

Salades

- € 18.00 **Croque Royal Belge**, Meesterlyck ham, Brugse jonge kaas, wortelslaatje, gepocheerd ei, frietjes, home made ketchup
- € 19.00 **Slaatje Gegrilde kip**, "Ceasar"
- € 19.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, uienkonfijt
- € 24.50 **Salade folle**, gestoomde en gerookte zalm, reuze gamba, gevulde tomaat, verse kruiden, feta en watermeloen
- € 28.00 **Pruimtomaat**, Noordzeegarnaaltjes, slaatje, groentjes, ei, cocktailsaus

Babbelhapjes

- € 8.00 Oud Brugge kaas, rauwe dip
- € 8.00 Mini kaaskroketjes (8stuks)
- € 8.00 Mini kroketjes van varkenswang (8stuks)
- € 8.00 Mini samosa's végé (8stuks)
- € 10.00 Plankje met gelakt buikspek, soy gemarineerde groentjes
- € 14.00 Assortiment Bruschetta (6stuks)
- € 14.00 Bordje Serano, dun gesneden
- € 18.00 Uitgebreide tapassschotel van mosseltjes met koud soepje en dipjes (2 à 4 pers hapjes)

Pasta

- € 14.00 **Spaghetti bolognese**
- € 19.00 **Wok kip**, kort gebakken, groenten, groene thee noedels
- € 23.00 **Wok scampi**, kort gebakken, groenten, groene thee noedels

Starters

- € 14.00 **Rundercarpaccio**, Basilicumolie, Grana Padana
- € 15.00 **Gerookte zalm**, uisnippers, peterselie, citroen
- € 10.00 **Carpaccio van coeur de boeuf**, tomaten burrata, balsamico, groen asperges, pijnboompitjes
- € 17.00
- € 6.00 **Tomatensoepje**
- € 13.00 **Kaaskroketjes (2)**, citroen, gefruite peterselie
- € 16.00 **Kaaskroketjes (2)**, gemengd slaatje, citroen, gefruite peterselie
- € 15.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appel, spek, uienconfituur
- € 16.00 **Garnaalkroketjes (2)**, citroen, gefruite peterselie
- € 19.00 **Garnaalkroketjes (2)**, gemengd slaatje, citroen, gefruite peterselie
- € 16.00 **Scampi** naar keuze **Armoricaïne of Madrascurry**
- € 14.00 **Tom khai kai** soepje met kreeftstukjes

Visbereidingen

- € 24.00 **Vispotje**, kabeljauw, baarsje, scampi, jacobsvrucht, venkelsausje, aardappel in de schil, zure room, grijze garnaatjes
- € 25.00 **Bouillabaisse**, rode poon, kabeljauw, baarsje, gamba, toast rouille
- € 25.00 **Scampi**, naar keuze **Armoricaïne of Madrascurry**
- € 27.00 **Kabeljauw**, graanmosterd korstje, wortelstoemp, mousseline
- Dagprijs **Zeetong** Belle Meunière (450 gr+)
- € 8.00 **Kreeft** te kiezen uit het homarium (per 100 gr)
 " Belle vue ",
 " Duivels" met tomaat en basilicum
 " Armoricaïn ",
 " Gele curry", kokos, citroengras, gewokte groentjes
- € 25.00 Gamba's in lookboter, gekonfijte sjalot en kerstomaatjes

Ook dit jaar hebben de broeders Michiels " Tielt Winge" de beste kwaliteit mosselen voor U uitgezocht !!!! Door het warme voorjaar zijn de schelpen nu reeds mooi gevuld, vele voorspellen een top seizoen. Wij serveren Zeeuwse roem.

Vleesbereidingen

- € 16.50 **Vidé met vers bladerdeeggebakje frietjes**
- € 19.50 **Vidé met vers bladerdeeggebakje, extra slaatje frietjes**
- € 19.50 **Stoofpotje van rund , witloofslaatje, frietjes**
- € 22.00 **Rundertartaar**, slaatje, frietjes
- € 26.00 **Paardenfilet (250 gr)**, witloofslaatje
- € 29.00 **Lamskroon**, groene boontjes, tomaat
- Rund, Belgisch wit- blauw ras "Van de hoeve" p. Coenegrachts**
- € 24.00 Tournedos (250 gr)
- € 59.00 Cote à l'os (700 gr 2 personen)
- € 29.00 Filet pure 250 gr
- Al onze vleesgerechten zijn geserveerd met warme of koude groenten.
De sausjes en aardappelen kiest U zelf en zijn à volenté.
Keuze sausjes: vleesjus, peperroom, champignonroom.
supplementje van € 2.00: béarnaise vers geklopt
Keuze aardappelen:Gratin, friet, kroketjes,
aardappel met schil met peterselie boter, wilde rijst
- € 24.00 **Luxe hamburger**, gegrilde en gepickelde groentjes, feta, tomatencompote, frietjes

Mosselen natuur 1 kg
Prijs per persoon 24.50 €
Mosselen natuur 1.2 kg
Prijs per persoon 27.50 €

Mosselen met extra garnituren + 1.5 euro

Mosselen met witte wijn .

Mosselen met Provençaalse groentjes, kerstomaat, en zuiderse kruiden

Mosselen in romige witte wijnsaus, venkel, pernod, verse basilicum

Mosselen met krokante groentjes, citroengras en groene curry

INFO:

Wij zijn trots op onze ateliers waarin ons ruim aanbod, nog steeds artisanaal bereid wordt. Dit brengt wel mee dat in onze eigen ateliers de grondstoffen en/of de eindproducten steeds kunnen bloot gesteld zijn aan 1 of meerdere van volgende allergenen (14) gluten bevattende granen, zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut, ei, vis, schaalvruchten: pinda, noten, zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten, aardnoten en producten op basis daarvan, soja, melk inclusief lactose, schaal- schelpdieren en weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, lupine, zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg So2.
Stel de bediening in kennis van uw allergie.

Bubbels

€ 28.00	Cava, Codorniu, Raventos
€ 6.00	Glas Cava
€ 53.00	Demoiselle, Vranken
€ 58.00	Gosset champagne
€ 65.00	Veuve cliquot Champagne
€ 10.00	Glas Champagne

Apéro

€ 5.50	Martini Wit/rood
€ 5.50	Sherry
€ 5.50	Porto Offley wit/rood
€ 5.50	Kirr
€ 5.50	Picon - witte wijn
€ 6.00	Kirr royal
€ 6.00	Spritz
€ 6.00	Pineau Des Charentes
€ 6.00	Ricard
€ 6.00	Gancia
€ 6.00	Campari
€ 8.00	Campari orange
€ 8.00	Pisang orange
€ 8.00	Bacardi cola
€ 9.00	Mojito

Bieren op fles

€ 2.80	Star blond n.a.
€ 2.80	Lindemans geuze
€ 2.80	Kriek
€ 2.80	Hoegaerden
€ 2.80	Palm
€ 3.80	Westmalle Tripple/Trappist
€ 3.80	Duvel
€ 3.80	Keizer Karel Goudblond/Robijnrood 0.33 l
€ 3.80	Mc Chouffe
€ 3.80	Broeder Jacob Blond (streekbier)
€ 3.80	Keizer Karel Ommegang

Huiswijn

keuze uit 2 soorten wit /rood /rosé

€ 5.00	glas
€ 9.00	karaf 0.25l.
€ 16.00	karaf 0.50l.
€ 20.00	fles 0.75l.

Gin's & Tonics, alcoholvrij

€ 9.00	Gordons Gin
€ 9.00	Bombay Sapphire Gin
€ 12.00	Copperhead Gin
€ 11.00	Hendriks'sGin
€ 13.00	Gin , Van het moment'
€ 1.50	Fever Tree tonic (supplement)
€ 2.50	Nordic mist
€ 2.90	Schweppes tonic
€ 3.50	Fever Tree (vraag naar assortiment)
€ 9.00	„Alcoholvrij“ Purple Rain
€ 9.00	„Alcoholvrij' Virgin Mojito
€ 5.00	Crodino

Bieren op het vat

€ 2.70	Primus 0.25l.
€ 2.90	Primus 0.33 l.
€ 3.90	Primus 0.50 l.
€ 3.30	La Chouffe 0.25 l.
€ 3.50	La Chouffe 0.33 l.
€ 3.80	Karmeliet 0.33 l.
€ 3.80	Tongerlo blond/donker
€ 3,50	Suggestie bier

Waters en frisdrank

€ 2.50	Chaudfontaine 0.25l. licht-, niet-/ bruisend
€ 2.60	Perrier
€ 5.00	Chaudfontaine 0.5l. licht-, niet-/ bruisend
€ 7.00	Water, 't Wit Toreke niet-/ bruisend 1l.
€ 2.50	Fanta
€ 2.50	Spirte
€ 2.50	Gini
	Coca-cola
€ 2.50	Regular, Zero, Light
€ 2.50	Fuze tea (regular/mango/peche)
€ 2.90	Ice tea Lipton
€ 2.90	Schweppes Agrumes
€ 2.90	Finley (vraag naar ons assortiment)
€ 2.90	Appletizer
€ 3.50	Huisgemaakte Elderflower
€ 2.90	Looza vruchtensappen: sinaas/ pompelmoes/ ananas/appel appel-kers/ ace/ tomaat
€ 5.00	Vers geperst sinaasappelsap

FOODMAPPING

TIKKELTJE NIEUWSGIERIG !!!

THE LITTLE CHEF

SURF NAAR ONZE SITE
EN BELEEF DE FANTASIE
EEN GEWELDIGE AVOND
IN EEN UNIEKE SETTING
NIEUWE DATUMS BESCHIKBAAR
WEGENS AANHOUDEND SUCCES

