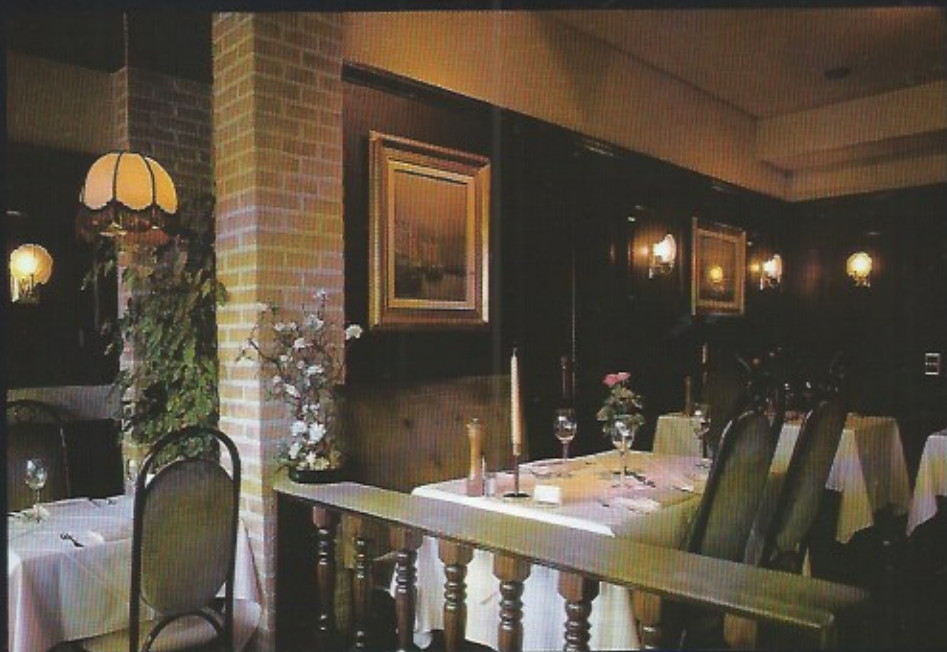


KREATIEF VIS ETEN IN RESTAURANT ST. EMILION

Wie over de Oostendse Visserskaai spreekt, die heeft het over vers aangevoerde vis en over visrestaurants. Die Visserskaai is immers een brok toeristische en gastronomische geschiedenis zonder weerga. Wat de Beenhouwersstraat is voor Brussel, is in nog veel ruimere mate de Visserskaai voor Oostende. Die Visserskaai is het visitekaartje van deze kuststad en badplaats. Men komt vanuit Antwerpen, Hasselt, Luik, Brussel, Gent, Namur en Kortrijk om op de Oostendse Visserskaai «levend verse vis» te eten. Vis, zo uit zee gevangen en bereid door de beste chefs, op uw bord gebracht blijft een concept waar de hedendaagse konsument-gastronoom-toerist, nog steeds heel gevoelig voor is. Een concept waar het visrestaurant ST. EMILION voor volle honderd procent kan op inspelen, vermits aan het restaurant ook een eigen vishandel verbonden is. Deze vishandel staat garant voor dagverse vis en zeer eerlijke prijzen.

De hulp en de ervaring van de familie spelen nog steeds een grote rol.



Kreatief werken met kwaliteitsvolle zee-producten is in visrestaurant ST. EMILION, zeer zeker geen slogan zonder meer. Katrien en Jean-Luc Bossuyt zijn twee mensen van de zee, van de kust. De zee en haar natuurlijke rijkdommen, naast een perfect onthaal van de gasten die van de zee en haar rijkdommen houden, betekenen voor hen een stuk van hun leven. Een inzet waar ze beiden, zij als de gastvrouw, hij als zaakvoerder iedere dag mee bezig zijn.

De eigen vishandel van Katrien en Jean-Luc is gelegen juist om de hoek van het restaurant, in de Nieuwstraat te Oostende. Naar onze mening is het één van de mooiste ingerichte en tegelijk meest hygiënische viswinkels die we langsheen onze hele kust aantreffen. Met een ruim aanbod aan vis, schaal- en weekdieren, aan visbereidingen en visslaatjes allerhande. Maar nu terug naar de ST. EMILION, waarvan het interieur rustgevend is en tegelijk via de grote ramen een ruim uitzicht biedt op het maritieme en toeristische leven langs de kaai en in de haven.

Het Visrestaurant



Dit in combinatie met het onthaal, de optimale service en de gastronomische kwaliteit maken een bezoek aan het restaurant ST. EMILION tot een bijzonder aangename verpozing. Een verademing tussen de alledaagse drukte door.

Blikvanger in het restaurant is ongetwijfeld het glasraam, dat dateert uit het begin van deze eeuw. Het stelt een vissersboot voor, meeuwen boven de golven, een baadster en typeert meteen het heilzame leven aan zee. Heel bijzonder in restaurant ST. EMILION naast de kaart, zijn de suggesties bestaande uit een Middagmenu en een Menu du Chef 's avonds. Deze menu's, met de wijnen inbegrepen worden voortdurend afgewisseld en zijn heel aantrekkelijk.

«KREATIEF MET VIS», is terecht één van de slogans van het restaurant ST. EMILION.

VISRESTAURANT ST. EMILION
VISSERSKAAI 36 - OOSTENDE
Telefoon: 059/70.18.27

cw.



St. Emilion Visserskaai 36 8400 Oostende Tel. (059) 70 18 27 Jean-Luc en Katrien

NIET DE GOEDKOOPSTE

WEL DE BESTE

STEEDS DE GROOTSTE KEUZE

STEEDS KWALITEIT

STEEDS VERZORGD



Quality Fish

Vishandel - Poissonnerie

LINGIER

Nieuwstraat 16-18

8400 Oostende

Tel. (059) 70 41 44