

Restaurant 't Moorke

*'t Is goed in 't Moorke te zijn waar men gezellig kan verpozen
Met lekker eten en een glasje wijn
Om tot rust te komen heb je goed gekozen*

*Iedereen is hier welkom, Men voelt het van zodra men binnentreedt
Alles kan je vragen, wat je ook belieft
't wordt goed bereidt, wat je ook kiest*

*Ben je er eenzaam, dan kan je er dromen
Of met mensen praten die ook eenzaam zijn
Voor genegenheid en lekker eten moet men hier komen
En om te vergeten alle zorgen van het dagelijkse zijn*

*Maar wat meer waard is, dat zal je gauw weten
De vriendschap van Ann en Alain
Zij zullen niemand ooit vergeten
En proberen er culinair voor jullie te zijn*

Openingsuren

*maandag- vrijdag - zaterdag 18.00 tot 21.00
Zondag 12.00 tot 14.00 en 18.00 tot 21.00
Dinsdag - Woensdag en donderdag gesloten*

Graag ronden wij jullie gezellig bezoek af tegen 24.00u

“Wie niet van eten houdt, is maar zelden in staat te genieten”

APERITIEVEN

Aperitief Maison	7,00
Glaasje Champagne	9,00
Glaasje Cava	7,00
Campari Puur	7,00
Gancia , Cynar, Pisang	7,00
Gin Gordon	7,00
Gin Tonic Speciaal(Hendricks, di Mare....)	11,00
Bacardi , Ricard , Vodka	7,00
Sherry	7,00
Kirr – Kirr Royal	7,00 – 8,00
Martini (wit/rood)	7,00
Porto (wit/rood)	7,00
Glas zoete wijn	6,00
Pineau des Charentes	7,00
Sinaasappelsap Natuur	6,00
Crodino (alcoholvrij)	6,00

Er wordt een supplement frisdrank aangerekend volgens gekozen drank.

BIEREN (FLES) – FRISDRANKEN

Duvel, trippel Westmalle	4,50
Hoegaerden, palm	3,50
Jupiler , jupiler N.A.	3,00
Coca Cola – Coca Cola zero	3,00
Ice-tea – Fanta , tonic	3,00
Water (plat/bruis) 0,2l	2,50
Water (plat/bruis) 0,5 l	5,50

“Geduld is een schone zaak”

*In ruil daarvoor bieden wij U verse specialiteiten, bereid met kwaliteitsprodukten en pas klaargemaakt op het moment dat U besteld. Hierdoor is wachten onvermijdelijk.
Wij danken U dan ook voor uw begrip*

VOORGERECHTEN

Bisque van Zeebrugse vis/garnaal met vleugje Armagnac	8,00
Suggestiekroket	14,00
Fris gemengde sla met Oostendse garnaal en een Vinaigrette van yoghurt	15,00
Uit het noorden gerookte roze zalm met fijn gesnipperde Ui, kruiden en toast	15,00
Krokant gebakken scampi's met een zacht chilisausje	15,00
Spaanse gerookte beenham met fijne meloenpartjes En krokante sla (zomerseizoen)	15,50

PASTA

<u>Pasta uit het noorden</u>	22,00
Zalm met vodka overgoten, verse room En tuinkruiden	
<u>Pasta van chef Alain</u>	22,00
Gebakken scampi's, tomaten, room, look , snuifje madrascurry en kruiden	

“Een recept is als een thema waarop een intelligente kok telkens weer kan variëren”

VISGERECHTEN

Sappig gestoomde filet van kabeljauw met snippers van jonge prei /wortelen en grijze garnalen	24,50
Zacht gegaarde zalmfilet met wokgroentjes en een Mosterdsaus	24,50
Gepocheerde noordzeetongfilets in een witte wijnsaus, Grijze garnalen en snippers fijne groentjes	24,50
Vispan van de Zeebrugse markt met een romige vissaus van rivierkreeftjes	25,00

“Liefde en honger zijn twee drijvende krachten achter elk levend wezen”

SALADE

Salade 't Moorke	23,00
Salade met licht gerookte zalm en gebakken scampi's, en een tuinkruidendressing van de chef	

“Een mens kan niet goed denken, beminnen en slapen als hij niet goed gegeten heeft.”

VLEESGERECHTEN

<i>Lamskroon</i> met groenten van eigen bodem met een zacht Portosausje uit het zuiden	31,00
<i>Filet van het Ierse Agnus rund</i>	25,00
<i>Ierse Rib eye</i> van het Agnus rund	29,00
<u>Sausjes</u>	
Groene pepersaus	
Roomsausje van weidechampignons	4,50
Streeksausje uit Roquefort	
Bearnaise	
huisbereide hofmeesterboter	1,50
<i>Hamburger 't Moorke</i>	22,00
hamburgers bedekt met licht gebakken ui, ketchup en twee spiegeleieren	
Voor de liefhebbers van extra groenten en sauzen:	
Mayonaisse, ketchup, mosterd	1,00
Koude groentenschotel, appelmoes	3,50
Witloofslaatje	4,50
Warme groentenschotel	5,50

KOFFIE ENTHEE

Espresso	3,00
Cappuccino (met slagroom)	3,50
Koffie verkeerd	3,00
Thee assortiment	2,50
Verse muntthee	4,00
Irish Coffee (whiskey) , Italian coffee (Amaretto)	8,00
French Coffee (cognac), Hasseltse coffee (jenever)	8,00
Baileys Coffee (Baileys) , Antwerpse koffie (elixir)	8,00

DEGUSTIEVEN

Amaretto Di Saronno	7,50
Calvados V.S.	7,50
Calvados V.S.O.P.	9,00
Cognac Otard V.S.	7,50
Cognac V.S.O.P.	9,00
Cointreaux, "43"	7,50
Drambuie	7,50
Grand Marnier	7,50
Baileys	7,50
Whisky Red Label Johnnie Walker, J&B	7,50
Oban Whiskey	9,00
Glenfiddich	9,00
Citroenjenever/ Jonge jenever/oude jenever	7,00
Poire Williams ,Limoncello, grappa, sambucca	7,00

Staat uw favoriete drank er niet bij Vraag er gerust naar

Er wordt bij de whisky en andere eventuele dranken een supplement frisdrank aangerekend volgens gekozen drank.

“Er is nog steeds geen kok gevonden die kan koken voor alle monden”

DESSERTEN

Coupe vanille-ijs	6,50
Coupe dame blanche met warme chocoladesaus	7,00
Coupe boerenjongens (rozijnen op brandewijn)	7,00
Coupe advocaat	7,00
Coupe Brésilienne (mokka ijs)	7,00
Ovenverse appeltaart met ijs en slagroom	8,00
Chocolade mousse	8,00
Warme vanillepudding en fruitgarnituur	9,50

***Indien u met meerdere personen (meer dan 5 personen) wil komen
Dan hebben wij graag dat u zich beperkt tot 3 verschillende
gerechten***

***Er kan natuurlijk altijd een menu met de chef besproken worden en
zeker indien u het iets feestelijker wilt.***

