

Suggesties - Suggestions

Voorgerecht - Entrée

NL: Eendenbortsalade: Fijne plakjes eendenborst in harmonie met frisse appel en knapperige walnoten.

FR: Salade de Magred: Fines tranches de magret séché en harmonie avec la fraîcheur de la pomme et le croquant des noix.

22€

NL: Vissoep: Een hartverwarmende, huisgemaakte soep bereid met de beste selectie vis en zeevruchten.

FR: Potage de poisson: Un potage de poisson maison réconfortant préparé avec la meilleure sélection de poissons et de fruits de mer.

15€

NL: Mozzarella tomaat: Frisse combinatie van tomaten uit de tuin en mozzarella, aangemaakt met basilicumolie.

FR: Tomate mozzarella: Combinaison fraîche de tomates du jardin et de mozzarella, assaisonnée à l'huile de basilic.

9€

NL: S'campi cocktail: Sappige scampistaarten geserveerd op een bedje van verse sla met onze klassieke cocktailsaus.

FR: Cocktail de crevettes: Queues de crevettes juteuses servies sur un lit de salade fraîche avec notre sauce cocktail classique

13€

Hoofdgerecht - Plat principal

NL: Krefft (350gr): Voortreffelijke gegrilde kreeft, verrijkt met een zachte zeevruchtencrème en seizoensgroenten.

FR: Homard (350gr): Homard exquis grillé, rehaussé d'une crème de crustacés onctueuse et de légumes de saison

27€

NL: Lamskroontje met porto sauce: Malse lamsmedaillons, perfect geschroeid om hun sappigheid te bewaren en geserveerd met een fluweelzachte portsaus met rijke, diepe aroma's

FR: Couronne d'agneu avec sauce porto: De tendres médaillons d'agneau, saisis à la perfection et sublimés par une réduction de Porto onctueuse aux notes boisées et fruitées.

38€

NL: Roggeveugel met kappertjessaus: Fijne roggeveugel verrijkt met een levendige saus van boter en kappertjes.

FR: Raie sauce aux câpres: Aile de raie délicate relevée par une sauce vibrante au beurre et aux câpres.

25€

Liquors

Aperitif "The Sailor" . 7€
Hugo. 7,50€
Negroni. 8€
Aperol Splitz. 9€
Picon white wine. 8€
Ricard. 6€
Porto Red of white. 4,50€
Pineau des Charantes . 5€
Campari pur . 5,50€
Campari orange. 7,50€
Tinto de Verano. 6,50€
Sangria Red of White. 9,50€
Písang Orange. 7€
Passoa Orange. 7€
Martini Red of White. 5.50€
Baileys. 6€
Cointreau. 5.50€
Limoncello. 4,50€
Licor 43. 5€

Orujo de hierbas. 3€
Amaretto. 5,50€
Jack Daniels. 6€
J&B. 5,50€
Chivas. 7,50€
Cardhu. 9€
Anís Marie brizard. 5€
Brandi Magno. 4,50€
Brandi Carlos I. 6€
Brandi duque De Alba. 6,50€
Non alcoholic Mojito. 6€
Mojito. 7,50€

Mixed Drink

Cacique ; Bacardi. 8,50€
J&B ; Jack Daniels ; Bombay ; Havana
3 años ; Smirnoff ; Absolut. 9€
Puerto de Indias ; Tanqueray ;
Hendricks. 9,50€

Drinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Nestea 2,50€
Fevertree. 2,60€
Orange or apple juice (Minute Maid). 2,30€
Appeltiser. 2,80€
Still Water 50 Cl. 3,50€
Sparkling water 50 Cl. 3,50€

Beer

Carlsberg 33Cl. 2,50€ ; 50 Cl. 3,50€
Strella Damm 0,0. 2,50€
Turia. 2,50€
Grimbergen. 3,20€
Duvel. 3,80€

Cafés - Coffee

Solo. 1,40€

Cortado. 1,60€

Americano. 2€

Café con leche. 2,20€

Carajillo. 2,50€

Capuccino leche. 2,80€

Capuccino nata. 3€

Latte Machiato. 2,80€

“Cafés especiales”

Irishkoffie, Baileyskoffie, Frenchkoffie, Italiankoffie. 8,50€

Tea of life

Manzanilla - Té Negro - Té Poleo - Té Rojo - Té Verde - Frutos del
Pacífico - Rooibos con vainilla - Frutos del Bosque - Hibisco

2,20€

Té Natural 2,80€

Postre

Sabayone preparado en mesa 9€

Moulloux (8 min) 7€

Profiterol 6,50€

Fresa romanoff 9€

Appeltaart (15 min) 6€

Tiramisú 6€

Café glace 8,50€

Helados

Copa Dama blanca 8,50€

Copa brasileña 7,50€

Copa Advocat 8,50€

Copa vainilla 7€

Copa de fresa 10€

Cold Starters

NL: Tomaatgarnaal en cocktailsaus

FR: Tomate aux crevettes grises, sauce cocktail

15€.

NL: **Zalm tartaar met avocado mousse:** De levendige versheid van rauwe zalm, perfect in balans gebracht door de zijdezachte, lichte romigheid van de avocadomousse.

FR: **Tartare de saumon avec mousse d'avocat:** La fraîcheur vibrante du saumon cru, parfaitement équilibrée par l'onctuosité soyeuse et légère de la mousse d'avocat.

14€.

NL: **Meloen met ibérico ham een porto saus:**

FR: **Melon au jambon iberique accompagné de sauc porto:**

12€.

NL: **Carpaccio van rund met truffelolie:** Dunne plakjes rundvlees, verrijkt door het bedwelmende aroma van truffelolie. Een klassieke delicatessen met een weelderige toets.

FR: **Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe:** Fines tranches de bœuf, sublimes par l'arôme enivrant de l'huile de truffe. Une délicatesse classique avec une touche opulente.

12€.

Kroketten - Croquettes

Kaaskroket.

Croquette au fromage.

9,50€.

Duo kroketten.

Duo de croquettes.

14€.

Garnaalkroket

Croquettes de crevettes.

12€

Trio van Kroketten.

Trio de Croquettes.

17€.

Salade - Salad

Tomaat garnaal met frietjes.

Crevette à la tomate avec frites.

23€.

Kreeft Belle Vue. (350gr.)

Homard Belle Vue. (350gr.)

23,50€.

Salade van gerookte zalm met

garnalen vergezeld van een

vinaigrette van basilicum en citroen.

Salade de saumon fumé aux crevettes

accompagnée d'une vinaigrette

basilic et citron.

18,50€

Caesar salade.

Salade césar.

14,50€.

Trio van Kroketten.

Trio de Croquettes.

17€.

Ensalada de cola de gambón

Prawn salad .

14€.

Salade met geitenkaas.

Salade de chèvre.

15€.

Kinder menu

Kipnuggets 9€

Vissticks 9€

Kipfilet 10€

Kindersteak 150g 15€

Alle gerechten zijn inclusief: friet, appelmoes en dessert

Entrées Chaudes.

NL: **Scampi's met knoflooksaus**: Sappige scampi's, subtiel gebakken en geserveerd met een aromatische en smeùge knoflooksaus.

FR: **Queues de crevettes à la sauce à l'ail**: Crevettes juteuses, délicatement sautées et servies avec une sauce à l'ail aromatique et onctueuse.

14€.

NL: **Scampi's "The Sailor"**: Onze huisspecialiteit: scampi's bereid op Sailorwijze, met een geheime smaak die een eerbetoon is aan de zee.

FR: **Queues de crevettes "The Sailor"**: Notre spécialité maison : des crevettes préparées dans le style du Sailor, avec une saveur secrète qui rend hommage à la mer.

16€.

NL: **Scampi's met duivelse saus**: Een uitdaging voor het gehemelte: scampi's omhuld met een pittige en vurige saus, uitsluitend voor liefhebbers van pikant.

FR: **Crevettes diabolique**: Queues de crevettes à la sauce diabolique. Un défi pour le palais : des crevettes enveloppées dans une sauce épicée et ardente, réservée aux amateurs de piquant.

16€.

NL: **Sint-jakonsschelpen met champagnesaus**: De tedere zoetheid van de sint-jakobsschelpen, overgoten met een champagnesaus, een hap van pure verfijning.

FR: **Saint-Jacques sauce champagne**: La tendre douceur des noix de Saint-Jacques baignée dans une sauce mousseuse au champagne, une bouchée de pure sophistication.

16€.

NL: **Mousse van foie gras met gekonfijte uien**: De fluweelzachte mousse van foie gras smelt samen met de honingzoete zoetheid van de gekarameliseerde ui, geserveerd op een geroosterd briochebrood.

FR: **Mousse de foie gras aux oignons confits**: L'onctuosité veloutée du foie gras en mousse se marie à la douceur miellée de l'oignon caramélisé, servi sur un pain brioché grillé.

10€.

Bread and Butter 1€

Vis - Poisson

NL: Bouillabaisse met kreeft (350gr): De klassieke vissoep uit Marseille, met een rijke selectie van vis en zeevruchten, verheven met een kreeft (350gr), een maritieme luxe.

FR: Bouillabaisse avec homard (350gr): La classique soupe de poisson de Marseille, avec une riche sélection de poissons et fruits de mer, rehaussée d'un homard (350gr), un luxe marin.

35€

NL: Kabeljauw met champagnesaus: Malse, sappige kabeljauwfilet, overgoten met een romige en sprankelende saus die de elegantie van champagne vangt.

FR: Morue à la sauce au champagne: Dos de morue tendre et juteux, nappé d'une sauce crémeuse et mousseuse qui capture la sophistication du champagne.

24.50€

NL: Zeetong Meunière "The Sailor": Sappige zeetong gebakken in boter (Meunière), bereid op huiswijze voor een exquise en delicate smaak.

FR: Sole Meunière "The Sailor": La sole juteuse frite au beurre (Meunière), préparée dans le style maison pour une saveur exquise et délicate.

25€

NL: Vispannetje: Een troostrijk stoofpotje van vis en zeevruchten, tot in de perfectie gegratineerd met een witte wijn saus.

FR: Ragoût de poisson gratiné à la française: Un ragoût réconfortant de poissons et fruits de mer, gratiné à la perfection sous une sauce vin blanc..

25€

NL: Zalm met béarnaisesaus: Sappige zalm met een intense smaak, bekroond met de klassieke en fluweelzachte rijkdom van een perfect geëmulgeerde béarnaise.

FR: Saumon à la sauce béarnaise: Saumon juteux au goût intense, couronné par la richesse classique et veloutée d'une béarnaise émulsionnée à la perfection.

23€

NL: Zeebaarsfilet met witte wijnsaus: Zeebaars met stevig, wit vlees, delicaat bereid en versterkt door een zachte en aromatische witte wijn reductiesaus.

FR: Filet de bar à la sauce au vin blanc: Bar à la chair ferme et blanche, délicatement cuisiné et rehaussé par une sauce onctueuse et aromatique de réduction de vin blanc.

22€

NL: Gamba's geflambeerd met knoflooksaus: Geflambeerde garnalen die een diepe smaak geven, vergezeld van een aromatische en smeuïge knoflooksaus.

FR: Gambas flambées à la sauce à l'ail: Grosses crevettes flambées pour une saveur intense, accompagnées d'une sauce à l'ail aromatique et onctueuse.

21€

Vlees - Viandes

NL: Tomahawk 2 Pers. (1200gr.) met saus naar keuze: Indrukwekkende

Tomahawk-steak van 1.2 kg, perfect dichtgeschroeid voor een diepe smaak en geserveerd met de saus van uw keuze.

FR: Côte de bœuf Tomahawk 2 Pers. (1200gr.) avec sauce au choix:

Impressionnante côte de bœuf Tomahawk de 1,2 kg, parfaitement saisie pour une saveur intense et servie avec la sauce de votre choix.

65€.

NL: Châteaubriand 2 Pers. 700gr (Aan tafel gesneden): Het meest malse deel van de ossenhaas, een majestueus stuk voor twee, elegant aan tafel getrancheerd.

FR: Châteaubriand 2 Pers. 700gr (Découpé en table): La partie la plus tendre du filet de bœuf, une coupe majestueuse pour deux, élégamment découpée devant vous.

75€.

NL: Steak tartaar aan tafel bereid:

Fijngehakt malse ossenhaas, met het onderscheid om naar wens en à la minute aan uw tafel te worden gekruid en bereid.

FR: Tartare de bœuf préparé en table: Filet haché délicat, assaisonné et préparé à la minute sur votre table, selon votre goût.

25€.

NL: Eendenborstfilet met truffelsaus:

Eend met knapperige huid en rosé vlees, overgoten met een exquise en aromatische saus met aardse truffeltonen.

FR: Magret de canard à la sauce aux truffes: Magret de canard à la peau croustillante et à la chair rosée, nappé d'une sauce exquise et aromatique aux notes truffées.

27€.

NL: Kipfilet met mangosaus: Perfect gegaarde kipfilet, versterkt door het tropische en zoete contrast van een levendige mangosaus.

FR: Filet de poulet à la sauce mangue:

Filet de poulet cuit à la perfection, rehaussé par le contraste tropical et sucré d'une sauce mangue vibrante.

24€

NL: Ossenhaas met Roquefortsaus:

Malse ossenhaas, aangevuld door de romige en licht pittige intensiteit van onze gedistingeerde Roquefortsaus.

FR: Filet de bœuf à la sauce Roquefort:

Filet de bœuf tendre, complété par l'intensité crémeuse et légèrement piquante de notre sauce Roquefort distinguée.

31€

NL: Ossenhaas Rossini met Foie gras:

Ossenhaas van topkwaliteit, bekroond met een royale plak Foie gras voor een onvergetelijke smaakervaring.

FR: Filet de bœuf Rossini au Foie gras:

Filet de bœuf de première qualité, couronné d'une généreuse tranche de Foie gras pour une expérience gustative inégalée.

32€.

NL: Ossenhaas met Stroganoffsaus: In

reepjes gesneden ossenhaas, geserveerd in de klassieke roomsaus met champignons en een vleugje mosterd.

FR: Filet de bœuf à la sauce Stroganoff:

Filet de bœuf coupé en lanières, servi dans la sauce classique à la crème, aux champignons et une touche de moutarde.

30€

Voorgerecht - Entrée

3 options to choose:

NL: **S'campi cocktail:** Sappige scampistaarten geserveerd op een bedje van verse sla met onze klassieke cocktailsaus.

FR: **Cocktail de crevettes:** Queues de crevettes juteuses servies sur un lit de salade fraîche avec notre sauce cocktail classique.

NL: **Mozzarella tomaat:** Frisse combinatie van tomaten uit de tuin en mozzarella, aangemaakt met basilicumolie.

FR: **TOMate mozzarella:** Combinaison fraîche de tomates du jardin et de mozzarella, assaisonnée à l'huile de basilic.

NL: **Foie gras met gekonfijte uien:** Verfijnde mousse van foie gras, gebalanceerd met uienconfijt en geroosterd brioche.

FR: **Foie gras au confit d'oignons:** Sublime mousse de foie gras, confit d'oignons et brioche dorée.

Hoofgerecht - Plat principal

3 options to choose:

NL: **Steak (200gr) met Pepersaus:** Malse biefstuk (200gr), gegrild en geserveerd met een krachtige romige pepersaus.

FR: **Steak (200gr) Sauce au Poivre:** Juteux steak (200gr), grillé et nappé d'une sauce crémeuse au poivre noir.

NL: **Gegratineerde tongrolletjes met witte wijnsaus:** Fijne tongrolletjes, gratineerd met een fluweelzachte, klassieke witte wijnsaus.

FR: **Rouleaux de sole gratinés avec sauce vin blanc:** Délicats rouleaux de sole, gratinés et nappés d'une onctueuse sauce classique au vin blanc.

NL: **Kipfilet met champignonsaus:** Malse kipfilet, geserveerd met een romige en aardse champignonsaus.

FR: **Filet de poulet sauce aux champignons:** Tendre filet de poulet, nappé d'une onctueuse sauce aux champignons des bois.

All the seconds are accompaniend by a salad dressed with a honey mustard vinaigrette and french fries.

Dessert

Mini coupe Brassilian o Coffee

28€

