

STREEKPRODUCTEN

Ravioli van geitenkaas met zuiderse groenten	22.00	🌿 🍷 🍷
Côte à l'os Burggraeve (800 gr. - 2 pers.)	65.00	🍷
Met 4 pepers (Sarawak, Timut, groen en Sechuan)		
<i>Suggestiewijn: D de Dauzac merlot / carbernet sauvignon</i>		
Salade met handgepelde Oostendse garnalen	Vg*: 29.00	🍷 🍷 🍷
	Hg*: 34.00	
Oostendse Bouillabaisse	31.00	🌿 🍷
<i>Suggestiewijn: Pounamu Sauvignon blanc</i>		
Oester: Fine de Normandie NR:3		
<i>Suggestiewijn: Macon Loché Chardonnay</i>		
6 creuses	23.00	🍷



RESTAURANT
VINGT-ET-UN

HOOFDGERECHT

Zeebarbeel met basilicumboter en groentespaghetti	30.00	🍷 🍷
Gegrilde rundshaas « bearnaise- of pepersaus »	29.00	🍷 🍷
<i>Suggestiewijn: Caparzo Sangiovese</i>		
Trio van sliptong "Meunière"	28.00	🍷 🍷
Zonnevis met venkel en groene tomaat	28.00	🍷 🍷
<i>Suggestiewijn: Protos Verdejo</i>		

VEGETARISCH

Voorgerecht

Mascarpone van groene kruiden, komkommer, radijs, rode biet, gepekelde daikon	21.00	🍷
---	-------	---

Hoofdgerecht

Ravioli van geitenkaas, zuiderse groenten	22.00	🌿 🍷 🍷
---	-------	-------

à la carte

VOORGERECHT

Gebakken langoustines, komkommer, granny smith en kroepoek van wasabi	26.00	🌿 🍷
<i>Suggestiewijn: Pounamu sauvignon blanc</i>		
Zachtgegaard hoeve-eitje met spinazie en handgepelde Oostendse garnalen	24.00	🍷 🍷
Cavaillonmeloen met parmaham	22.00	
<i>Suggestiewijn: Club rosé de provence</i>		
Huisgemaakte garnaalkroketten	2st 17.00	🌿 🍷
	3st 24.00	🍷 🍷
Salade van kreeft "Picasso" *	30.00	🍷 🍷
<i>Suggestiewijn: Sancerre Cellier de la Tour</i>		
Gravad Lax van het huis	21.00	🍷

Plateau fruits de mer*

Oester - palourdes - krab
langoustines - wuloks
Oostendse garnalen
enz.
99.00 per 2 personen
Met kreeft +30.00 /
2 personen

Alleen te verkrijgen
op bestelling
Suggestie
Champagne jacquart
55.00

DESSERT

Dame Blanche	8.50	🍷 🍷
Nougat glacé	9.90	🍷 🍷 🍷
Salade van rode vruchten	9.50	🍷 🍷 🍷
Appeltaart Maison	10.50	🍷 🍷
Soepje van rabarber en aardbeien	9.90	🍷 🍷 🍷

Suggesties hoofdgerecht

Lamskroontje met een groentekrans*	34.00	
<i>Suggestiewijn: Vacqueras Domaine St-Pierre</i>		
Canadese kreeft		
<i>Suggestiewijn: Esteban Martin Rosado</i>		
à l'armoricaine 1/1*	34.00	🌿 🍷 🍷
Belle Vue 1/1*	34.00	🍷 🍷

FAST & LARGE

Onze befaamde "steak tartaar"	26.00	🍷 🍷
<i>Suggestiewijn: Maudes Tempranillo</i>		
Verse tagliatelle met mosselen en pesto	25.00	🌿 🍷 🍷

MENU 21

45.00

Enkele hapjes van de chef

Parmaham, geitenkaas uit Klemskerke, radijs,
jus van rode biet en komkommer
OF

Makreel, gamba en bloemkool

Wilde eend met jonge ui en braambes
OF

Kabeljauw met zeevruchten, lamsoor en zeekraal

Blanc-Manger met compote van abrikozen en popcorn
OF

Minestrone van verse vruchten en limoensorbet

+14.00 extra voorgerecht / +18.00 extra hoofdgerecht
incl. 5.00 spelkrediet

Dit menu wordt enkel per tafel geserveerd.

Allergenen: 🌿 gluten 🍷 Lactose 🍷 ei 🍷 Schaaldieren 🍷 Mosterd 🍷 Vis 🍷 Selder 🍷 Noten

PRODUITS DU TERROIR

Ravioli au fromage de chèvre, légumes Méditerranéens	22.00	🌿 🥛 🥚
Côte à l'os Burggraeve (800gr-2pers.)	65.00	🥛
aux 4 poivres (Sarawak, Timut, vert et Sechuan)		
<i>Suggestion vin: D de Dauzac merlot / carbernet sauvignon</i>		
Salade de crevettes grises d'Ostende	Entrée*: 29.00	🥚 🍷 🥛
	Plat*: 34.00	
Bouillabaisse Ostendaise	31.00	🌿 🍷
<i>Suggestion vin: Pounamu Sauvignon blanc</i>		
Les Huîtres Fines de Normandie Nr: 3 sur givre	23.00	🍷
<i>Suggestion vin: Macon Loché Chardonnay</i>		
6 creuses		



RESTAURANT
VINGT-ET-UN

PLAT PRINCIPAL

Rouget barbet au beurre de basilic et ficelles de légumes	30.00	🍷 🥚
Filet pur de bœuf « sauce béarnaise ou poivre »	29.00	🥛 🥚
<i>Suggestion vin: Caparzo Sangiovese</i>		
Trio de solettes poêlées "Belle Meunière"	28.00	🍷 🥚
St-Pierre au fenouil et tomate verte	28.00	🍷 🥚
<i>Suggestion vin: Protos Verdejo</i>		

VÉGÉTARIEN

ENTRÉE		
Mascarpone d'épices vertes, concombre, radis, betterave rouge et daikon	21.00	🥛
PLAT PRINCIPAL		
Ravioli au fromage de chèvre, légumes du Midi	22.00	🌿 🥛 🥚

à la carte

ENTRÉE

Langoustines poêlées, concombre, granny smith et kroepoek de wasabi	26.00	🌿 🍷
<i>Suggestion vin: Pounamu sauvignon blanc</i>		
Œuf fermier poché, épinards et crevettes grises épluchées à la main	24.00	🥚 🍷
Jambon de Parme, melon Cavaillon	22.00	
<i>Suggestion vin: Club rosé de provence</i>		
Croquettes aux crevettes faites maison	2st 17.00	🌿 🥛
	3st 24.00	🥚 🍷
Salade de homard façon "Picasso"*	30.00	🥚 🍷
<i>Suggestion vin: Sancerre Cellier de la tour</i>		
Gravad Lax mariné maison	21.00	🍷

Plateau fruits de mer*

Huître - palourdes - crabe
langoustines - wuloks
les crevettes d'Ostende

...
99,00 par 2 personnes
Avec le homard +30.00 /
2 personnes

uniquement sur commande
Suggestion
Champagne jacquart
55.00

Suggestion plat

Couronne d'agneau, pot au feu de légumes de saison*	34.00	
<i>Suggestion vin: Vacqueras Domaine St-Pierre</i>		
Homard Canadien		
<i>Suggestion vin: Esteban Martin Rosado</i>		
A l'Armoricaine 1/1*	34.00	🌿 🥛 🍷
Belle Vue 1/1*	34.00	🥚 🍷

FAST & LARGE

Steak tartare préparé en salle	26.00	🥚 🥛
<i>Suggestion vin: Maudes Tempranillo</i>		
Tagliatelles fraîches avec moules et pesto	25.00	🌿 🥚 🍷

DESSERT

Dame Blanche	8.50	🥛 🥚
Nougat glacé	9.90	🥛 🥚 🍷
Salade au fruits rouges, crème glacée au yaourt et nougatine	9.50	🥛 🥚 🍷
Tarte aux pommes maison	10.50	🥛 🥚
Soupe à la rhubarbe et fraises	9.90	🥛 🥚 🍷

MENU 21

45.00

Mise en bouche du Chef

Jambon de Parme, fromage de chèvre de Klemsterke, radis, betterave et concombre

OU

Maquereau, gamba et choufleur

Canard sauvage avec des oignons nouveau et mûres

OU

Cabillaud aux fruits de mer, lavande de mer et salicorne

Blanc-Manger avec une compote d'abricot et popcorn

OU

Minestrone de fruits frais et sorbet au citron vert

+14.00 entrée supplémentaire / +18.00 plat principal supplémentaire
incl. 5.00 crédit de jeu

Ce menu est servi uniquement par table.

Allergènes: 🌿 gluten 🥛 Lactose 🥚 ei 🍷 Crustacés 🥛 Moutarde 🍷 Poissons 🍷 Céleri 🍷 noyer

BOTTLES

White

Sancerre Cellier de la Tour France - Sauvignon blanc	€44.00
Laurent Douchy Reserve France - Chardonnay	€35.00
Muga Blanco Rioja Espana - Viura, Malvasia	€37.00
Petit Chablis Vibrant France - Beaunnois	€41.00
Ruffino Solatia Italia - Pinot Grigio	€35.00
Protos Espana - Verdejo	€35.00
Terroir Pirlet & Cholot France - Chenin Blanc	€29.00
Veiga Da Princesa Espana - Albarino	€38.00
Macon - Loché Vieilles Vignes Bourgogne France - Chardonnay	€40.00
Pounamu N-Zeeland - Sauvignon blanc	€37.00
Rully Blanc Bouchard France - Chardonnay	€53.00

Rosé

Esteban Martin Rosado Espana - Grenach	€32.00
Club Côte de provance France - Cinsault, Grenache, Syrah	€32.00
Terre Des Anges France - Cinsault, Grenache, Syrah	€32.00

Red

D De Dauzac France - Cabernet Sauvignon, Merlot	€46.00
Maudes Espana - Tempranillo, Merlot	€38.00
Château Le Breton Bordeaux Supérieur France - Merlot	€44.00
Caparzo Sangiovese Toscana Anatta Italia - Sangiovese	€29.00
Alvis Drift South-Africa - Pinotage	€33.00
Laurent Douchy France - Pinot noir	€32.00
Ram by Shaun Crombe South-Africa - Syrah, Grenache, Mourvedre	€29.00
Vacqueyras Domaine St-Pierre France - Grenache, Syrah	€45.00
Oudeskip South-Africa - Mourvedre	€31.00
Protos Reserva Roble Ribera del Duero Espana - Tempranillo	€36.00
Santa Carolina Reserva Chile - Cabernet Sauvignon	€32.00
Barbera D'Alba DOC Bera Italia - Barbera	€35.00



RESTAURANT
VINGT-ET-UN

GLASS

White

	12.5cl	25cl
Sancerre Cellier de la Tour France - Sauvignon blanc	€8.00	€15.00
Muga Blanco Rioja Espana - Viura, Malvasia	€6.50	€12.00
Ruffino Solatia Italia - Pinot Grigio	€6.00	€11.00
Protos Espana - Verdejo	€6.00	€11.00
Terroir Pirlet & Cholot France - Chenin Blanc	€4.90	€8.50
Macon - Loché Vieilles Vignes Bourgogne France - Chardonnay	€7.00	€13.00
Pounamu N-Zeeland - Sauvignon blanc	€6.00	€11.00

Rosé

Esteban Martin Rosado Espana - Grenach	€5.50	€9.50
Club Côte de provance France - Cinsault, Grenache, Syrah	€5.50	€9.50
Terre Des Anges France - Cinsault, Grenache, Syrah	€5.50	€9.50

Red

D De Dauzac France - Cabernet Sauvignon, Merlot	€8.80	€14.50
Maudes Espana - Tempranillo, Merlot	€6.00	€10.50
Château Le Breton Bordeaux Supérieur France - Merlot	€7.50	€13.90
Caparzo Sangiovese Toscana Anatta Italia - Sangiovese	€5.50	€9.50
Laurent Douchy France - Pinot noir	€5.90	€9.90
Ram by Shaun Crombe South-Africa - Syrah, Grenache, Mourvedre	€5.50	€9.50
Protos Reserva Roble Ribera del Duero Espana - Tempranillo	€6.00	€10.50
Santa Carolina Reserva Chile - Cabernet Sauvignon	€5.50	€9.50

CHAMPAGNE

Coupe Jacquart Mosaïque Brut	€9.00
Jacquart Mosaïque Brut	€55.00
Jacquart Mosaïque Rosé	€65.00
Jacquart Mosaïque extra Brut	€65.00
Jacquart Blanc de blancs millésimé	€70.00
Jacquart Mosaïque Brut magnum	€110.00

CAVA

Masia De La Luz	€30.00
-----------------	--------

GIN

UK Bulldog gin	€9.80
UK Hendrick's	€9.90
UK Bombay East	€9.90
UK Gordon's	€9.40
UK Gordon's Pink	€9.60
BE Copperhead	€12.50
ES Gin Mare	€12.90

VODKA

Esbjaerg - Netherlands	€7.60
Grey Goose - France	€9.90

WHISKY

Monkey Shoulder Blended Malt	€8.40
Johnnie Walker Black Label	€8.80
Chivas Regal 12 yrs	€9.50
Wild Turkey 101 Bourbon	€8.90
Jack Daniel's Honey	€9.50
Jack Daniel's Gentleman Jack	€9.90

Cognac - Calvados

Andre Petit VS	€8.60
Andre Petit VSOP	€9.90
Andre Petit Xo	€19.00

RHUM

Appleton Estate Jamaica signature	€7.60
Appleton Estate Jamaica reserve	€8.80
Appleton Estate Jamaica 12 yrs	€11.00
Appleton Estate Jamaica 21 yrs	€30.00
New Grove Mauritius Silver	€7.60
Mount Gay Barbados Eclipse	€8.80
Mount Gay Barbados Black Barrel	€9.40

APERRO

Aperol Spritz	€7.80
Campari	€6.60

MALT WHISKY

Glenfiddich 12 yrs	€10.50
The Balvenie Double wood 12 yrs	€12.90
Highland Park 10yrs	€11.00
Port Charlotte Scottish Barley	€16.90
Bruichladdich	€15.90