

Starters

- * Croque met truffel, gerookte forel
sausje van dille en limoen  9,10/4st
- * Wrap met gerookte zalm, spinazie
mango, Sriracha-yoghurtsaus en
walnoot  9,20/8st
- * Yakitori van Yellowfin tonijn, afgestreept
met Japanse lak, miso en lenteui 8,60/4st
- * Nobashi garnaal met chili en limoen
geroosterde sesam en lenteui 7,90/4st
- * DIM SUM van krab, gestoomd op de
wijze van de chef  8,95/8st
- * SUSHI huisgemaakt, met krab, miso
wasabi mayonaise en sesam  9,30/8st
- * Ierse rauwe OESTER met zoet-zure
dressing  13,50/6st
- * Gegratineerde OESTER fine-champagne  15,00/6st

Klassieke voorgerechten

- * Huisgemaakte GARNAALKROKET 5,00/st
- * Kaaskroket "Oud Brugge" 3,00/st
- * VISSCHELP kabeljauw, garnaal
en een heerlijke witte wijnsaus 5,95/st
- * St-Jakobsschelp met prei 8,90/st

Bijgerechten

- * Aardappelkroketten 2,50/pp
 - * Pureeaardappelen 2,50/pp
 - * Gratin aardappelen 3,50/pp
 - * Groentenpallet 4,50/pp
- wortel, witlof, boontjes met speksnippers
broccoli, bloemkool met witte saus en kaas

SUGGESTIE

TAPASPLANK (vanaf 2 personen) **18,50/pp**

een rijkgevulde tapasplank met dagverse producten,
huisbereide specialiteiten en verfijnde smaken.
ideaal voor een gezellige avond of een feestelijk moment

Soepen

NIEUW

Romige TOM KHA soep, scampi en krab

elke lepel van deze soep neemt je mee op een culinaire
reis naar het verre oosten **10.00/liter**

Kreeftensoep rijkelijk gevuld met stukken kreeft

deze bisque is een ware delicatessen en belichaamt
luxe en verfijning **14.00/liter**

TOPPER

Bretoense vissoep **9.95/liter**

deze soep ademt de sfeer van de bretoense kust

Hoofdgerechten

- * Wilde rivierpaling in de room
van de chef 26,95/pp
- * Vispan op de wijze van
grootmoeder "ELZA" 21,90/pp
- * Gratin van noordzeevis met
fijne groentensaus 22,75/pp
- * Tongschar rolletjes op normandische wijze 23,30/pp
(6 stuks per persoon)

Toppers !!!!!

Paëlla Royale



23,95/pp

dit is de meest luxueuze en extravagante versie van de beroemde spaanse rijstschotel een waar meesterwerk van de culinaire kunst dat de weelde van land en zee combineert

Bouillabaisse Royale

24,70/pp

een koninklijke selectie van vis en zeevruchten, gecombineerd met een kostbare, aromatische soep, afgewerkt met een scheutje pastis, vergezeld van een kruidige rouille



beide toppers UPGRADEN met een halve KREEFT

19,00/pp

SUGGESTIE



luxe feestbuffet

34,95/pp

tomaat-garnaal, gepocheerde zalm, scampi's, eitje met krabsalade, perzik met yellowfin tonijn, huisgerookte zalm, gamba, forefilet met dillesaus, roulade van zalm met kruidenkaas, rilette van makreel met witlof en walnootjes

wordt vergezeld van huisbereide sausjes aardappelsalade

bowl met plukverse groentjes met een goed afgekruide vinaigrette van bieslook

Gourmet 21,00/pp



de warmte van het SAMENZIJN gourmetten is het langzaam en ongedwongen ritueel dat de nadruk legt op PLEZIER van het moment, het delen van VERHALEN en samen GOED ETEN

10 soorten verse graatvrije vis (350gr/pp)

Fondue 21,00/pp



een eeuwenoude TRADITIE die draait om SAMENZIJN rondom een pot vol WARME vloeistof

10 soorten verse graatvrije vis (350gr/pp) heerlijke kruidige bouillon inclusief

Foodsharing buffet 37,50/pp

carpaccio van tomaat met grijze garnaal, huisgerookte Schotse zalm met garnituur, oosters tonijnspiesje, gevulde eitjes, gerookte Ardense forefilet, ...
11 verschillende gerechten

zorgvuldig SAMENGESTELD voor wie wil genieten op HOOG NIVEAU. de gerechten worden geserveerd in FOODSHARING-STIJL zodat smaken gedeeld en ontdekt kunnen worden. de focus ligt op kwaliteit, VERFIJNING en balans.

een elegante CULINAIRE BELEVING, geïnspireerd door de zee

beide UPGRADEN naar een ALL-INN formule 5,30/pp

verbluf uw gasten, laat niets aan het toeval over en vul aan met gratin aardappelen, krieltjes met tuinkruiden, pasta met kreeftensaus, twee soorten warme sausjes en een warm groentenpallet

Fruits de Mer 49,50/pp

een elegante selectie van de mooiste zeevruchten. deze royale schotel bevat een halve kreeft, vergezeld van verse oesters, venusschelpen, krabpoten, garnalen, langoustines, wolken en kreukels, geserveerd met citroenpartjes, huisgemaakte vinaigrette en cocktailsaus

een verfijnde proeverij waar de zee haar geheimen prijsgeeft in elke hap