

## Pour commencer - Om te beginnen -To start with

<b>Croquettes de fromage (2 pièces)</b> <i>Kaaskroketten (2 st) / Cheese Croquettes ( 2pc)</i>	11 €
<b>Croquettes aux Crevettes Grises (2 pièces)</b> <i>Garnalenkroketten (2st) / Grey Shrimps Croquettes</i>	15 €
<b>Mixte de croquettes (2 pièces)</b> <i>Duo van Krokette (2st) /Mixed Croquettes (2pc)</i>	13 €
<b>Soupe De Poisson Croutons et Rouille Fraiche</b> <i>Vissoep / Fish Soup</i>	11 €
<b>Scampis à l'ail</b> <i>Scampis met knokloofboter / shrimps with garlic butter</i>	14 €
<b>Scampis Curry de Madras et crème</b> <i>Scampis Madras-curry en room /Shrimps whith curry and cream</i>	15 €
<b>Terrine de Canard et sa garniture</b> <i>Eend Paté/ Duck Paté</i>	11 €
<b>Huîtres Creuses N°3 Marennes Oléron ( 6 pc) (en saison)</b> <i>'Creuses' Oesters N°3 (6st) / Oysters N°3 ( 6pc)</i>	15 €
<b>Saumon Fumé d'Ecosse Artisanal et ses Toasts</b> <i>Gerookte Zalm/ Smoked Salmon</i>	15 €
<b>Petite Salade de la Mer</b> <i>Visser Salade , Fisherman Salad</i>	12 €
<b>Carpaccio de Bœuf, huile de truffe et Parmesan</b> <i>Rundercarpaccio, truffelolie en Parmezaanse kaas/ Beef Carpaccio with truffle oil</i>	13 €
<b>Tomate aux Crevettes grises (1 pièces)</b> <i>Tomaat met grijze garnalen ( 1 stuks)/ Tomato with grey shrimps (1 pc)</i>	17 €

## Les Salades

<b>Salade de la Mer</b> <i>Visser Sla , Fisherman Salad</i>	18 €
<b>Salade de la Mer et croquette de crevette</b> <i>Visser Sla met één garnaalkroket, Fisherman Salad with one shrimpscroquette</i>	23 €

## Les Pâtes

<b>Pennes aux Scampis et Curry</b> <i>Pennes met scampis en kerrie, Pasta with Shrimps and curry</i>	17 €
<b>Pennes au Saumon Fumé</b> <i>Pennes met geroked zalm, Pasta with smoked salmon</i>	17 €
<b>Tortellini Ricotta et Epinards</b> <i>Tortellini Ricotta en spinazie, Tortellini with ricotta and spinach</i>	17 €

## Les viandes - Vlees- Meat :

### **Boulettes Sauce tomates et frites fraîches**

*Gehaktballetjes in tomatensaus met vers frietjes/Meatballs with tomato sauce & chips* 15 €

### **Waterzooi de volaille avec frites**

*Waterzooi van kip & frietjes / Chicken Stew & chips* 17 €

### **Steak de Bœuf Nature**

*Biefstuk / Beef Steak & chips* 17 €

### **Beurre Maitre d'hotel/ knoflookboter / Garlic butter**

1 €

**Sauce Poivre vert ou sauce moutarde/ P eper saus of mosterdsaus / Pepper or mustard sauce** 2 €

**Sauce Gorgonzola/ kaassaus/ Cheese Sauce** 3 €

## Les Waterzooi de poissons / Fish stew

### **Waterzooi de saumon frais**

*Waterzooi van zalm/ Waterzooi with salmon* 19 €

### **Waterzooi de scampis au coriandre**

*Waterzooi van scampis met koriander/Waterzooi with shrimp and coriander* 18 €

### **Waterzooi Vistro ( Cabillaud, Saumon, scampis )**

*Waterzooi Vistro (Kabeljauw, zalm, scampis) /( Cod, Salmon, shrimps )* 25 €

### **Waterzooi de Homard (+- 275gr)**

*Waterzooi van halve kreeft, Waterzooi with half lobster* 25 €

## Les Poissons - de Vissen -Fishdishes

### **Filet de Bar, petits légumes , huile de basilique et croquettes**

*Zeebaarsfilet, groenten, basilicumolie en kroketten/Bass fillet, vegetables, basil oil* 17 €

### **Duo de Filets de Bar petits légumes et huile de basilique**

*Duo van Zeebaarsfilet/Duo Bass Filets* 24 €

### **Solettes meunières**

*Jonge tongen meunière, Pan fried young soles* 19 €

### **Pavé de Saumon à la tomate et au Pesto**

*Zalm steak met tomaat en Pesto/Salmon Steak with tomato and Pesto* 21 €

### **Cabillaud sauce Homardine et crevettes grises**

*Kabeljauw met kreeftensaus en grijze garnalen/ Cod with lobster sauce and shrimps* 24 €

### **Cabillaud, Moutarde à l'Ancienne et Amandes/ Cod with mostard & almonds**

*Kabeljauw, mosterd en amandelen/Cod, Mustard and Almonds* 25 €

### **Tomates aux Crevettes grises (2 pièces) et frites**

*Tomaten met grijze garnalen ( 2 st)& ftietjes /Tomatoes with grey shrimps (2 pc)& chips* 26 €

## Moules avec frites fraiche /Mussels with chips/Mosselen met fritten

<b>Marinières (Nature)</b>	22 €
<b>Vin Blanc</b> (Wittewijn/White wine)	22 €
<b>Dijonnaise, Moutarde à l'Ancienne et crème</b> (Mosterd en room/Mustard & cream)	24 €
<b>Ail et Crème</b> (Knoflook en room/ Garlic and cream)	24 €
<b>Moules Ail Piquante</b> (pittige mosselen met knoflook/ Spicy mussels whith garlic)	25 €
<b>Moules Coriandre et crème</b> (koriander en room/coriander and cream )	25 €
<b>Moules Curry et Coco</b> (Curry en kokosmelk/curry and coconuts milk)	25 €
<b>Curry Thai et crème</b> ( Thai kerrie en room/Thai curry and cream)	25 €
<b>Vistro,Ail crème et vin blanc</b> (Knoflook,room en wittewijn/Garlic,cream and white wine)	25 €
<b>Moules à la Geuze</b> / Mussels with beer "Geuze"	25 €
<b>Moules à la Chimay Rouge</b> / Mussels with beer "Chimay"	25 €
<b>Leffe Brune</b> (bruine bier, Brown beer)	25 €
<b>Blanche de Bruxelles</b> ( Witte van Brussel, White beer from Brussels)	25 €

## Nos Homards-de Kreften -Lobster + -550 gr

1/2 ou, or 1/1

<b>Homard crème de chicons</b> Kreeft met witloof crème/ Lobster with endive saus	25 €	42 €
<b>Homard beurre à l'ail</b> Kreeft met knoflook boter/ Lobster with garlic butter	25 €	42 €
<b>Homard en Belle Vue</b> Kreeft 'Belle Vue', Natural lobster	25 €	42 €
<b>Homard à la nage</b> Waterzooi van kreeft, Waterzooi with lobster	25 €	42 €

## Les Desserts :

<b>Gaufre de Bruxelles</b> , Brusselse Wafel/Brusels Waffel	6 €
<b>Gaufre de Bruxelles avec chocolat chaud/</b> waffel with warm chocolate	8 €
<b>Gaufre Vistro avec boule de glace vanille /</b> waffel with vanilla ice cream	8 €
<b>Profiteroles Glacés au Chocolat chaud/</b> Glazed Profiteroles with warm Chocolate	7 €
<b>Tarte Tatin /</b> Apple pie with vanilla ice cream	7 €
<b>Glace au speculoos /</b> speculoos ijs/speculoos ice cream	7 €
<b>Glace Moka /</b> koffie ijs / coffee ice cream	7 €
<b>Dame Blanche /</b> vanilla Ice cream with warm chocolate	7 €
<b>Duo de Sorbets,Poire et Citron</b> (Sorbetijzen peer & citroen/pear & lemon sorbet)	7 €
<b>Sorbet Poire (2 boules)/</b> pear sorbet	7 €
<b>Coupe Sorbet Citron (2 boules)/</b> Lemon sorbet	7 €
<b>Le colonnel, Sorbet Citron et vodka/</b> Lemon sorbet with vodka	9 €
<b>Le Lieutenant , Sorbet Citron et Limoncello/</b> Lemon sorbet with limoncello	9 €
<b>Assiette de Fromages ( 4 pc),</b> de Kazen, Cheeses	7 €

## **Menu " Vistro"**

25 €

### **Scampi à l'ail**

*Scampi met knokflookboter*

*Shrimps with garlic butter*

**ou**

### **Terrine de Canard et sa garniture**

*Eend Terrine*

*Duck Terrine*

**ou**

### **Tartare de Harengs à la Crème et aux Pommes**

*Haring's Tartaar met room en appels*

*Herring Tartare with cream and apples*

---

### **Filet de Bar petits légumes et huile de Basilic**

*Zeebaarsfilet, groenten met Basilicum*

*Seebarfilet, vegetables and basil*

**ou**

### **Steak de Boeuf Sauce Poivre Vert ou beurre Maitre d'hotel**

*Biefstuk met groene peper saus of knoflookboter*

*Beef Steak with pepper sauce or garlic butter*

**ou**

### **Demi Homard Crème de Chicons ou beurre à l'ail (+5€)**

*Halve Kreeft met witloof crème of knoflookboter (+5€)*

*Half lobster with endive sauce or garlic butter (+5€)*

---

### **Profiteroles glacés au chocolad chaud**

*Profiteroles met warme chocolade*

*Profiteroles with hot chocolate*

**ou**

### **Gaufre de Bruxelles**

*Brusselse Wafel*

*Belgian Waffel*

**ou**

### **Trio de Fromages**

*Trio van kazen*

*Trio of cheeses*







