

VOORGERECHTEN * STARTERS * ENTREES

Soep van de dag

Potage du jour
Soup of the day



€ 6.50

Huisbereide zalm 'Gravad Lax' met rode biet en mierikswortel crème

Saumon 'Gravad lax' mariné à la betterave avec crème au raifort
Salmon 'Gravad lax' in beetroot with horseradish cream

€ 17.50

Terrine van eendenlever uit Bekegem, brioche, verse vijgen

Terrine de foie de canard de Bekegem, brioche, figues fraîche
Duck-liver terrine from Bekegem, brioche, fresh fig

€ 23.00

Quiche met paddestoelen en Oud Brugge kaas

Quiche aux champignons et 'Vieux Bruges' fromage
Quiche with mushrooms and 'Old Bruges' cheese



€ 16.00

Garnaalkroket (2 x) met gefrituurde platte peterselie

Croquettes crevettes (2x) avec son persil plate fritee
Shrimp croquettes (2x) with fried parsley

€ 17.50

Wij werken met verse producten, dus kunnen garnituren variëren.

Nous travaillons avec des produits frais, les garnitures peuvent donc varier.

We work with fresh products, so garnishes can vary.

VLEES * MEAT * VIANDE

Streek suggestie van de dag	Van/ € 22.00
<i>Suggestion flamande du jour</i>	Tot € 28.00
Local dish of the day	

Irish Ribeye (300 gr), frieten, ansjovis boter en een slaatje	€ 28.00
<i>Bœuf Irlandais (300 gr), frites, beurre d'anchois et salade</i>	
Irish Rib Eye (300 gr), fries, ansjovis butter and salad	

Everzwijnkroon op een bedje van kastagne puree met een sausje van groene peper en porto en kroket van everzwijn	€ 28.00
<i>Cote de marassin, puree de marrons jus aux poivre vert et porto et croquette de marassin</i>	
<i>Wild boar crown on a bed of chestnut puree with green pepper-porto sauce and wild boar croquette</i>	

Hoevekipfilet, gekonfijte citroen, aardappelgratin	€ 22.00
<i>Filet du poulet de ferme, citron confit, gratin de pommse de terre</i>	
Chicken breast of farm chicken, candied lemon, potatoe gratin	

VIS * FISH * POISSONS

Vis van de dag	Van/ € 22.00
<i>Poisson du jour</i>	Tot € 28.00
Fish of the day	

Slibtongetjes "Meunière" (3) met fris slaatje en frietjes	€ 25.00
<i>Petites soles "Meunière" (3) avec salade mixte et pommes frites</i>	
Small Dover sole "Meunière" (3) with mixed salad and fries	

Kabeljauw «Ostendaise»	€ 28.00
<i>Cabillaud «Ostendaise»</i>	
Cod «Ostendaise»	

Wij werken met verse producten, dus kunnen garnituren variëren.
Nous travaillons avec des produits frais, les garnitures peuvent donc varier.
We work with fresh products, so garnishes can vary.

VEGETARISCH * VEGETARIEN * VEGETARIAN

Risotto met truffelolie, tapenade en hazelnoot

Risotto à l'huile de truffe, tapenade et noisette

Risotto with truffle oil, tapenade and hazelnuts



€ 22.00

KINDEREN * CHILDREN * ENFANTS

Kipfilet met appelmoes, sla en frietjes

Filet de poulet avec compote de pommes, salade et frites

Chicken breast with apple sauce, salad and fries

€ 10.00

Vis van de dag

Poisson du jour

Fish of the day

€ 12.00

Pasta met verse tomaatjes

Pâtes aux tomates fraîches

Pasta with fresh tomatoes



€ 10.00

NAGERECHTEN * DESSERTS * DESSERTS

Crème Brûlée

Crème Brûlée

Crème Brûlée

€ 10.00

Dame Blanche

Dame Blanche

Dame Blanche

€ 10.00

Sabayon met Brugse Zot

Sabayon a la Brugse Zot (bierre locale)

Sabayon with Brugse Zot (local beer)

€ 11.00

Clafoutis met appel en gezouten karamel

Clafoutis aux pommes et caramel salé

Clafoutis with appel and salted caramel

€ 10.00



SUGGESTIONS

MOSSELEN * MOULES * MUSSELS

Natuur <i>Nature</i> Plain	€ 23.00
Witte wijn <i>Vin blanc</i> White wine	€ 25.50
"Maison" Groene curry, citroengras, gember en koriander <i>Curry vert, citronnelle, gingembre et coriandre</i> Green curry, lemongrass, ginger and coriander	€ 26.00
"Poulette" Look, room en mosterd <i>Ail, crème et moutarde</i> Garlic, cream and mustard	€ 26.00

Frietjes inbegrepen | *Pommes frites inclus* | Fries included

Vraag naar ons dagelijks wisselende menu's

Lunch Menu € 17.00 Elke middag

Chaque midi

Every noon

Soep

Potage

soup

&

Hoofdgerecht

Plat principale

Main course

&

Koffie of thee

Café ou thé

coffee or tea

Markt Menu € 25.00 Elke avond

Chaque soirée

Every evening

Soep of Voorgerecht

Potage ou Entrée

Soup or Starter

&

Hoofdgerecht

Plat principale

Main course

&

Dessert

Dessert

Dessert

MENU KWIZIEN € 32.00 / (*) € 43.00

Terrine van eendenlever uit Bekegem, brioche, verse vijgen (+ € 5.00)
Terrine de foie de canard du Bekegem, brioche, figues fraîche (+ € 5.00)
Duck-liver terrine from Bekegem, brioche, fresh figs (+ € 5.00)

of / ou / or

Soep van de dag

Potage du jour

Soup of the day



of / ou / or

Quiche met paddestoelen en Oud Brugge kaas

Quiche aux champignons et 'Vieux Bruges' fromage

Quiche with mushrooms and 'Old Bruges' cheese



of / ou / or

Huisbereide zalm 'Gravad Lax' met rode biet en mierikswortel crème

Saumon 'Gravad lax' mariné à la betterave avec crème au raifort

Salmon 'Gravad lax' in beetroot with horseradish cream

∞

(*) Coquilles, butternut, notenolie, wilde paddestoelen

() Coquilles, butternut, huile de noix, champignons sauvages*

() Coquilles, butternut, nutoil, wild mushrooms*

∞

Slibtongetjes

Solettes

Sole fish

of / ou / or

Everzwijnkroon op een bedje van kastagne puree met een sausje van groene peper en porto en kroket van everzwijn (+ € 5.00)

Cote de marcassin, puree de marrons jus aux poivre vert & porto et croquettes de marcassin (+ € 5.00)

Wild boar crown on a bed of chestnut puree with green pepper and porto sauce and wild boar croquettes (+ € 5.00)

of / ou / or

Risotto met truffelolie, tapenade en hazelnoot

Risotto à l'huile de truffe, tapenade et noisette

Risotto with truffle oil, tapenade and hazelnuts



∞

Sabayon met Brugse Zot

Sabayon a la Brugse Zot (bierre locale)

Sabayon with Brugse Zot (local beer)



∞∞∞∞

Met wijnen + € 14.00

Avec des vins + € 14.00

With wines + € 14.00

(*) Met wijnen + € 18.00

() Avec des vins + € 18.00*

() With wines + € 18.00*

MENU € 25.00

VEGETARISCH * VEGETARIEN * VEGETARIAN

Soep van de dag

Potage du jour
Soup of the day



of / ou / or

Quiche met paddestoelen en Oud Brugge kaas

Quiche aux champignons et fromage 'Vieux Bruges'
Quiche with mushrooms and 'Old Bruges' cheese



∞

Risotto met truffelolie, tapenade en hazelnoot

Risotto à l'huile de truffe, tapenade et noisette
Risotto with truffle oil, tapenades and hazelnuts



∞

Crème Brûlée

Crème Brûlée
Crème Brûlée



Met wijnen + € 14.00

Avec des vins + € 14.00

With wines + € 14.00

Wij werken met verse producten, dus kunnen garnituren variëren.
Nous travaillons avec des produits frais, les garnitures peuvent donc varier.
We work with fresh products, so garnishes can vary.