TO SHARE - A PARTAGER

Borrelmix 16 st 15.00€ 32 st 24.00€

Hummus v/d dag met naanbrood
Houmous pain naan € 12.00

Smokey BBQ Chickenwings
Ailes de poulet smokey BBQ € 15.50

Camenbert in de oven (honing,rozemarijn-spek)
Camenbert au four (miel, rosemarin,bacon) € 17.00

Overload nachos in de oven
(kip,cheddar,jalapeno,advocado,koriander,zure room) € 18.00
Overload Nachos au four
(poulet,Cheddar,avocat,coriandre,crème fraïche)

VOORGERECHTEN - ENTREES

Carpaccio van West-Vlaams rood-rucola-parmezaan € 18.00
Carpaccio- roquette-parmesan

Mergpijp in de oven - grof zout - boerenbrood € 21.00
Os à moelle au four - fleur de sel - pain de campagne

Garnaalkroketten 2 stuks - gefrituurde peterselie - citroen € 24.00
Croquettes de crevettes 2 pieces - persil frit - citron

Gamba's op de grill - groene kruidenolie € 24.00
Gamba's sur le grill - huile verte aux herbes

Gerookte zalm - peterselie - ui - citroen € 25.00
Saumon fumé - persil - oignon - citron

KREEFTEN - HOMARDS € 11.00 / 100GR

Kreeft "Belle Vue" - slaatje - mayonaise - cocktailsaus
Homard "belle Vue" - salade - mayonaise - sauce cocktail

Kreeft van de chef - gegrild - kruidenolie
Homard du chef - grillé - huile aux herbes

Gelieve op voorhand te bestellen bij uw reservatie
Veuillez commander à l'avance lors de votre réservation

Vraag naar onze suggesties en onze wijnkaart
Demandez nos suggestions et notre carte de vins

Allergenen ? vraag info , we helpen u graag
Allergènes ? Demandez des informations , nous sommes heureux de vous aider

VISGERECHTEN - POISSONS

Zeetong “Meuniere” frietjes	€ 49.00
Sole “ meuniere” frites	
Gegratineerd vispannetje	€ 32.00
Gratin de poissons	
Paling in ‘t groen	€ 43.00
Anguille au vert	
Paling in de room	€ 41.00
Anguille à la crème	
Gamba’s - kruidenolie - rijst	€ 36.00
Gamba’s - huile d’herbes - riz	

VLEESGERECHTEN - VIANDES

“Weinebrugge” burger “ West Vlaams rood “	€ 23.00
(spek - burgersaus- cheddar - spiegelei - frieten)	
“Weinebrugge” burger ”West Vlaams rood”	
(bacon - sauce burger- cheddar - oeuf plat - frites)	
Gegrilde varkensribbetjes 3 sausjes - frietjes	€ 26.00
Côtes de porc grillées 3 sauces frites	
Gegrilde Ribben “Weinebrugge” gelakt met wihsky en honing -frietjes	€ 27.00
Côtes de porc grillées “Weinebrugge” caramelisé au whisky et miel - frites	
Rundstartaar in de zaal bereid - frietjes	€ 26.00
Tartare e boeuf préparée en salle - frites	
Gegrild lamskroontje - warme tomaat - kruidenboter - gratin	€ 48.00
Carré d’agneau grillé - tomate chaude - beurre aux fines herbes - gratin	
Tournedos “Aubrac” slagerij Lavens frietjes	€ 45.00
Tournedos “Aubrac” boucherie Lavens frites	
Chateaubriand “Aubrac” slagerij Lavens frietjes 2 pers	€ 89.00
Chateaubriand “Aubrac” boucherie Lavens frites 2 pers	

Peper of champignonsaus	€ 3.00	Béarnaise of Choronsaus	€ 4.00
Slaatje met tomaten	€ 4.00	Witlof salade	€ 4.00
Sauce poivre ou champignon	*€ 3.00*	*Sauce Béarnaise ou Choron*	*€ 3.50*
Salade aux tomates	*€ 4.00*	*Salade de chicorée*	*€ 4.00*

Vanaf 6 personen is de keuze beperkt tot 3 verschillende voorgerechten en 3 verschillende hoofdgerechten
A partir de 6 personnes le choix est limité à 3 entrées différentes et 3 plats principaux différantes

SELECTIE DRY AGED 24 DAGEN SLAGERIJ LAVENS

SELECTION EXCLUSIVE DE VIANDE DRY AGED 24 JOURS BOUCHERIE LAVENS

Entrecôte “Simmenthal” +/- 300 gr

€ 42.00

De ideale mix tussen twee werelden. Het vlees van deze dubbeldoel koe uit Duitsland berleidt zowel de amateur als de mee ervaren vleeseter.Het is mooi gerijpt. Iets grover van draad en het heeft een mooie ronde vleessmaak in de mond.

Le mix idéal entre deux mondes. La viande de cette vache originaire d’Allemagne séduit aussi bien les amateurs que les carnivores plus expérimentes. Il est bien vieilli, un peu plus grossier et un goût excelllent de viande en bouche.

Entrecôte “Holstein” *+/- 300 gr*

€ 42.00

Deze oude melkkoe heeft al heel wat melk gegeven en krijgt daardoor een subliem mooi en romigvlees, rijk aan vet dat smelt in de mond , voor liefhebbers van een smeuïg stukje vlees.

Cette vieille vache a donné déjà beaucoup de lait et produit dons de la viande extémement belle et crèmeux, riche en graisse , ce qui fond dans la bouche. Pour les amateurs d’un morceau de viande tendre.

Côte à l’os “Aubrac” 2 pers

€ 82.00

Aubrac runderen zijn authentieke van oorsprong Franse runderen die voornamelijk ten zuiden van het Centraal Massief grazen. Het vlees laat zich kenmerken door een donkere kleur. Daarnaast is het ook sappig , kruidig en verfijnd.Kortom: een prachtig stuk vlees van hoge kwaliteit met een heerlijke romige smaak . De Aubrac runderen die aangeboden worden in slagerij Lavens kweken ze eigenhandig op het ouderlijk hof. De runderen kunnen er in alle rust , te midden van de uitgestrekte weilanden in de Meetkerkse moeren grazen. De dieren krijgen er rustig de tijd om te groeien . In de zomer grazen ze stressloos in de weides terwijl ze in de winter genieten van een gemengde granen diner.

Les bovins Aubrac sont des bovins authentiques, d’origine française qui paissent au sud du Massif Central.L viande des bovins de l’Aubrac se caractérise par une couleur rouge foncé.De plus ,il est également juteux ,épicé et raffiné.En bref:une belle pièce de viande de haute qualité avec un délicicieux goût cremeux. Les bovins Aubrac de boucherie Lavens sont éléves à la main dans la ferme et la maison parentale du boucher Jeroen. Le bétail peut y vivre en paix , au milieu de la campagne de Meetkerke . Les animaux ont le temps de grandir. En été, ils paissent sans stress dans les prairies , tandis qu’en hiver, ils profitent d’un dinerde céréales mélangées.

SUGGESTIES _ SUGGESTIONS

	Voorgerecht Entrée	Hoofdgerecht plat principal
Wild pastei - Pâté de gibier	€ 22.00	
Hazenrug - Rable de Lièvre “ Harlekin”		€ 43.00
Fazant - Faisan “Fine Champagne” 2 pers		€ 65.00
Fazant - Faisan “Brabançonne” 2 pers		€ 68.00
Hertekalf met wintergarnituur - Filet de Faon garniture d’Hiver		€ 42.00
Smeus met garnalen Smeus aux crevettes	€ 29.00	

Weekmenu / Menu de la semaine
van maandag t.e.m. vrijdag niet op feestdagen
de lundi jusqu’à vendredi pas les jours fériés

€ 32.00

NAGERECHTEN - DESSERTS

Crème brûlée € 10.00
Crème brûlée

Dame Blanche € 12.00
Vanille ijs - chocoladesaus - witte chocolade crumble - slagroom
Glace vanille - sauce chocolat - crumble de chocolat blanc - crème fraîche

Chocolade moëlleux - vanille ijs - rode vruchten € 14.00
Moëlleux au chocolat - glace vanille - fruits rouges

Sorbet “Kolonel” - citroen - vodka € 14.00
Sorbet”Colonel” - citron - vodka

Sabayon - vanille ijs - grand Marnier € 16.00
Sabayon - glace vanille - Grand Marnier