 Euro
Belgische Oscietra kaviaar (30gr.) Aardappelpuree, blanke botersaus, zure room. Caviar Belge Oscietra (30gr.) Purée de pommes de terre , beurre blanc, crème d'isigny.	99 Euro
Langoustines uit Guilvinec  Gebakken in de knoflook, ui, wilde champignon, rode pigment en tuinkruiden. Langoustines de Guilvinec Cuites à l'ail, à l'oignon, au champignon, au pigment rouge et aux fines herbes.	35 Euro

Enkel voorgerechten worden niet geserveerd.
Uniquement une entree en ne serve pas.

Hoofdgerechten – plats

Deense kabeljauwhaas Royal Gebakken en gestoomd, asperge, wortel en prei, jus van kreeft.	35 Euro
Cabillaud Royal Danois Poêlées et vapeur, asperge, carotte, poireau, jus de homard.	
Noordzeetong (+-500gr.) Gebakken in de hoeveboter, slaatje en Belgische frieten.	dagprijs
Sole mer du nord Meunière	
Tomaat met de echte handgepelde grijze garnalen. (zonder bewaarmiddelen) Tomates crevettes grises épluchées à la main.	45 Euro
Wilde paling in het groen. Anguille sauvage aux verts.	35 Euro
Wilde sea tiger gambas  Thai style: ui, champignon, knoflook, koriander, munt, rode pigment en rijst. Thai style: oignon, champignon, l'ail, coriandre, menthe, pigment rouge et le riz.	35 Euro
Bouillabaisse Luxo Vissoep, langoustine, gamba, ½ kreeft.	65 Euro
Steak tartare A la minute bereid, salade en Belgische frieten. Préparé à la minute, salade et frites Belge.	28 Euro
Canadese kreeft (+-700gr.) Belle Vue Homard Canadien (700gr.) Belle Vue	60 Euro
Yellow fin tonijn Mi cuit, salade niçoise style.	35 Euro
Yellow fin thon Mi cuit, salade niçoise style.	

Mits wij enkel met verse en uitzonderlijke top producten werken, onze excuses voor de soms ontbrekende aanvoer.

Si nous travaillons uniquement avec des produits frais et exceptionnelles, nous nous excusons pour l'approvisionnement parfois manquant.

RUBIA GALLEGA RUNDSVLEES; dit Spaans Iberisch rund heeft een spectaculaire smaak en is ook nog eens gezond. De runderen van het Rubia Gallega ras kenmerken zich door de hoge intramusculaire vetten. Door de leefwijze heeft het vlees een kruidige en ietwat zilte smaak wat de grootste Spaanse sterrenchefs ten zeerste weten te appreciëren.

Rubia Gallega Filet pur

45 Euro

Geserveerd met marktgroenten of een slaatje pepersaus of béarnaise.

Servi avec des légumes du marché ou une salade, sauce poivre concassé ou béarnaise.

UNIEKE JAPANESE WAGYU ; Alleen de 100% raszuivere Japanse Black Wagyu komt in aanmerking voor ons restaurant. Gekweekt en geslacht in Japan. Tot begin 2015 was het zelfs verboden om dit uitzonderlijk vlees uit te voeren vanuit Japan. Het meest exclusieve stuk rundsvlees ter wereld spreekt tot de verbeelding en zal u tot een onovertroffen culinaire ervaring leiden. Wij zijn dan ook fier dat wij deze enige echte Wagyu uit Japan mogen aanbieden. (geen imitatie)

Het Wagyu rund brengt een marmering (streepjes vet als marmer) voort die uniek is, fijn verdeeld. Die marmering zorgt voor een spectaculair mondgevoel en een subtiel pallet aan smaken.

Seul le wagyu noir Japonais de 100% de race est éligible au notre restaurant.

Cultivé et abattu au Japon. Jusqu'au début de 2015, il était même interdit d'exporter cette viande exceptionnelle du Japon. Le Morceau de boeuf le plus exclusif au monde fait appel à l'imagination et vous mènera à une expérience culinaire inégalée.

Le boeuf de wagyu apporte une marbrure (tirets de graisse comme le marbre) sur qui est unique, finement divisé. Ce persillage crée une sensation en bouche spectaculaire et une palette subtile de saveurs.

JAPANESE WAGYU A5+ Grade 10+ FILET PUR (250gr.)

145 Euro

Marktmenu 5 gangen – Menu de Marché

110 Euro

Creaties en specialiteiten volgens het moment van de markt.

Dit menu wordt geserveerd per tafel.

Creations et spécialités du moment de marché.

Menu servi pour l'ensemble de la table.

Gillardeau oesters – Tataki van tonijn – Langoustines – Rubia Gallega – Halfmoon

Gillardeau huîtres – Tataki van tonijn – Langoustines – Rubia Gallega – Halfmoon

Dit menu wordt geserveerd voor minimum 2 personen.

Ce menu est servi pour un minimum de 2 personnes.

Lunch menu (niet op zon- en feestdagen)

55 Euro

Garnaalkroket – zeetong meunière – tiramisu

Croquette crevettes – sole meunière – tiramisu

Nagerechten – desserts

Tiramisu Mascarpone, Amaretto, koffie	10 Euro
Dame Blanche Vanille ijs met verse warme chocolade (Callebaut)	12 Euro
Halfmoon (created by Roger Vandamme) Ganache, chocolade, basilicum, yoghurt Ganache, chocolat, basilic, yaourt	15 Euro
Lounge Bar (created by Roger Vandamme) Ganache, chocolade, passievrucht, caramel Ganache, chocolat, fruits de passion, caramel	15 Euro
Suprise ball Chocolade, praliné, noten, rood fruit Chocolat, praliné, noix, fruits rouges	15 Euro
Cafe Glacé Mokka Illy café	12 Euro

Thee/kruidenthee – Thé/infusions

5 Euro

Earl Grey – Gout Russe Douchka (citrus) – Oriental (passievrucht, perzik) – Jardin bleu (rabarber en aardbei) – 4 fruits rouges – Touareg (munt) – Breakfast (darjeeling) – Ceylan – Assam – Pomme d’amour (appel) – Sept parfums (floraal) – Anaichai (indische kruidenmelange) – kamille bloesem – groene thee.


Koffie – cafés by Illy

Illy Lungo (80ml)	4 Euro
Illy espresso (40ml)	4 Euro
Illy Decafeine	4 Euro
Illy Cappuccino	5 Euro
Illy Late Machiatto	5 Euro
Irish – Italian – French coffee	12 Euro

Dessertwijn per fles 0,5 l – vins de dessert

Santa Carolina late harvest Sauvignan blanc (Chili)	30 Euro
--	----------------

ZEEUWSE MOSSELEN / MOULES ZELANDE

Mosselen natuur	29 Euro
Mosselen witte wijn / vin blanc	30 Euro
Mosselen room / crème	30 Euro
Mosselen look / l'ail	30 Euro
Mosselen curry	32 Euro
Mosselen Thai Style  (pigment, curry, koreander, kokos)	35 Euro

Geserveerd met mosselsaus, frietjes en mayonnaise.
Servir avec sauce de moules, frites et mayonnaise.

ZEEVRUCHTEN SCHOTELS / PLATEAU FRUITS DE MER

Luxo zeevruchtenschotel / plateau fruits de mer de luxe 75 Euro p.p.
½ kreeft , ½ Noordzee krab, langoustines, gambas, Gillardeau oesters, gerookte zalm,
Noordzee garnalen, mosselen, Sint- Jacobsnoten, wullocks , kreukels

½ Homard, ½ Crab, langoustines, gambas, huîtres Gillardeau, saumon fumé , crevettes,
moules, Coquilles Saint-Jacques, Bigorneaux, bullots

*Supplement 30 gr. Osietra kaviaar Belgium	90 Euro
* Supplement 30 gr. Beluga Kaviaar Iran	250 Euro

Zeevruchten schotel / plateau fruits de mer met Champagne

*Schotel voor 2 personen met een fles le Brun de neuville blanc de blancs	210 Euro
* Schotel voor 2 personen met een fles Mumm Rosé	245Euro

Zeevruchtenschotel is voor minimum 2 personen.
Plateau fruits de mer est pour minimum 2 peronnes.

GOOD FOOD IS ART, ENJOY.

DRINKS TO START A PERFECT MEAL...

BUBBELS 15cl.

Coupe Champagne "Blanc de Blancs	14 Euro
Apertief Maison	15 Euro
Kirr Royal	15 Euro
Coupe Cava Raventos reserva	9 Euro
Freixenet 0% Cava alcohol vrij	7.5 Euro

APERITIFS

Campari – Pisang – Passoa – Safari	7,5 Euro
Martini Rosso – Bianco – Fiero	7.5 Euro
Kirr witte wijn	8 Euro
Ricard Pernod (incl.water)	10 Euro
Pineau de Charentes	7.5 Euro
Picon Vin blanc	10 Euro
Aperol Spritz	12 Euro
Sherry Tio pepe	7.5 Euro
Porto 10 Years	7.5 Euro
Porto White	7.5 Euro
Porto Vintage 20 Years	12.50 Euro
Crodino alcohol vrij bitter	5 Euro

RUM

Bacardi white superior	7.5 Euro
Bacardi black	7.5 Euro
Bacardi Gold	8 Euro

VODKA

Absolut	7.5 Euro
Grey Goose Premium vodka	10 Euro

WHISKY

Blends

J&B (UK)	7.5 Euro
William Lawson Super spiced (UK)	7.5 Euro
Johnny Walker Red label (UK)	8 Euro
Johnny Walker Black label (UK)	10 Euro
Four Roses Bourbon (USA)	10 Euro

Single malts

Macallan Amber (Speyside UK)	14 Euro
Highland park 12 Years (Orkney UK)	15 Euro
Oban 14 Years (Highland UK)	15 Euro
Chivas Regal 12 Years (Highland UK)	12 Euro

Supplement frisdrank 3,5 Euro, verse jus 5 Euro

BEERS

Stella Artois (Belgium)	4 Euro
Hoegaarden (Belgium)	5 Euro
Leffe blond / bruin (Belgium)	5 Euro
Duvel (Belgium)	5 Euro
Omer (Belgium)	6 Euro

WINE BY THE GLASS 15cl.

White wine

Santa Carolina reserva Sauvignon blanc	7.5 Euro
Santa Carolina reserva Chardonnay	7.5 Euro
Sancerre Silex la Perriere	10 Euro
Natureo Torres 0% alcohol vrij	7.5 Euro

Red wine

Santa Carolina reserva Cabernet S.	7.5 Euro
Beauregnard Ducasse Graves 2015	10 Euro

Rose wine

Gris blanc Gerard Bertrand	7.5 Euro
----------------------------	----------

GIN & FEVER TREE

Bombay original dry (UK)	12 Euro
Dry Gin met smaak van peper & jeneverbes	
Bombay Sapphire (UK)	13 Euro
10 Botanicals, kruidig en floraal.	
Hendrickx (UK)	14 Euro
Fris met toetsen van komkommer	
Monkey 47 (Germany)	15 Euro
47 kruiden! Nuff said.	
Spring Gin (Belgium)	15 Euro
Kruidige, frisse gin.	
Gin Mare (Spain)	15 Euro
Smaken van jeneverbes, tijm en basilicum	
Copperhead (Belgium)	15 Euro
Jeneverbessen, sinaas, kardemon	
Double You (Belgium)	15 Euro
Jeneverbessen, hop, roos, zoethout	
X Gin (Belgium)	15 Euro
Cacao, hazelnoot, vanille en peper	
TANQUERAY	13 Euro
Koriander en zoethout	

FRESH JUICES

Verse jus d'orange	7,5 Euro
Verse jus de citron	7,5 Euro
Lemon Squash (orange,citroen, grenadine)	10 Euro

SOFTDRINKS

Coca cola & Zero	3,8 Euro
Sprite & Fanta	3,8 Euro
Ice Tea (33cl.)	4,5 Euro
Tonic Fever Tree	4 Euro
Appeltise & Appelsap Looza	4 Euro

WATERS

San Pellegrino 25cl.	3,8 Euro
Aqua Panna 25cl.	3,8 Euro
San Pelligrino 50cl.	6 Euro
Aqua Panna 50 cl.	6 Euro
San Pellegrino 100cl.	10 Euro
Aqua Panna 100cl.	10 Euro

TO FINISH A PERFECT MEAL...

AFTERDRINKS

Amaretto di Serrano	10 Euro
Lemoncello	10 Euro
Baileys	10 Euro
Cointreau	10 Euro
Grand Marnier	12 Euro
Tia Maria	10 Euro
Sambucca	10 Euro
Poire Williams	10 Euro
Porto 10 Years	7,5 Euro
Porto Vintage 20 Years	12,5 Euro
Coupe Champagne	14 Euro

GRAPPA BY ANGELO GAJA

Rossj bass Chardonnay	15 Euro
Barbaresco	15 Euro
Barolo (wood aged)	18 Euro
Sperss (wood aged)	18 Euro

CALVADOS & COGNAC

Calvados VSOP Boulard	15 Euro
Calvados VS Père Magloire	12 Euro
Cognac VS Baron Otard	12 Euro
Cognac VSOP Remy Martin	15 Euro
Cognac XO Hennessy	30 Euro

RUM

Bacardi white superior	7.5 Euro
Bacardi black	7.5 Euro

VODKA

Absolut	7.5 Euro
Grey Goose Premium vodka	10 Euro

WHISKY

Blends

J&B (UK)	7.5 Euro
William Lawson Super spiced (UK)	7.5 Euro
Johnny Walker Red label (UK)	8 Euro
Johnny Walker Black label (UK)	10 Euro
Four Roses Bourbon (USA)	10 Euro

Single malts

Macallan Amber (Speyside UK)	14 Euro
Higland park 12 Years (Orkney UK)	15 Euro
Oban 14 Years (Highland UK)	15 Euro
Chivas Regal 12 Years (Highland UK)	12 Euro

Supplement frisdrank 3,5 Euro, verse jus 5 Euro.

L

U

X

O