

ENTRÉES | STARTERS

MOULES FARCIES 8,50

Mosselen in de schelp, ovengegaard in huisgemaakte kruidenboter
Mussels in the shell, oven cooked in butter with fresh herbs and garlic

CHARCUTERIES 9,50

Koude vleeswarenschotel geserveerd met cornichons en rillettes
Cold meat platter served with cornichons and rillettes

ASSORTIMENT DE POISSONS FUMÉE 10,50

Gerookte filet van rode zalm en heilbot, met kappertjes en crème fraîche
Smoked filet of salmon and halibut served with capres and crème fraîche

6 HUÏTRES FINES DE CLAIRES | 6 OESTERS | 6 OYSTERS 12,50

1 Huître 2,25 | 9 Huîtres 18,50

SALADE VERTE 6,50 | Groene salade | Green salad

SALADE CHÈVRE CHAUD 9,50

Salade met warme geitenkaas, walnoten, rozijnen en honing
Salad with warm goat's cheese, walnuts, raisins and honey

SALADE CONFIT 10,50

Salade met geconfijte eendenbout, champignons, spekjes en aardappel
Salad with caramelized duck, mushrooms, bacon and potato

GALETTES ET SALADE

Hartige crêpe, glutenvrij | Savoury buckwheat crepe, gluten free

CÔTE OUEST 12,50

Met kaas, bacon, tomaat, ei en gemengde salade
Cheese, bacon, tomato, egg and mixed salad

CHÈVRE CHAUD 13,25

Met warme geitenkaas, spinazie, rozijnen, walnoten en gemengde salade
Warm goat's cheese, spinach, raisins, walnuts and mixed salad

SAUMON FUMÉ 13,75

Met gerookte rode zalm, lemon, kappertjes, crème fraîche en gemengde salade
Smoked red salmon, lemon, capres, crème fraîche and mixed salad

See the blackboard for our specials

Dinner: Tuesday to Sunday, kitchen hours from 17.30hrs to 22.00 hrs

PLATS I MAIN DISHES

STEAK, FRITES ET SALADE 19,50

Biefstuk (BIO), frites en salade | Rump steak (organic), French fries and salad

ENTRECÔTE, FRITES ET SALADE 20,50

Entrecôte (BIO), frites en salade | Prime rib (organic), French fries and salad

EXTRA: Sauce Béarnaise, Sauce au Poivre, Beurre Maître d'Hôtel 1,00

CONFIT DE CANARD 19,50

Geconfijte eendenbout met ovenaardappeltjes en haricots verts met spek
Confit of duck, oven cooked potatoes and haricots verts with bacon

COTRIADE BRETON 18,50

Traditionele rijke, geurige soep van verse groenten en aardappelen,
met mosselen en gegrilde visfilet | Traditional rich, aromatic soup with fresh
vegetables, potatoes, mussels and grilled fish filet

POISSON DU JOUR ET SA GARNI, PRIX DU JOUR

Vis van de dag met garnituur, prijs op aanvraag

Fish of the day served wit garnish, price on demand

MOULES ET FRITES I MUSSELS AND FRENCH FRIES

CANCALE 18,00

Mosselen in witte wijn met sjalotjes, groenten en franse frites

Mussels in white wine with shallots, vegetables served with French fries

MARINIÈRE 18,50

Mosselen á la Cancale met knoflook, room en franse frites

Mussels á la Cancale with garlic and cream served with French fries

BLEU 19,00

Mosselen á la Cancale met blauwe kaas en franse frites

Mussels á la Cancale with blue cheese, served with French fries

PORTION DE POMMES FRITES 3,00

Portie frites | Bowl of French fries

PAIN ET BEURRE 2,50

Portie stokbrood en gezouten boter

Portion of French bread and salted butter

Kijk op het krijtbord voor onze specialiteiten
Diner: dinsdag t/m zondag, keuken open van 17.30u tot 22.00u