

Les entrées Froides **Cold Starters**

Assiette de Fruits de Mer sélection écailler <i>Cold Seafood plate, selection by the house</i>	13€
Saumon fumé d'Ecosse extra doux, garniture classique <i>Extra fine smoked Scottish salmon & garniture</i>	15€
Moules Parquées & sauce marolles <i>Raw Mussels with marolles sauce</i>	16€
Tartare de thon à la pomme & citron confit <i>Tuna tartar with apple & lemon confit</i>	18€
Foie gras d'oie, confiture de lait & Chutney de mangue <i>Duck liver with milk jam & mango chutney</i>	18€
Carpaccio de St Jacques aux algues de wakamé <i>Carpaccio of scallops with seaweed of wakami</i>	22€
Salade de homard, son foie gras & scampi tempura <i>Lobster salad with duck liver & scampi tempura</i>	26€
Les 6 Huitres Kamasutra sur glace, avec cava, baies roses écrasées et vinaigre de framboises <i>Kamasutra's 6 Oysters on ice, prepared with cava, pink pepper and raspberry vinaigrette</i>	24€

Les entrées Chaudes **Warm Starters**

Fondus au fromage <i>Cheese croquettes</i>	11€
Duo de croquettes, crevettes & fromage <i>Duo of shrimp and cheese croquettes</i>	13€
Croquettes aux crevettes grises de Zeebrugge <i>Zeebrugge Shrimp croquettes</i>	15€
Soupe de poissons fins (rouille & croûtons) <i>Fisherman soup old fashion way</i>	13€
Moules Ste Catherine, gratinées au sauce tomates & ail <i>Gratinated mussels with tomato sauce & garlic</i>	15€
Scampis à l'ail 6p <i>Scampis in garlic sauce 6p</i>	15€
Bisque de Homard au cognac <i>Lobster soup perfumed with cognac</i>	16€
Noix de st jacques au poireaux et cresson <i>Scallops with fine leaks and watercress</i>	21€
Anguilles au Vert <i>Eels in a herb green sauce</i>	21€
Gambas géantes au gingembre confit & parmesan 2p <i>Giant Prawns with ginger & parmesan 2p</i>	22€
Les 6 Huitres Al Capone Grillées et gratinées à l'ail, huile d'olive, citron et parmesan <i>Al Capone's 6 Grilled oysters gratinated with garlic, olive oil, lemon and parmesan</i>	24€
Les 6 Huitres Pablo Escobar gratinées au champagne <i>Pablo Escobar's 6 oysters gratinated with champagne</i>	25€
Les 6 Huitres Cleopatra toastées au foie gras <i>Cleopatra's 6 oysters roasted with duck liver</i>	26€

Les Moules de Zeelande

Mussels from Zeelande

Marinières Nature	23€
Vin Blanc White wine	24€
Provençale Tomato, vegetable sauce	25€
A l'ail Garlic	26€
Curry Curry	27€
Pili Pili Piquant Pili Pili Spicy	27€
Aux Herbes de saison With seasonal herbs	27€
Bier Blanche Hoegarden Beer Blanche Hoegarden	27€
Roquefort Roquefort cheese	29€
Á la Mozzarella & basilic With Mozzarella & basil	29€
Á la Bière Corona & citron vert With beer corona & lime	29€
Á la Whisky Johnnie Walker With Johnnie Walker whiskey	29€
Á la Saumon & saumon fumé With 2 salmons	33€
Á la Foie gras & huile de truffe With duck liver and truffel oil	36€
Á la ½ homard & son bisque With ½ lobster and lobster soup	39€

Les plats enfants **Children dishes**

Blanc de poulet Jr compote de pommes et frites <i>Jr Chicken filet with apple mousse and fries</i>	14€
Goujonnettes de poisson Jr sauce tartare, salade et frites <i>Jr fish n chips, tartar sauce & fries</i>	14€
Moules Jr 500gr avec frites <i>Jr Mussels with French fries 500gr</i>	15€

Les Homards Lobsters

	1/2 ou.or 1/1	1/2 ou.or 1/1
En Belle vue <i>Cold & naturally prepared</i>	+ -550gr 23€/43€	+ -950gr 33€/59€
Au beurre à l'ail <i>Butter and garlic</i>	24€/46€	36€/63€
Au beurre de corail <i>Coral butter</i>	24€/46€	36€/63€
A l'Armoricaine <i>Lobster juice perfumed with cognac</i>	24€/46€	36€/63€
A la nage <i>Cooked in court-bouillon vegetables</i>	24€/46€	36€/63€
Rôti aux herbes basilic & citron vert <i>Herbs, basil and lime</i>	24€/46€	36€/63€
Au beurre de tomates & coriandre <i>Tomato butter and coriander</i>	24€/46€	36€/63€
A la crème de chicons <i>With chicory cream</i>	25€/47€	38€/65€
Au champagne & jus de truffes <i>Champagne and truffle juice</i>	27€/52€	39€/69€

Les poissons Fish dishes

Pavé de saumon sur lit de roquette, vinaigre balsamique et algues de wakamé <i>Grilled salmon on a bed of rucicola, balsamique vinaigre and seaweeds of wakami</i>	21€
Filet de Dorade Royale sur lit de tagliatelle de courgettes sauce aux poivrons rouges <i>Filets of grilled sea bream royal with a tagliatelle of zucchini and red pepper sauce</i>	22€
Dos de cabillaud aux crevettes grises et beurre blanc <i>Filet of cod with grey shrimp and white butter sauce</i>	25€
Goujonnettes de cabillaud sauce tartare faite maison <i>Home made Fish n Chips of cod with house recipe tartar sauce</i>	28€
Grillade de poissons assortiment du jour à l'émulsion aux fines herbes et huile d'olive <i>Mixed grill of fish selection by day with an emulsion of olive oil infused with herbs</i>	28€
Grillade de poissons assortiment du jour & ½ Homard <i>Mixed grill of fish selection by day & ½ homard</i>	49€
Mi-cuit de Thon rouge au sésame façon thai <i>Rare Red Tuna fish with sésam seeds thai style</i>	29€
Filet de Bar sauvage et ses coquillages, sauce au champagne <i>Filet of wild Seabass with clams and champagne sauce</i>	29€
Gambas géantes +-135gr au thym, gingembre confit & éclats de parmesan 3p <i>Giant prawns +-135gr with thyme, ginger confit & notes of shaved parmesan 3p</i>	29€
Anguilles au Vert <i>Eels in an herb green sauce</i>	29€
Sole Meunière pommelée ou grillé (+-400gr) avec ses frites & sauce tartare <i>Sole (+-375gr stir fried or grilled with french fries and tartar sauce</i>	36€
Bouillabaisse façon l'huitrière - sélection de poissons et coquillages <i>L'Huitriere's Bouillabaisse with house selection of fish and shellfish</i>	29€
Bouillabaisse Royale avec ½ homard et sélection de poissons <i>Royal Bouillabaisse with ½ lobster and selection of fish</i>	49€
Filet de Turbo aux asperges, crevettes grises sauce mousseline <i>Filet of Turbo with asparagus and shrimp mousseline sauce</i>	39€

Les viandes Meat dishes sauce au choix/ sauce by choice

Pave de Bœuf <i>Beef steak</i>	19€
Côte à L'os +- 375gr <i>T-Bone Steak +- 375gr</i>	29€
Filet Pur Irlandais <i>Irish Tenderloin</i>	33€
Sauce: Poivre crème, Roquefort ou Provençale <i>Sauce: Pepper cream, Roquefort cheese or Provençal</i>	

Plat végétarien Vegetarian dish

Assiette de Légumes sélection maison <i>Plate of fresh house selected vegetables</i>	18€
--	-----