

RESTAURANT FRANÇOIS



PLAT DU JOUR UNIQUE : 18,00 € - MENU DU MOIS : ENTREE + PLAT + DESSERT : 29,00 €

Coupe de Champagne « Sélection François » 12,00

Entrées froides/Koude voorgerechten

Terrine de turbot & saumon frais mosaïque légume	21,50€
Terrine van tarbot, mozaïek van groenten Sauce/Saus Vincent	
Saumon fumé extra doux tranché par nos soins	25,00€
Gerookte zalm in het huis gesneden	
Tomate aux crevettes grises	25,00€
Tomaat met handgepelde grijze garnalen	

Entrées chaudes/Warme voorgerechten

Potage du jour/Dagsoep	10,00€
Soupe de poissons, rouille et croûtons ailés	17,00€
Vissoep met rouille en korstjes	
Bisque de homard/van kreeft à l'Armagnac	21,00€
Fondue au fromage/Kaaskroketter	15,00€
Croquettes aux crevettes grises	19,00€
Huisgemaakte garnaalkroketter	
6 Escargots de Bourgogne	19,00€
6 Wijngaardslakken met kruidenboter	
Anguilles au vert/Paling in't groen	24,00€
Coquille Saint-Jacques gratinée	24,00€
Gegratineerde Sint-Jakobsschelp	
Gambas Cristal grillées à l'huile d'olive & thym frais	32,00€
Grote Cristal gambas, gegrild in olijfolie en verse tijd	

Moules de Zélande/ Zeelandse Mosselen

Entrées/Voorgerechten

Moules Marinières/Mosselen « Natuur »	21,00 €
Moules au vin blanc, légèrement crémées	24,00 €
Mosselen met witte wijn, lichte roomsaus	

Plats/Hoofdgerechten

Marinière et pommes frites	28,00 €
Mosselen "Natuur" met frietjes	
Au vin blanc, légèrement crémées et p. frites	30,00 €
Met witte wijn, lichte roomsaus, met frietjes	
Istanbul (ail et tomates) et pommes frites	30,00 €
Istanbul (met look en tomaten) en frietjes	

Huîtres/Oesters

Oesters/Huîtres spéciales Gillardeau 6 pc./stuk.	26,00€
Oesters/Huîtres spéciales Gillardeau 9 pc./stuk.	39,00€
Oesters/Huîtres spéciales Gillardeau 12 pc./stuk.	52,00€

Viandes

Boulettes sauce tomate	19,00€
Ballekes in toamtensaus	
Carbonnades flamandes à la bière brune d'Abbaye	22,00€
Vlaams Stoofvlees met bruin abdijbierj	
Vol au Vent de coucou de Malines	23,00€
Vol-au-vent met Mechelse koekoek	
Boudin blanc ou noir aux pommes et figues	20,00€
wit of zwarte pens met appel en vijgen	
Filet Pur poêlé ou grillé	30,00€
Gebakken of gegrild Filet pur	
Entrecôte "Cube Roll" poêlé ou grillé	29,00€
Gebakken of gegrild "Cube Roll" Entrecôte	
Rognons de Beaugé	25,00€
Kalfsniertjes van Beaugé	

Sauces/Saus

Béarnaise	3,50 €
Poivre Vert Crème/Peperroomsaus	3,50 €
Archiduc	3,50 €
Suppl. Mayonnaise, Ketchup	1,50 €

Poissons/Vis

Anguilles au vert/Paling in't groen, frietjes	39,00€
Pavé de cabillaud rôti façon allégé	35,00€
Gebraden magere kabljauwhaasje	
Pavé de saumon poché ou grillé	26,00€
Gepocheerde of gegrilde zalm	
Dos de cabillaud poché ou frit	35,00€
Gefrituurde of Gepocheerde kabeljauwhaasje	
Sole meunière/Gebakken zeetong	39,00€
Sole grillée/ Zeetong gegrilde	39,00€
Sole Ostendaise/Oostendse zeetong	46,00€
Bouillabaisse Mer du Nord et croûtons	39,00€
Noordzeebouillabaisse met rouille en korstjes	

Apéritifs

APEROL SPRITZ	10,00 €
Apéritif s/z alcool	8,00 €
Apéritif «Maison»	10,00 €
Kir vin blanc	8,00 €
Martini rouge	8,00 €
Martini blanc	8,00 €
Picon vin blanc	10,00 €
Porto (red/white)	8,00 €
Pineau d/Charentes	8,00 €
Sherry sec	10,00 €

Apéritifs

Gin Gordon's	12,00 €
Coupe champagne	12,00 €
Vodka	12,00 €
Campari soda	12,00 €
Bacardi	12,00 €
Kir royal	12,00 €
Campari	12,00 €
Me Gin Hendrickx	14,00 €

WIFICODE

Rhhqq79739

Plateau fruit de mer 120,00 €

½ Homard .1/2 kreeft
Bulots Bigorneaux 9 Gillardeaux 2 grosses gambas
Wulken Alikruiken 9 Gillardeaux 2 dikke gambas

Desserts/Nagerechten

Mousse au chocolat belge/Belg. chocolademousse	12,00 €
Crème brûlée	12,00 €
Soufflé glacé au/met grand Marnier	14,00 €
Dame blanche (chocolat & crème home made)	15,00 €
Flan Caramel	10,00 €
Colonel (sorbet citron vodka)	15,00 €

Homards/ Kreeften

½ Capitaine 325gr 39,00€ ∞ Capitaine : 650gr 69,00€

BELLE-VUE La meilleure façon de le déguster
De beste wijze om hem te degusteren
A LA NAGE Festival de légumes frais délicieusement
crémé/Met verse groenten licht gebonden met room
GRILLÉ Accompagné de béarnaise piquante
Vergezeld van een pikante bearnaise
AU BLEU Au court-bouillon avec beurre fondu et gros sel
Opgediend in een court-bouillon met gesmolten boter en
grof zout

Sélection de vins au verre et pichet

VIN BLANC	Verre	50cl	Btl
Sauvignon	7,00 €	23,00€	36,00€
Chardonnay	7,00 €	23,00€	36,00€
Châblis Drouhin	12,00€	39,00€	65,00€
Pouilly fumé	12,00€	39,00€	65,00€
VIN ROUGE	Verre	50cl	Btl
Château M de Martet	7,00 €	23,00€	36,00€
VIN ROSE	Verre	50cl	Btl
Vieux Château Lamotte	7,00 €	23,00€	36,00€
M de Martet	7,00 €	23,00€	36,00€

Champagnes

Champagne maison Bulidon brut	69,00 €
Champagne Maison Bulidon rosé brut	89,00 €
Champagne Bulidon blanc de blanc	129,00 €
Louis Roederer Brut Premier	95,00€
Louis Roederer ½ brut premier	55,00 €
Cristal Roederer 2009	280,00 €

Softs Coca, Coca zéro, Nestea, Jus tomate, Tonic	3,50 €
Chaudfontaine plate/gaz	25cl/3,50€ - 50cl/5€ - 75cl/9€
Bières /Bieren 33cl	Jupiler 3,50 €
Blanche de Hoegaerden, Karmeliet, Brugse Zot,	5,50 €
Lefte blonde, Lefte Brune, Duvel	5,50 €

Menu FRANCOIS : 59,00 €

6 Huîtres Creuses ou Terrine Turbot et Saumon mosaïque Légumes ou saumon fumé
∞
½ Homard Belle Vue(+5€) ou Mixed Grill de Poissons ou Boulette sauce tomate
∞
Mousse chocolat ou Crème brûlée ou Soufflé Grand Marnier

6 Holle Oesters of Terrine van Tarbot en zalm mozaïek groenten of gerookte zalm
∞
½ Homard Belle Vue(+5€) of Mixed Grill van Vis of Ballekes in tomatensaus
∞
∞ Chocolademousse of Crème brûlée of Soufflé Grand Marnier

VINS BLANCS DU VAL DE LOIRE

Muscadet Domaine Landreau Grande Réserve	36,00 €
Vouvray Domaine Champalou	50,00 €
Sancerre Daulny	52,00 €
Pouilly Fumé Domaine Riaux	65,00 €

VINS BLANCS DE BOURGOGNE

Chardonnay La Forêt de Drouhin	40,00 €
Macon-Lugny Joseph Drouhin	55,00 €
Rully Drouhin	65,00 €
Saint-Veran Joseph Drouhin	65,00 €
Chablis Drouhin	65,00 €

VINS BLANCS D'ALSACE

Riesling Hugel	50,00 €
Pinot Gris Hugel	45,00 €
Pinot Blanc Hugel	32,00 €

BORDEAUX BLANCS

Château M de Martet	36,00 €
Château Mémoires (Bio)	38,00 €
Clos Floridène Graves	70,00 €

RHÔNES BLANCS

Ventoux Les Traverses Paul Jaboulet	36,00 €
Crozes Hermitage Les Jalets Paul Jaboulet	53,00 €

BORDEAUX ROUGES

Château Lamothe Belair Bergerac	36,00 €
Château Les Hauts de Martet	42,00 €
Les Cazes Michel Lynch	46,00 €
Château Villa Bel Air Graves	49,00 €
Mademoiselle L de Ch. La Lagune	49,00 €
Grand-Pey-Lescours Saint-Emilion	59,00 €
Clos de Salles Pomerol	69,00 €
Château de Pez Saint-Estèphe	92,00 €

BOURGOGNE ROUGE

Laforêt Pinot Noir	52,00 €
--------------------	---------

ROUGES FRAIS

Côte du Ventoux Jaboulet	38,00 €
St Nicolas de Bourgueil Bio	39,00 €
Saumur Champigny Dom. P Filliatreau	42,00 €
Sancerre Dom. de Daulny	45,00 €

VIN ROSÉ

Vieux Château Lamotte	36,00 €
Château M de Martet	36,00 €
Château Real Martin Provence	42,00 €
Côte de Provence Vallom Brosa 1 ^{ère} cuvée	59,00 €