

Het voorgerecht

- Fijn gesneden rauwe zalm met kruiden, op een bedje van griesmeel met krab en groentevinaigrette €20,00
- Salade van varkenspoot, vinaigrette €18,00
- Tartaar van tonijn €24,00
- Salade folle met artisjok, sperzieboontjes en Zeebrugse garnalen €28,00
- Carpaccio van rundvlees met Parmezaanse kaas en truffelolie €22,00
- Bourgondische wijngaardslakken €18,00
- Klassieke huisbereide garnaalkroketten €22,00
- Zeeuwse gerookte paling met jeneverbessen, nieuwe uitjes en geplette aardappel €21,00
- Krokante reuzegarnalen in brickdeeg met basilicum, gedroogde tomaatjes op een gemengd slaatje €22,00
- Ravioli met champignons in een kippenbouillon met truffelsaus en schilfers ganzenlever €26,00
- Kalfszwezeriken met champignons en seizoenstruffel €30,00
- Pasta "Capellini" met scampi's, tomaten, basilicum, zachte look en Parmezaanse kaas €25,00
- Aardappel met handgepelde Zeebrugse garnalen €28,00

Het hoofdgerecht

- Kabeljauwmoot Royal, mosterdsaus, jonge bladspinazie en zachte puree €34,00
- Zeeduivel gebakken met witloof en aardappelpuree €33,00
- Twee gebakken zeetongen, bruine boter, frietjes €36,00
- Kleine tarbotfilets op een bedje van groenten, gebakken aardappelen en dragonboter €33,00
- Filet van zeebaars gegrild "a la plancha" op een bedje van venkel en tomaten met olijfolie, krielaardappeltjes €32,00
- Gebakken rogge, boter met kappertjes, peterselie en croutons €34,00
- Lamskroon gebakken met tijm, extra fijne groene boontjes, aardappelgratin "dauphinois" €34,00
- Stoofpotje van niertjes op Luikse wijze €32,00
- Filet pur uit Ierland, Béarnaise €34,00
- Americain, gemengd slaatje en frietjes €26,00
- Ierse varkenskotelet, Blackwell €28,00
- Rib Eye "Irish Beef" €34,00
- Varkenshammetje gekarameliseerd, witloofslaatje, aardappel uit de oven €26,00

Première assiette

- Saumon boucané aux herbes finement tranché, sur un taboulé au crabe et vinaigrette de légumes €20,00
- Salade de pied de porc tiède à la vinaigrette €18,00
- Tartare de thon €24,00
- Salade folle, artichauts, haricots verts et crevettes de Zeebruges €28,00
- Carpaccio de Boeuf, Copeaux de Parmesan, huile de truffes €22,00
- Escargots de Bourgogne €18,00
- Classiques croquettes de crevettes €22,00
- Purée fourchette de rattes et anguille fumée de Zélande, baies de genévrier, oignons nouveaux €21,00
- Croustillant de crevettes géantes 'feuilles de brick' au basilic, tomates confites, salade €22,00
- Grands raviolis de champignons dans un bouillon de poule, à l'émulsion de jus de truffes et foie gras émietté €26,00
- Feuilleté de Ris de Veau aux senteurs des Bois et parfumé aux premières Truffes de saison €30,00
- Pâtes "Capellini" aux scampis, tomates fraîches, ail doux, basilic et parmesan €25,00
- Pommes de Terre aux Crevettes grises de Zeebruges, épluchées main €28,00

Deuxième assiette

- Pavé de cabillaud royal ,crème de moutarde forte, pousses d'épinards et purée moelleuse €34,00
- Lotte rôtie sur une fondue de chicons, jus de veau et purée €33,00
- 2 Solettes à la meunière, beurre noisette au persil citronné, frites €36,00
- Turbotin aux petits légumes, galette de Nicolas, beurre d'estragon €33,00
- Filet de bar grillé "a la plancha" sur une fondue de tomates et fenouil à huile d'olives vierge, pommes Grenaille €32,00
- Aile de raie d'Atlantique, beurre aux câpres, persil et croustons €34,00
- Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, haricots verts très fins et gratin dauphinois au comté €34,00
- Rognons de veau au Pékèt, pommes cocotte aux lardons et champignons à la Liégeoise €32,00
- Filet pur Irlandais Béarnaise €34,00
- Américain, salade mixte et frites €26,00
- Côte de Porc Irlandaise, Blackwell €28,00
- Rib Eye "Irish Beef" €34,00
- Jambonneau caramélisé, salade de chicons, pomme de terre au four €26,00