

MENU 25€

Soupe de Poissons & sa
rouille, croûtons
Fish soup, old fashion way

Ou
Or

Duo de Croquettes, aux
Crevettes grises & fondu
fromage
*Duo of shrimp and cheese
croquettes*

Ou
Or

Assiette de fruits de Mer
Cold seafood platter

Ou
or

Moules St Catherine
*Gratinated mussels st
Catherine style*

½ Homard à la crème de
chicons **(+3€)**
*½ Lobster with chicory cream
(+3€)*

Ou
Or

Pavé de bœuf, poivre
crème
*Beef steak with pepper cream
sauce*

Ou
Or

Tourteau Belle vue 500gr
Crab belle Vue 500gr, salade

Ou
or

Assortiment de poissons
beurre blanc ciboulette
*Mixed assortment of selected
fish with white butter sauce
and chive*

Mousse au chocolat
belge
*Homemade Belgium
chocolate mousse*

MENU 35€

Tartare de Saumon
parfumé a l'aneth et
ciboulette
*Fresh salmon tartare mixed
with chive and dill*

Ou
Or

Carpaccio de Bœuf,
parmesan et huile de
truffes
*Beef Carpaccio with
parmesan and truffle oil*

Ou
Or

Croquettes de crevettes
grises 2 pc
Shrimp croquettes 2 pc

Magret de Canard aux
pêches, sauce au miel &
baies roses-pommes
croquettes
*Duck filet peach style with a
honey and pink berry sauce,
croquettes*

Ou
Or

Grillade de poissons
assortiment L'Huitrière
Mixed grill of in house fishes

Ou
Or

½ Homard a
l'Armoricaïne **(+3€)**
*½ Lobster with lobster juice
perfumed with cognac (+3€)*

Feuilleté aux pommes et
sa boule vanille
*Appel tart with its boule of
vanilla ice cream*

MENU 47€

Foie gras d'Oie, confiture
de lait, chutney de
mangue
*Duck liver with milk jam and
mango chutney*

Ou
Or

Assiette de fruits de Mer
Cold seafood platter

Ou
or

Saumon fumé
Smoked salmon

Coquilles St Jacques au
Noilly
Scallops prepared with Noilly

Ou
Or

Scampi à l'ail
Scampis with garlic

½ Homard au choix
½ Lobster prepared by choice

Ou
Or

Filet mignon de bœuf,
poivre crème
*Filet of beef with pepper cream
sauce*

Ou
Or

Blanc de cabillaud aux
crevettes grises
Cod filet with grey shrimps

Dessert au choix
Dessert by choice