

## VISGERECHTEN / POISSONS

---

Ambachtelijke garnaalkroketten met een fris slaatje (2 Stuks)  
Croquettes artisanales aux crevettes avec salade fraîche (2 Pièces)

Ambachtelijke garnaalkroketten met een fris slaatje (3 Stuks)  
Croquettes artisanales aux crevettes avec salade fraîche (3 Pièces)

Op houtskooloven gebakken Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus.  
Dos de Cabillaud au four de charbon de bois avec sauce vin blanc.

Op houtskool gegrilde zalmfilet met fijne dillesaus en zeste van limoen.  
Filet de saumon grillé sur le charbon de bois avec sauce à l'aneth et au zeste du citron vert.

Gebakken pladijsfilet met verse tartaar van het huis.  
Filet de plie meunière avec sauce tartare maison.

In hazelnootboter gebakken sliptongetjes (3 Stuks)  
Solettes meunières cuit au beurre noisette (3 Pièces)

Gegratineerd Oostends vispannetje met garnaaltjes  
(Zonder zeevruchten)  
Cassolette gratin de poisson avec crevettes (Sans fruits de mer)

Gebakken scampi's in lookbotersaus (9 Stuks)  
Scampi's cuit au beurre à l'ail (9 Pièces)

Gebakken scampi's in roomlooksous (9 Stuks)  
Scampi's cuit à la crème à l'ail (9 Pièces)

Scampi's met een zachte currysous en gebakken appeltjes (9 Stuks)  
Scampi's avec une sauce au curry et des pommes cuites au four (9 Pièces)

**Deze gerechten worden geserveerd met frieten, kroketten, puree, aardappel in schil (op houtskooloven gebakken) of brood.**

## MOSSELEN / MOULES

---

Natuur / Nature

Witte wijn / Vin blanc

Room met look / La crème à l'ail

Kokos-kerrie / Coco-curry

Provençaal / Provençale