

## Les entrées Froides **Cold Starters**

Assiette de Fruits de Mer sélection écaillé <i>Cold Seafood plate, selection by the house</i>	13€
Saumon fumé d'Ecosse extra doux ses blinis & garniture classique <i>Extra fine smoked Scottish salmon &amp; garniture</i>	15€
Tomate de couleur, burrata mozzarella au pesto de basilic <i>Tomato burrata mozzarella with pesto of basili</i>	16€
Carpaccio de bœuf maturé, accompagné de bâtonnets de pain <i>Dry-Aged Holstein beef carpaccio</i>	17€
Foie gras d'Oie, confiture de lait & Chutney de poire <i>Wild goose liver with milk jam &amp; pear chutney</i>	18€
Carpaccio d'Espadon à huile de noix et fruits secs <i>Swordfish carpaccio, hazelnut oil and dried fruits</i>	19€
Tartare de crevettes grises & St Jacques, citron ciboulettes & algues de Wakamé	
<i>Tartar of grey shrimps &amp; scallops with lemon, chive &amp; wakame seaweed</i>	22€
Les <b>6 Huitres Kamasutra</b> 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 & croutons) <i>Fisherman soup old fashion way</i>	13€
Moules Ste Catherine, gratinées au sauce tomates & ail <i>Gratinated mussels with tomato sauce &amp; garlic</i>	15€
Scampis Géants à l'ail 4p <i>Giant Scampis in garlic sauce 4p</i>	15€
Bisque de Homard au cognac <i>Lobster soup perfumed with cognac</i>	16€
Noix de st jacques sur julienne de légumes & Noilly <i>Scallops with vegetables and noilly</i>	21€
Les <b>6 Huitres Al Capone</b> 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 <b>6 Huitres Pablo Escobar</b> gratinées au champagne <i>Pablo Escobar's 6 oysters gratinated with champagne</i>	25€
Les <b>6 Huitres Cleopatra</b> toastées au foie gras <i>Cleopatra's 6 oysters roasted with wild goose liver</i>	26€

## Les Moules de Zeelande

### **Mussels from Zeelande**

<b>Marinières</b> <i>Nature</i>	24€
<b>Vin Blanc</b> <i>White wine</i>	25€
<b>A l'ail</b> <i>Garlic</i>	26€
<b>Curry</b> <i>Curry</i>	27€
<b>Pili Pili Piquant</b> <i>Pili Pili Spicy</i>	27€
<b>Aux Herbes de saison</b> <i>Seasonal herbs</i>	27€
<b>Bière Blanche Hoegaarden</b> <i>Beer Blanche Hoegaarden</i>	27€
<b>Roquefort</b> <i>Roquefort cheese</i>	29€
<b>À la Bière Corona &amp; citron vert</b> <i>With beer corona &amp; lime</i>	29€
<b>Au Foie gras &amp; huile de truffes</b> <i>With goose liver and truffel oil</i>	36€
<b>Au ½ Homard &amp; sa bisque</b> <i>With ½ lobster and lobster soup</i>	39€

## Plat végétarien **Vegetarian dish**

Halloumi grillé avec ses asperges vertes et huile d'olive aux herbes <i>Halloumi cheese grilled with green asparagus and olive oil with herbs</i>	18€
--	-----

## **Les Homards Lobsters** Préparation au choix *Preperation by choice*

**En Belle vue** *Cold & naturally prepared*

**Au beurre à l'ail** *Butter and garlic*

**Au beurre de corail** *Coral butter*

**A l'Armoricaine** *Lobster juice perfumed with cognac*

**A la nage** *Cooked in court-bouillon vegetables*

**Rôti aux herbes basilic & citron vert** *Herbs, basil and lime*

**Au beurre de tomates & coriandre** *Tomato butter and coriander*

**A la crème de chicons** *With chicory cream*

**Au champagne & jus de truffes** *Champagne and truffle juice*

+-500gr		+-750gr	
1/2	1/1	1/2	1/1
28€	48€	39€	69€

## **Les Poissons Fish dishes**

**Darne de saumon grillée à la moutarde & dill**

*Salmon steak grilled with mustard & dill*

23€

**Dos de cabillaud aux crevettes grises et beurre blanc**

*Filet of cod with grey shrimp and white butter sauce*

25€

**Solettes pochées aux câpres et beurre blanc**

*Small dover soles with capers & white butter*

27€

**Dorade Royale +- 400gr grillée & mille-feuille de tomate & citron**

*Grilled sea bream +-400gr with tomato millefeuille & lemon*

28€

**Calamar entier grillé au citron, huile d'olive & salade méditerranéenne**

*Whole squid grilled with lemon, olive oil & Mediterranean salad*

28€

**Goujonnettes de poisson pannés asiatique sauce tartare faite maison**

*Homemade Fish n Chips breaded Asian style with house recipe tartar sauce*

28€

**Grillade de poissons assortiment du jour aux fines herbes et huile d'olive**

*Mixed grill of fish selection by day with olive oil infused with herbs*

29€

**Grillade de poissons assortiment du jour & ½ Homard**

*Mixed grill of fish selection by day & ½ lobster*

49€

**Mi- cuit d'Espadon grillé sauce tomate pimentée à la coriandre**

*Swordfish filet, tomato sauce spiced & coriander*

29€

**4 Grandes Gambas poêlées au thym, ail, citron & ciboulettes, frites**

*4 Stir fried Gambas with thyme, garlic, lemon & chive with french fries*

29€

**Bar entier 350gr+- grillée au basilic, mousse de patate douce, chips de betterave sauce vierge**

*Whole sea bass 350 gr +- with basil, sweet potato mousse, beet chips & virgin sauce*

32€

**Dos cabillaud sur lit de poireaux, crevettes grises et sauce mousseline**

*Filet of cod, fines leeks, grey shrimps & mousseline sauce*

35€

**Sole Meunière poêlée ou grillée (+-400gr) avec ses frites & sauce tartare**

*Sole +-400gr pan fried or grilled with french fries & tartar sauce*

36€

**Mariage de ½ Homard & scampi aux huile de olive et herbs**

*Marriage between half lobster & scampis and olive oil with herbs*

39€

**Waterzooï de poissons façon l'Huitriere (trio de poissons, langoustine, coquillages)**

*L'Huitriere's fish stew (trio of fish, langoustine, shellfish)*

32€

**Waterzooï de poissons Royale avec ½ Homard**

*L'Huitriere's Royal fish stew (trio of fish, langoustine shellfish) with ½ lobster*

49€

## **Les Viandes Meat**

**Pavé de Bœuf au poivre** *Beef steak with pepper sauce*

19€

**Magret Canard au peche** *Duckfilet with peaches*

29€

**Entrecôte Holstein aux échalotes confites** *Rib eye with grilled shallots*

34€

**Côte à l'Os Black Angus +-600gr au poivre** *côte a l'os Black Angus with pepper sauce*

39€

## **Les Plats enfants Children dishes**

**Blanc de poulet Jr compote de pommes et frites** *Jr Chicken filet with apple mousse and fries*

14€

**Goujonnettes de poisson Jr sauce tartare, salade et frites** *Jr fish n chips, tartar sauce & fries*

14€

**Moules Jr 500gr avec frites** *Jr Mussels with French fries 500gr*

15€

## **Supplement Supplements**

**Salade Mixte** *Mixte Salad* 5€

**Bouquetière de légumes** *Warm Vegetables* 7€