

TO SHARE - A PARTAGER

Hummus v/d dag met naanbrood <i>Houmous pain naan</i>	€ 12.00
Smokey BBQ Chickenwings <i>Ailes de poulet smokey BBQ</i>	€ 15.50
Camenbert in de oven (honing,rozemarijn-spek) <i>Camenbert au four (miel, rosemarin,bacon)</i>	€ 17.00
Overload nachos in de oven (kip,cheddar,jalapeno,advocado,koriander,zure room) <i>Overload Nachos au four (poulet,Cheddar,avocat,coriandre,crème fraîche)</i>	€ 18.00

VOORGERECHTEN - ENTREES

Carpaccio van West-Vlaams rood-rucola-parmezaan <i>Carpaccio- roquette-parmesan</i>	€ 18.00
Mergpijp in de oven - grof zout - boerenbrood <i>Os à moelle au four - fleur de sel - pain de campagne</i>	€ 21.00
Garnaalkroketten 2 stuks - gefrituurde peterselie - citroen <i>Croquettes de crevettes 2 pieces - persil frit - citron</i>	€ 24.00
Gamba's op de grill - groene kruidenolie <i>Gamba's sur le grill - huile verte aux herbes</i>	€ 24.00
Gerookte zalm - peterselie - ui - citroen <i>Saumon fumé - persil - oignon - citron</i>	€ 25.00

KREEFTEN - HOMARDS € 11.00 / 100GR

Kreeft "Belle Vue" - slaatje - mayonaise - cocktailsaus <i>Homard "belle Vue" - salade - mayonaise - sauce cocktail</i>
Kreeft van de chef - gegrild - kruidenolie <i>Homard du chef - grillé - huile aux herbes</i>

Gelieve op voorhand te bestellen bij uw reservatie
Veillez 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 1 stuk/2 stuks	€ 29.00 / € 49.00
<i>Sole "meuniere" frites 1 piece/ 2 pieces</i>	
Gegratineerd vispannetje	€ 32.00
<i>Gratin de poissons</i>	
Paling in 't groen	€ 43.00
<i>Anguille au vert</i>	
Paling in de room	€ 41.00
<i>Anguille à la crème</i>	
Gamba's - kruidenolie - rijst	€ 36.00
<i>Gamba's - huile d'herbes - riz</i>	

VLEESGERECHTEN - VIANDES

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

Peper of champignonsaus € 3.00

Slaatje met tomaten € 4.00

Sauce poivre ou champignon € 3.00

Salade aux tomates € 4.00

Béarnaise of Choronsaus € 3.50

Wittekool salade € 4.00

Sauce Béarnaise ou Choron € 3.50

Salade de choux blanc € 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 différentes

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 expérimentés. Il est bien vieilli, un peu plus grossier et un goût excellent 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 smeug stukje vlees.

Cette vieille vache a donné déjà beaucoup de lait et produit donc de la viande extrêmement belle et crémeux, 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. La 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 délicieux goût crémeux. Les bovins Aubrac de boucherie Lavens sont élevés 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 diner de céréales mélangées.

SUGGESTIES SUGGESTIONS

	Voorgerecht Entrée	Hoofdgerecht plat principal
Asperges op Vlaamse wijze <u>Asperges à la Flamande</u>	€ 25.00	€ 34.00
Asperges - gerookte zalm - mousseline saus <u>Asperges - saumon fumè - sauce mousseline</u>	€ 28.00	€ 38.00
Tomaat met garnalen (<i>indien beschikbaar - si diponible</i>) <u>Tomates aux crevettes</u>	€ 29.00	€ 42.00
Smeus met garnalen (<i>indien beschikbaar - si diponible</i>) <u>Smeus aux crevettes</u>	€ 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 <i>Crème brûlée</i>	€ 10.00
Dame Blanche <i>Vanille ijs - chocoladesaus - witte chocolade crumble - slagroom Glace vanille - sauce chocolat - crumble de chocolat blanc - crème fraîche</i>	€ 10.00
Chocolade moëlleux - vanille ijs - rode vruchten <i>Moëlleux au chocolat - glace vanille - fruits rouges</i>	€ 14.00
Sorbet "Kolonel" - citroen - vodka <i>Sorbet "Colonel" - citron - vodka</i>	€ 14.00
Sabayon - vanille ijs - grand Marnier <i>Sabayon - glace vanille - Grand Marnier</i>	€ 16.00