

Bites and Starters

"To Share or Not"

<i>Deluxe tapasplank 2/4 pers</i> <i>Selectie van onze bite's een inspiratie van de chef</i>	<i>30/50</i>
<i>Plankje fijne vleeswaren</i> <i>3 soorten fijne vleeswaren</i>	<i>20</i>
<i>Camembert</i> <i>honing - rozemarijn - appel</i>	<i>17</i>
<i>Poppertjes</i> <i>kroketjes van Jalapenos - roomkaas</i>	<i>12</i>
<i>Gaston Burger "pimpt up"</i> <i>2st - 100gr Duroc D'olive burger - pickle relish</i>	<i>22</i>
<i>Garnaalkroketjes min. 35% garnalen</i> <i>2st met geconfijte peterselie - garnalen</i>	<i>23</i>
<i>Carpaccio van Wagyu 9+ (Filet d'ansvers)</i> <i>pijnboompitjes - olijfolie - zongedroogde tomaat - parmezaan</i>	<i>23</i>
<i>Supplement brood</i>	<i>3</i>

Gelieve steeds uw allergenen te vermelden!

Voorgerecht moet gevolgd worden door een hoofdgerecht, onze gerechten zijn te klein om als hoofd

Kids main

"Jong geleerd is oud gedaan"

<i>Pasta cheese</i>	<i>15</i>
<i>Porchetta - kaassaus</i>	
<i>Tong</i>	<i>17</i>
<i>1 tongetje - frietjes</i>	
<i>Garnaal kroketje</i>	<i>17</i>
<i>1 kroketje - frietjes</i>	
<i>Goujonnetjes</i>	<i>17</i>
<i>gepaneerde visreepjes - frietjes</i>	
<i>Gaston Burger</i>	<i>15</i>
<i>100gr Duroc d'Olive burger - sla - tomaat - ketchup - frietjes</i>	

uitsluitend voor kindjes tot 10jaar

Main

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

Argentijnse ribeye "premi�um" gegrild	40
Filet mignon gegrild	29
Chateau briand (blauw-wit) 2pers. gegrild	70
Toma hawk (red-white Polen) 2pers gegrild	85
Alle gegrilde vleesjes worden geserveerd met frietjes of hasselback aardappel	
Warme saus : peperconcass� room - archeduc - bearnaise - kruidenboter	4,5
verse mayonnaise	1
Extra frietjes?	4
Extra frivole salade?	4
Varkenswang "keyte" Oostendse Keyte - duroc d'Olive varkenswang - grondwitloof - krocketjes	30
Pasta cheese and meat Pasta - parmezaan - gorgonzola - filet mignon	32
Tong 3 Solletjes - salade - frietjes	37
Paling in de room Gebakken paling - Ricard - look	38
Garnaalkrocketjes 2st of 3st - salade - frietjes of brood	28 - 32

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 - coulis van mango en passievrucht</i>	
<i>Moulloux van chocolade</i>	14
<i>huisbereid door Valerie!</i>	
<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 maid appel	3,2
Water plat - bruís 0,7L	7

Beer's with class

Duvel - 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

Orval	5,5
Trappist Rochefort 8	6
Westmalle Trappist- dubbel (donker)	5
Keyte "Oostendse dobbel-tripel" (donker)	6
Keyte "Oostendse Tripel" (blond)	6
Stene tripel (blond)	6
Chouffe 0,0	6

