

APERITIEF

GARNAALKROKETJES (6 ST.)	12.00
KAASBALLETTJES (6 ST.)	8.00
BLEND KROKET (6 ST.)	10.50
porc - crispy chicken - rund	
NOBASHI GARNAAL TEMPURA (10 ST.)	10.50
CALAMARES RINGEN PANKO (8 ST.)	12.00
OVENHAPJES	18.00
comté & truffel - Noordzeegarnaal - ragout	
HAPJE GEROOKTE PALING & ZURE ROOM	5.50
HAPJE TARTAAR GEROOKTE ZALM & MIERIKSWORTEL	5.00
HAPJE TOMAAT GARNAAL	6.00
HAPJE MET WILDPATE & PEPERKOEK	5.50
ANTIPASTO DELUX (4 PERS.)	50.00
pata negra - mortadella - coppa truffel salami - olijven	
IMPERIAL HERITAGE CAVIAR	56.00
30g "Connoisseur" - blini - zure room	

OESTERS

ZEEUWSE CREUSE N°3	1.90
ZEEUWSE PLATTE 5°	3.60
IRISH MOR N°3	3.10
GILLARDEAU N°3	3.90
GEGRATINEERDE OESTER	3.00

Prijzen zijn per stuk. Oesters worden voor u op vraag 'gekraakt' (+0,20 euro/stuk), maar best niet helemaal geopend om het oestersap zoveel mogelijk te bewaren tijdens het transport.

SOEPEN

VISSOEP (1L)	9.90
POMPOENSOEP MET KIP (1L)	9.50
KREEFTENSOEP (1L)	18.50
met rivierkreeftenvlees	
TOMATENSOEP MET BALLETTJES (1L)	7.00

KOUDE VOORGERECHTEN

VITELLO TONNATO	16.00
TOMAAT GARNAAL	17.00
KRABCOCKTAIL	17.00
CARPACCIO GAMBERO ROSSO	19.00
Vietnamese dressing - daikon & shiso (zelf te garneren)	
RUNSCARPACCIO	18.50
gerijpte entrecôte - rucola - Parmezaan	
WILDPATÉ	18.00
ganzenlever - hazelnoot - ajuin compote	
1/2 KREEFT BELLE-VUE	DAGPRIJS
sla - tomaat - ei - cocktailsaus - mayonaise	

WARME VOORGERECHTEN

KAASKROKET	2.90
GARNAALKROKET	4.10
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (12 STUKS)	14.90
GEGRATINEERD VISPANNETJE **	16.50
coquille - zeewolf - zalm - tongrol grijze garnaausaus	
GEGRATINEERDE SINT-JACOBSSCHELP	17.00
RAVIOLI KRAB	17.00
strandkrabbenjus	
RAVIOLI TRUFFEL	17.00
boschampionn & wintertruffel	
GAMBA DIABOLIQUE	17.50
pittige tomatensaus	
GAMBA THAI CURRY	17.50
pittige Thaise currysaus	
1/2 KREEFT	DAGPRIJS
tijmboter / à l'armoricaine / kruidenboter / Thai curry	
KING KRAB	80.00
tijmboter / kruidenboter	

**+3.00 euro/pers waarborg voor de ovenschaal terug te brengen tot 06/02/2024

HOOFDGERECHTEN

BOUILABAISSE	24.00
3 soorten stevige vis - zeekraal gamba - krieltjes - rouille	
VISPANNETJE	19.50
coquille - zeewolf - zalm tongrol - grijze garnaausaus	
KABELJAUWHAASJE	24.00
courgette - saus Napolitana	
KABELJAUWHAASJE	25.00
wintergroenten - hollandaisesaus	
NORMANDISCH VISPANNETJE	19.50
tongrol - zeewolf - zalm coquille - rivierkreeftenvlees	
NOORDZEETONG	40.00
beukenzwam - dashi beurre blanc	
VISLASAGNE	19.00
Noordzeevis - zalm - rivierkreeft - spinazie	
PALING IN'T GROEN	51.20 EURO/KG
HELE KREEFT BELLE-VUE (±750G)	DAGPRIJS
sla - tomaat - ei - cocktailsaus - mayonaise	
HELE KREEFT (±750G)	DAGPRIJS
tijmboter / à l'armoricaine kruidenboter / Thai curry	
HERTENSTOVERIJ	15.50
spekjes - boschampionn	
HERTENKALFFILET	25.00
grondwitloof - saus van eekhoortjesbrood	

BIJGERECHTEN

AARDAPPELPUREE (2 PERS.)	5.50
VERSE KROKETTEN (10 ST.)	4.80
AMANDELKROKETTEN (10 ST.)	5.80
GRATIN DAUPHINOIS (2 PERS.)	11.00
GROENE GROENTEN (2 PERS.)	9.50
bimi - boontjes - sugar snaps	
VERGETEN GROENTEN (2 PERS.)	9.50
pompoe - peterseliewortel pastinaak - knolselder - zoete aardappel pompoe curry crème	

KOUDE SCHOTELS

Alle schotels zijn gegarneerd met salade, tomaat, ei en sauzen.

GEROOKTE VISSCHOTEL (VOORGERECHT)	22.00
zalm - gravad lax - paling forel - steurgarnaal	
GEROOKTE VISSCHOTEL (HOOFDGERECHT)	28.00
zalm - gravad lax - paling - forel makreel - steurgarnaal	
GEROOKTE VISSCHOTEL DELUX	34.00
gerookte visschotel met tomaat garnaal	
WARM GEROOKTE ZALMZIJDE (5 à 6 PERS.)	85.00
ZALMZIJDE BELLE VUE (5 à 6 PERS.)	85.00

FRUITS DE MER

Alle schotels zijn gegarneerd met huisbereide sauzen: mayonaise, cocktailsaus, tartaar, sjalotazijn en lookmayonaise. Prijzen per persoon of per stuk.

DELUX	44.00
oesters - vulken - kreukels ongepelde garnalen - steurgarnaal langoustines - krabbenpoten	
ROYAL	65.00
delux + 1/2 kreeft	
HELE KREEFT	85.00
delux + hele kreeft	
IMPERIAL HERITAGE CAVIAR (PER 2 PERS.)	185.00
royal + 30g "Connoisseur"	

KAVIAAR

ROYAL BELGIAN CAVIAR	
PLATINUM 30g/50g	54.10 / 87.90
OSIETRA 30g/50g	67.50 / 110.00
IMPERIAL HERITAGE CAVIAR	
CONNOISSEUR 30g / 50g / 125g	53.00 / 86.00 / 205.00
OSCIETRA 30g / 50g / 125g	63.00 / 106.50 / 250.00
BELUGA 50g	289.00

Dit is een kleine selectie uit ons aanbod kaviaar. Wij geven graag meer informatie over de andere soorten en formaten.

VOOR BIJ DE KOFFIE

PHILIP'S BISCUITS CLASSIC	18.50 EURO
Antwerpse handjes (200g)	
MADELEINES (6 ST.)	4.90 EURO
nog afbakken in de oven	

WIJNASSORTIMENT

VRAAG NAAR ONS AANTREKkelijk AANBOD AAN WIJNEN OM UW FEESTELIJKE GERECHTEN AAN TE VULLEN.

FOIE GRAS

NIVO-Finess' levert uitzonderlijk lekkere foie gras, die voldoet aan de hoogste ethische en kwaliteitsstandaarden. Verrassend verfijnd en heerlijk puur van smaak.

GANZENLEVER TERRINE	185.00 EURO/KG
verpakt per portie van ongeveer 100g	
UIENCONFITUUR (100G)	4.90

DESSERT

MOELLEUX	5.10
valrhona chocolade	
GO NUTS	6.90
mousse melkchocolade - vanille botercaramel - biscuit - hazelnoot fleur de sel	
TIRAMISU	6.90
mousse mascarpone & amaretto biscuit & koffie ganache	
KAASBORDJE 'VAN TRICHT'	15.00

AANBOD VERSE PRODUCTEN

NAAST DEZE BEREIDE GERECHTEN KAN U OOK HET GEHELE ASSORTIMENT VERSE VIS-, SCHAAL-, SCHELPDIEREN EN VLEES BESTELLEN.