

FINGERFOOD

Warme Camembert	€15
Met brood, honing, walnoten, rozijnen en tijm.	
Sardine canette	€16
Geserveerd met toast en frisse tomatensalsa.	
Kipschnitzel	€12
Met huisgemaakte dillesaus en citroen.	
Padrónpepers	€9
Met aioli van geroosterde knoflook.	
Nobashi garnalen tempura	€14
Met pittige mayonaise of zoete chilisaus.	



OESTERS

	3st.	6st.
Gillardeau-oesters op Japanse wijze	€17	€33
Met een verfijnde dressing van soja, gember, mirin en sesam, zalmeitjes en bieslook.		
Gillardeau-oesters	€16	€32
Met rode wijnazijn, fijngesnipperde sjalot en citroen.		
Umami-oesters	€15	€29
Met rode wijnazijn, fijngesnipperde sjalot en citroen.		
Gegratineerde Umami-oesters	€16	€31
Met rode wijnazijn, fijngesnipperde sjalot en citroen.		



VOORGERECHTEN

Garnaalkroketten	€22
Huisgemaakt, met gefrituurde peterselie, citroen en huisgemaakte garnalenmayonaise.	
Gegrilde calamares	€16.5
Met lookboter, fijne sjalotjes, verse peterselie, lente-ui en citroen.	
Scheermessen en venusschelpen	€16.5
Met chorizo, jonge tuinbonen en verfijnde lookjus.	
Carpaccio van sint-jakobsvruchten	€19
Met vers passievruchtsap, gember en citroenzeste, afgewerkt met citroenkaviaar, shisoblad en fijne olijfolie.	
Tartaar van krab	€21
Met krokante pan puri, zongedroogde tomaat en avocado.	
Tonijntartaar	€19
Met avocado, wakame, dressing van geroosterde sesam en wasabimayonaise.	
Carpaccio van rundvlees	€20.5
Met balsamico-honingdressing, zongedroogde tomaat, groene pesto, pijnboompitten, rucola en Parmezaanse kaas.	
Vissoep	€16
Met rouille, toast en geraspte kaas.	
Dagsoep	€9
Dagelijks wisselende, huisgemaakte soep met verse seizoensproducten.	

SUPPLEMENTEN

Warme groenten	€6.5	Peppersaus	€2.5
Gemengde salade	€5	Mayonaise	€1
Basmatirijst	€4	Ketchup	€1
Risotto	€5.5		
Huisgemaakte frietjes	€4		
Aardappelpuree	€4		



HOOFDGERECHTEN - VIS

Zeetong	€55
Met huisgemaakte frietjes, botersaus en een fris slaatje.	
Kabeljauwfilet	€39
Met aardappelpuree, gegrilde prei, schelpdieren en een romige beurre noisette met salie.	
Wilde zeebaarsfilet	€36
Met bloemkool-pastinaakcrème, geroosterde venkel, zeekraal en verfijnde langoustinesaus.	
Corvinafilet	€33
Met romige champignonrisotto, boerenkool en verfijnde citroenolie.	
Wilde zalmfilet	€31
Gemarineerd in teriyakisaus, met seizoensgroenten en basmatirijst.	
Tataki van tonijn	€36
Met een frisse salade van rammenas en komkommer, roze gember, wasabi en ponzudressing.	
Bouillabaisse Royale	€39.5
Een Franse klassieker met drie soorten dagverse vis, gamba's, mosselen, venusschelpen, scampi en garnalen. Geserveerd in een rijke bisque, met toast en rouille.	
Hele Canadese kreeft (500 g)	€72
Met verse linguine, kreeftensaus en zeekraal.	
Plateau Royal de Fruits de Mer (2 pers.)	€175
Een royale selectie van 8 oesters, hele kreeft, krabpoten, vongole, wulken, kreukels, kokkels, gamba's, mosselen, scheermessen en grijze garnalen	
Plateau Chaud (2 pers.)	€165
Een warme zeevruchtenschotel met hele kreeft, langoustines, scheermessen, krabpoten, vongole, kokkels, gamba's en mosselen. Afgewerkt met lookboter, zeekraal en kerstomaatjes.	



HOOFDGERECHTEN - VLEES

Australische zesrib	€45
Met warme seizoensgroenten (bloemkool, wortel en boontjes), huisgemaakte frietjes en pepersaus.	
Ribsteak van Argentijnse Black Angus	€39
Met huisgemaakte frietjes, pepersaus en een fris slaatje.	
Eendenborstfilet	€39
Met zoeteaardappelerème, geroosterde hazelnoten, ingelegde kersen en een verfijnde sinaasappelsaus.	
Pata Negra-kotelet	€35
Met bloemkool-pastinaakcrème, warme groenten en frisse chimichurrisaus.	
Kipfilet	€29.5
Met wokgroenten (paprika, prei, wortel en sojascheuten), basmatirijst en teriyakisaus.	



VEGETARISCH

Gegrilde aubergine	€27.5
Met geroosterde zoete paprika, krokante tofu, basmatirijst en een fris slaatje.	
Champignonrisotto	€18.5
Met boerenkool.	
Salade Anker	€24
Gemengde sla met radicchio, radijs, zoete peer, walnoten, granaatappel, feta en honing-mosterdsaus.	

DESSERTS

Chocolademousse	€12.5
Met verse vruchten en een frisse rode vruchtencoulis.	
Dame blanche	€12
Romig vanille-ijs met warme chocoladesaus, huisgemaakte slagroom en krokante Oreo-crumble.	
Crème brûlée	€11
Klassieke vanillecrème met een krokant laagje gekaramelliseerde suiker.	
Matcha-cheesecake	€12
Met verse vruchten en pistachenoten.	
Coupe Colonel	€11
Frisse limoensorbet met een scheutje wodka.	
Chocolade-ijs	€3.5
Romig chocolade-ijs.	



FRISDRANKEN

Chaudfontaine 25 cl (plat & bruisend)	€3
Chaudfontaine 50 cl (plat & bruisend)	€5.5
Perrier 33 cl	€3.8
Coca-Cola / Light / Zero	€3
Sprite	€3.4
Fanta	€3.4
Fristi	€3.4
Cécémel	€3.4
Goldberg Indian Tonic	€3.5
Goldberg Mediterranean Tonic	€3.5
Goldberg Wild Berry Tonic	€3.5
Goldberg Ginger Ale	€3.5
Lipton Ice Tea	€3.4
Looza ACE	€3.4
Looza Appel	€3.4
Looza Sinaasappel	€3.4

APERITIEVEN

Crodino	€5.5
Campari	€6.5
Campari Orange	€9.5
Aperol	€6.5
Aperol Spritz	€11.5
Martini Bianco / Rosso	€6.5
Ricard	€6.5
Porto Tawny / Witte Porto	€6.5
Pineau des Charentes	€6.5

BIER VAN HET VAT

Estaminet Refined Lager	€3.5
Cornet Strong Blond	€5

BIER VAN DE FLES

Duvel	€5.5
Westmalle Dubbel / Tripel	€4.5
Rochefort 10	€5.5
Krick Boon	€4

GIN & TONIC

Bombay Sapphire / Goldberg Indian Tonic	€13.5
Gin Mare / Goldberg Mediterranean Tonic	€13.5
Hendrick's / Goldberg Mediterranean Tonic	€13.5

RUM

Bacardi Superior	€8
Bacardi 8 Años	€9.5
Havana Club 7 Años	€9.5

WHISKEY

Johnnie Walker Black Label	€9.5
Jameson	€9.5
Jack Daniel's	€9.5
Chivas Regal	€9.5
Gouden Carolus Single Malt	€10.5

VODKA

Absolut	€8
Grey Goose	€9.5

COGNAC

Courvoisier	€10.5
Rémy Martin VSOP	€11.5

DIGESTIEVEN

Amaretto	€7.5
Elixir d'Anvers	€7.5
Grand Marnier	€7.5
Cointreau	€7.5
Sambuca	€8.5
Limoncello	€7.5
Grappa	€8.5
Calvados	€9.5

KOFFIE

Lungo / Espresso	€3.8
Cappuccino / Latte Macchiato	€4
Dubbele espresso	€5.5
Warme chocolademelk	€4.5

THEE

English Breakfast	€3.8
Rozenbottel & Hibiscus	€3.8
Verse muntthee	€4
Groene thee	€3.8