

## STREEKPRODUCTEN

Côte à l'os Burggraeve « béarnaisesaus of pepersaus » (800 gr. - 2 pers.) Suggestiewijn: D de Dauzac merlot / carbernet sauvignon	65.00	
Salade met handgepelde Oostendse garnalen Suggestiewijn: Pounamu sauvignon blanc	Vg*: 29.00 Hg*: 34.00	🍷 🍷 🍷
Carpaccio van kalf, gebakken ganzenlever en Granny Smith Suggestiewijn: Laurent Douchy Pinot Noir	26.00	
Huisgemaakte Garnaalkroketten Suggestiewijn: Sancerre Cellier de la Tour	2st: 17.00 3st: 24.00	🍷 🍷 🍷
Steak tartaar in de zaal bereid	26.00	🍷 🍷



RESTAURANT  
VINGT-ET-UN

## Suggesties

Texels zuiglam, warme salade met lamsoor en geitenkaas* 🍷	34.00	
Canadese kreeft Suggestiewijn: Esteban Martin Rosado	35.00	
à l'armoricaine 1/1* 🍷 🍷 🍷	35.00	
Belle Vue 1/1* 🍷 🍷	23.00	
Belle Vue 1/2*		
Mechelse Asperges		
Op zijn vlaams	🍷	1/2: 18.00 1/1: 26.00
met mousselinesaus	🍷 🍷	1/2: 18.00 1/1: 26.00

## à la carte

### VOORGERECHT

Kort gebakken inktvis / asperges / Hollandaisesaus Suggestiewijn: Pounamu sauvignon blanc	24.00	🍷 🍷
Ceviche van makreel, komkommer en oesterblad	22.00	🍷
Zachtgegaard hoeve-eitje met spinazie en handgepelde Oostendse garnalen* Suggestiewijn: Macon - Loché Vieilles Vignes Bourgogne	29.00	🍷 🍷
Gerookte paling, rode biet en zure room Suggestiewijn: Club rosé de Provence	23.00	🍷 🍷
Krokant van Noordzeekrab, avocado en gekonfijte tomaat Huisgemaakte garnaalkroketten Suggestiewijn: Sancerre Cellier de la Tour	26.00 2st 17.00 3st 24.00	🍷 🍷 🍷
Gravad Lax van het huis	21.00	🍷

### HOOFDGERECHT

Gegrilde filet pur « béarnaisesaus of pepersaus » Suggestiewijn: Caparzo Sangiovese	29.00	
Trio van sliptong "Meunière" Suggestiewijn: Protos Verdejo	28.00	🍷
Jonge duif, lentegroenten en een aardappelpannenkoek* Suggestiewijn: D de Dauzac merlot / carbernet sauvignon	31.00	🍷 🍷
Zonnevis, artisjok, groene asperge en citroenkaviaar	28.00	🍷
Mechelse koekoek, asperges en shiitake	28.00	
Roodbaars, zeevruchten, gekonfijte aardappel met bouillabaisse olie en rozemarijn Suggestiewijn: Muga Blanca Rioja	29.00	🍷

### FAST & LARGE

Onze befaamde "steak tartaar" Suggestiewijn: Maudes Tempranillo	🍷 🍷	26.00
Verse tagliatelle met zeevruchten en pesto	🍷 🍷 🍷	26.00

### West Vloamsche Kaasplangse\* "West Vlaams kaasplank"

Damse mokke  
Keiembloempje met kruiden  
Oud brugge  
Geitenkaas uit Klemskerke  
Camembert uit Klemskerke

18.00 🍷

Suggestie  
Santa Carolina

### VEGETARISCH

#### Voorgerecht

Lentegroenten & piccalilly	21.00
Trio van tomaten in salade, geitenkaas en bloedzurkel	22.00

#### Hoofdgerecht

Pastilla met gewokte groenten en mozzarella	🍷 🍷 🍷	22.00
Ravioli, asperges met ricotta en spinazie	🍷 🍷	23.00

#### DESSERT

Dame Blanche	🍷 🍷	9.50
Framboos, wafeltje met citroencrème	🍷 🍷 🍷	10.00
Hazelnoot met appel en nougatine	🍷 🍷	10.50
Ravioli, crème brulée met rabarber en aardbeien sorbet	🍷 🍷	9.50
Gegrilde ananas, meloen en kiwi		9.50

### MENU 21

45.00

Enkele hapjes van de chef

\*\*\*

Ceviche van makreel, komkommer en oesterblad OF Carpaccio van kalf, gebakken ganzenlever en Granny Smith *** Zonnevis, artisjok, groene asperge en citroenkaviaar OF Jonge duif, lentegroenten en een aardappelpannenkoek *** Ravioli, crème brulée met rabarber en aardbeien sorbet OF Framboos, wafeltje met citroencrème
---

+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

Côte à l'os Burggraeve « sauce béarnaise ou poivre » (800gr-2pers.)	65.00	
Suggestion vin: D de Dauzac merlot / carbernet sauvignon		
Salade de crevettes grises « épluchée à la main » d'Ostende	Vg*: 29.00	🍷 🍷 🍷
Suggestion vin: Pounamu sauvignon blanc	Hg*: 34.00	🍷 🍷 🍷
Carpaccio de veau, foie gras d'oie poêlé et Granny Smith	26.00	
Suggestion vin: Laurent Douchy Pinot Noir		
Croquettes aux crevettes faites maison	2st: 17.00	🍷 🍷 🍷
Suggestion vin: Sancerre Cellier de la Tour	3st: 24.00	🍷
Steak Tartare prépare en salle	26.00	🍷 🍷



RESTAURANT  
VINGT-ET-UN

## Suggestions

Veau sous la mère origine « Texels », lavande de mer et fromage de chèvre*		🍷	34.00
Homard canadien			
Suggestion vin: Esteban Martin Rosado			
à l'armoricaine 1/1*		🍷 🍷 🍷	35.00
Belle Vue 1/1*		🍷 🍷	35.00
Belle Vue 1/2*			23.00
Asperges de Malines			
à la flamande	🍷	1/2: 18.00	1/1: 26.00
Sauce Hollandaise	🍷 🍷	1/2: 18.00	1/1: 26.00

## à la carte

### ENTREE

Calamar poêlé, asperges avec sauce Hollandaise	24.00	🍷 🍷
Suggestion vin: Pounamu sauvignon blanc		
Ceviche de maquereau, concombre et huitre potagère	22.00	🍷
Oeuf poché, échalotte confite, crevettes grises épluchée à la main et purée de pommes de terre au lait battu*	29.00	🍷 🍷
Suggestion vin: Macon - Loché Vieilles Vignes Bourgogne		
Anguille fumée, betterave et crème aigre	23.00	🍷 🍷
Suggestion vin: Club rosé de Provence		
Croquant de crabe de La Mer du Nord, avocat et tomate confite	26.00	🍷
Croquettes aux crevettes faites maison	2st 17.00	🍷 🍷 🍷
Suggestion vin: Sancerre Cellier de la Tour	3st 24.00	🍷
Gravad Lax mariné maison	21.00	🍷

### Plat principal

Filet pur de bœuf « sauce béarnaise ou poivre »	29.00	
Suggestion vin: Caparzo Sangiovese		
3 solettes poêlées "Belle Meunière"	28.00	🍷
Suggestion vin: Protos Verdejo		
Pigonneau, légumes printaniers et crêpe de pommes de terre*	31.00	🍷 🍷
Suggestion vin: D de Dauzac merlot / carbernet sauvignon		
St-Pierre, artichaud avec des asperges vertes et citron caviar	28.00	🍷
Coucou de Malines, asperges et shiitaké	28.00	
Sébastie de l'Atlantique, fruits de mer, pommes de terre confite, éffluve de bouillabaisse et romarin	29.00	🍷
Suggestion vin: Muga Blanca Rioja		

### FAST & LARGE

Steak Tartare prépare en salle	🍷 🍷	26.00
Suggestion vin: Maudes Tempranillo		
Tagliatelles fraîches avec fruits de mer et pesto	🍷 🍷 🍷	26.00

### West Vloamsche Kaasplangsjje\* "Plateau de Fromages"



Suggestion vin  
Santa Carolina

### VEGETARIEN

#### Entrée

Légumes printaniers & Piccalilly	21.00
Trio de tomates en salade, fromage de chèvre et l'oseille sanguine	22.00

#### Plat principal

Pastilla avec légumes sautés et mozzarella	🍷 🍷 🍷	22.00
Ravioli, asperges avec ricotta / épinards	🍷 🍷	23.00

#### DESSERTS

Dame Blanche	🍷 🍷	9.50
Framboise, gaufre et crème citronnée	🍷 🍷 🍷	10.00
Noisettes, pommes et nougatine	🍷 🍷	10.50
Ravioli, crème brûlée avec rhubarbe et sorbet de fraise	🍷 🍷	9.50
Ananas grillé avec melon et kiwi		9.50

### MENU 21

45.00

Mise en bouche du Chef

\*\*\*

Ceviche de maquereau, concombre et huitre potagère

OU

Carpaccio de veau, foie gras d'oie poêlé et Granny Smith

\*\*\*

St-Pierre, artichaud avec des asperges vertes et citron caviar

OU

Pigonneau, légumes printaniers et crêpe de pommes de terre

\*\*\*

Ravioli, crème brûlée avec rhubarbe et sorbet de fraise

OU

Framboise, gaufre et crème citronnée

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

Ce menu est servi uniquement par table.

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

## 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
Castello Della Rosa 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
Castello Della Rosa 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 Provence 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