

# Bites

*"To Share or Not"*

<i>Picaña</i>	15
<i>Gedroogd en gepekeld door klaseslagerij Burggraeve</i>	
<i>Bao bun</i>	18
<i>Lotusbroomje met traaggegaard buikspek sweet chilli en crispy onion 2st</i>	
<i>Goujonettes (huisbereid)</i>	12,5
<i>gepaneerde visreepjes - tartaar</i>	
<i>Goldworst</i>	12,5
<i>Peterselie worst met sriracha</i>	

# Starters

*"Good memories are made around the table"*

<i>Garnaalkroketjes min. 35% garnalen</i>	23
<i>2st met geconfijte peterselie - verse garnalen</i>	
<i>Carpaccio van w-vl ossehaas</i>	23
<i>pijnboompitjes - olijfolie - zongedroogde tomaat - parmezaan</i>	
<i>Gamba</i>	23
<i>gamba "al ajillo"</i>	
<i>Supplement brood</i>	3
<i>Voorgerecht moet gevolgd worden door een hoofdgerecht, onze gerechten zijn te klein om als hoofd gerecht te nuttigen</i>	

*Gelieve steeds uw allergenen te vermelden!*

# *Kids main*

*"Jong geleerd is oud gedaan"*

<i>Filet mignon</i> <i>120gr - frietjes</i>	<i>17</i>
<i>Tong</i> <i>1 tongetje - frietjes</i>	<i>17</i>
<i>Garnaal kroketje</i> <i>1 kroketje - frietjes</i>	<i>17</i>
<i>Goujonnetjes</i> <i>gepaneerde visreepjes - frietjes</i>	<i>17</i>

*uitsluitend voor kindjes tot 10jaar*

# Main

"the secret ingredient of the chef is always love!"

<i>Entrecôte Sir lion</i>	34
250gr - gegrild - frietjes - salade	
<i>Argentijnse ribeye "premium"</i>	40
300gr - gegrild - frietjes	
<i>West-Vlaamse Chateau Briand 2pers.</i>	82
800gr - salade - frietjes	
<i>Tong</i>	37
3 Solletjes - salade - frietjes	
<i>Catch of the day</i>	35
stoofpotje van noordzeevis - prei - puree	
<i>Garnaalkroketjes</i>	27 - 31
2st of 3st - salade - frietjes of brood	
<i>Pasta "wang"</i>	30
varkenswang - champignon - ui - room - parmezaan	
<i>supplement verse mayonnaise</i>	1
<i>supplement frietjes</i>	4
<i>supplement zomerse salade</i>	4
<i>Warme saus : peperconcassé room - archeduc - bearnaise - kruidenboter</i>	4,5

# Dessert

"sugar is your best friend"

<i>White Lady</i>	11
<i>2 bolletjes vanille ijs - warme chocolade saus</i>	
<i>Sorbet</i>	13
<i>framboos - met coulis van mango en passievrucht</i>	
<i>Sabayon "Fin de Champagne"</i>	14
<i>bolletje vanille ijs - rood fruit</i>	
<i>Sabayon per 2 personen</i>	20
<i>Meneer Advokaat</i>	12
<i>2 bolletjes vanille ijs - Advokaat "zwarte kip"</i>	
<i>Kinderijsje</i>	7,5
<i>1 bolletje vanille ijs - chocolade saus</i>	

# Apero moment

"Love the moments together"

Champagne "Pierre Gonet" glas - fles	14 - 75
Champagne Riunart brut 37,5cl	70
Champagne Riunart Blance de Blance 75cl	150
Prosecco Fidora glas - fles	9,5 - 40
Aperitief van het huis "Carlitos"	14
Bera - zoete mouserende wijn	8
Limoncello Spritz	12
Limoncello tonic	9,5
Aperol Spritz	9,5
Picon au vin blanc	10
Martini wit - rood	8
Pineau des charentes	7
Sherry dry - manzanilla navazos	8,5
Porto	7
Kirr	8
Kirr Royal (champagne)	14
Campari	8
Havana 3Y (witte rum)	9
Havana 7Y (bruine rum)	13
Ricard	8
Gordon gin - Gordon pink gin	8
Hendrick's gin	12
Ostend gin	13
Lavas gin by Boury*** incl. Boury tonic	17,5
Sanguine gin by Boury *** incl. Boury tonic	17,5
Supplement cola - schweppes -soda	2,5
supplement fevertree; mediterane - elderflower - indian - gingerbeer	3,5
supplement vers fruitsap	5

## Bob's Selection

"Do you bring me home save? "

Save apero van het huis (roze pompelmoes - elderflower - munt)	9,5
Save Mojito	8
Gordon gin 0,0	11
Crodino yelow - red met tonic	7
Vers fruitsap	7
Fevertree; mediterane - Indian - elderflower - gingerbeer	5
Tönisteiner citroen - orange - vruchtenkorf	3,2
Cola - zero - ice tea - schweppes - minute maïd appel	3,2
Water plat - bruïs 0,7L	7

## Beer's with class

Duvel - Orval - Kasteel Rouge - Kasteel tripel	5,5
Kasteelbier Cuveé du Chateau	6
Stella Artois - Stella Artois 0,0	3,4
Kriek St- Louis	4

### Trapisten en Oostendse bieren

Trappist Rochefort 8	6
Westmalle Trappist- dubbel (donker)	5
Keyte " Oostendse dobbel-tripel" (donker)	6
Keyte "Oostendse Tripel" (blond)	6
Stene tripel (blond)	6