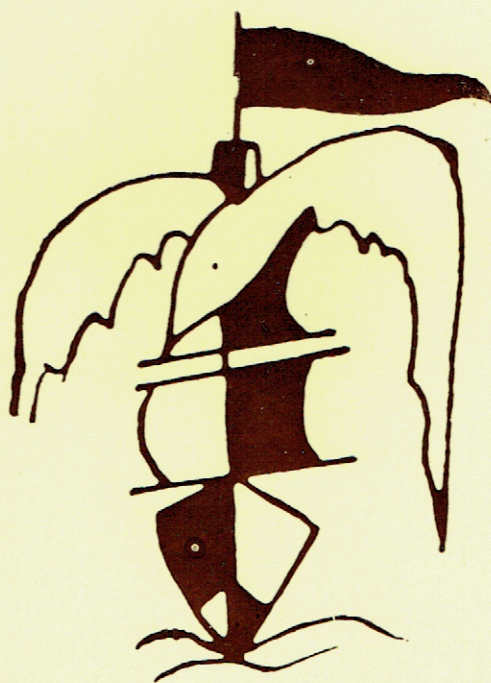


HOTEL - RESTAURANT

FLANDRIA



AGE QUOD AGIS

HET RESTAURANT
VAN DE KAAI

Huîtres de Zélande 0000 1/2 Dz. _____

Oesters uit Zeeland 0000 1/2 Dz.

Huîtres au Champagne _____

Oesters met champagnesaus

Homards - Kreeften

En Belle-Vue

Op zijn best

Prix du jour
Prijs van de dag

A la Nage

In hun eigen kookvocht

Prix du jour
Prijs van de dag

A l'Armoricaïne

Kreeft l'Armoricaïne

Prix du jour
Prijs van de dag

Grillé Tante Hilda (spécialité)

Gegrild op wijze van Tante Hilda

Prix du jour
Prijs van de dag

Hors d'œuvres

Froids et chauds

Voorgerechten

Koud en warm

Saumon fumé d'Ecosse - extra doux _____

Gerookte Schotse zalm - zacht van smaak

Délicieuse Ostendaise (croq. Crevettes) - _____

Garnaalkroketten

Spécialité

Tomate ou Salade de crevettes _____

Opgevulde tomaat of Salade met garnalen

Navarin de Coquilles St Jacques _____

Sint Jacobsschelpen in hun kookvocht

Noix de Coquilles St Jacques maison _____

Sint Jacobsschelpen van het huis

Terrine de Poisson _____

Vispastei

Mousse de Jambon _____

Mousse van ham

Fondus au Parmesan _____

Kaaskroketten

Bouchée à la Reine _____

Koninginnehapje

Toast aux champignons _____

Toast met kampernoelies

Escargots de Bourgogne _____

Bourgondische slakken

Cuisses de grenouilles provençales _____

Kikkerbiljetjes op zijn provençaals

Crudités du Chef _____

Crudités van de Chef

Cocktail Crevettes _____

Avocat aux Crevettes _____

Spécialités du Chef Specialiteiten van de Chef

Navarin de Coquilles St Jacques

Croquettes aux Crevettes

Soupe des Pêcheurs

Coquilles à l'escargot

Buffet froid à volonté

Koud buffet naar believen

Homards - Kreeften

Préparation à votre convenance

Bereiding naar keuze

Sole Dugléré

Sole « Flandria »

Sole Normande

Turbot Chambertin

Prix du jour
Prijs van de dag

Lotte aux fruits de mer

Lotte à la guezue

Lotte au poivre vert

Filet de Bœuf au Poivre Rose

Flanqué de Coquilles St Jacques

Entrecôte à la moëlle - 2 cts

Crêpes Normande flambées

Calvados - 2 cts

Sabayon Flandria

Poissons - Vis

Sole Belle Meunière
in boter gebakken tong

Sole Flandria

Sole Normande
Normandische Tong

Sole Duglère

Tong duglière

Turbot poché mousseline

Gepocheerde Tarbot mousseline

Turbot grillé Béarnaise

Gegrilde Tarbot Béarnaise

Turbot Chamberlin

Tarbot Chamberlin

Cabillaud Meunière sauce tartare

Gebakken kabeljauw

Cabillaud poché Dijonnaise

Kabeljauw Dijonnaise

Saumon Poché mousseline

Gepocheerde zalm mousseline

Saumon Grillé Beurre d'Anchois

Gegrilde zalm met ansjovisboter

Lotte aux fruits de mer

Kwab-aal met zeevruchten

Médailion de Lotte à la guenze

Zeeduivel met guenze

Anguille au vert

Paling in 't groen

Anguille à la crème

Paling in roomsaus

Moules casserole

Mosselen natuur

Moules au Vin blanc

Mosselen met witte wijn

Potages - Soepen

Potage du Jour

Soep van de dag

Crème de tomates

Tomatenroomsoep

Bisque de Homard

Kreeftesoep

Soupe des Pêcheurs

Vissoep

Les prix sont T.V.A. et service inclus.
De prijzen zijn B.T.W. en dienst inbegrepen.

Viandes - Vlees

Rumsteak

Rumsteak à la provençale

Entrecôte

Entrecôte champignons

Double Entrecôte Béarnaise

Entrecôte à la Moëlle - 2 cts

Tussenribstuk met merg

Filet Pur

Ossehaas

Filet Flambe

Ossehaas met peperbollen

Filet Pur Archiduc

Ossehaas Archiduc

Filet de Bœuf au poivre rose flanqué d'une

Coquille St Jacques

Ossehaas met rose peper en Sint Jacobschelpen

Chateaubriand Béarnaise - 2 cts

Côte d'Agneau Vert Pré

Lamsribben « Vert Pré »

Volailles - Gevogelte

Poulet de Grain

Gebraaden kip

Poulet Archiduc

Kip Archiduc

Légumes de saison

Seizoengroenten

Plâche de fromage

Kaasplank

Desserts - Nagerechten

Pâtisserie Maison

Gebak in huis gemaakt

Grand Dessert

Dessert Maison

Crêpes Normande flambées Calvados 2 cts

Normandische flensjes met Calvados

Crêpes Comédie Française - 2 cts

Flensjes op Franse wijze

Crème Beau Rivage

Karamelpudding

Mousse au Chocolat

Sorbet panaché

Sabayon Flandria

Macédoine de fruits frais

Verse Fruitensalade

2013/10/2