

KEUZE MENU – MENU AU CHOIX

Voorgerechten	Garnaal kroketten Croquettes crevettes (+€ 2)
Entrées	Vitello tonnato (Holstein) “op wijze van de chef” Scampis look Scampis à l’ail Kaaskroketten Croquettes au fromage ooo
Hoofdgerechten	Filet Mignon “Wit-Blauw”
Plats principaux	Varkenswangetjes Carbonades Flamandes Kabeljauw Cabillaud (+€ 5) Sliptongen Solettes (+€ 3) ooo
Desserts	Dame Blanche Verwenkoffie Café “Gourmand”

Menu 55

VOORGERECHTEN – ENTRÉES

Scampis met look 6 st. (1)	22
Scampis à l’ail 6 pc.	
Garnaalkroketten 2 st. (1-2-5-6)	24
Croquettes crevettes 2 pc.	
Kaaskroketten 2st. (2-5-6)	20
Croquettes au fromage	
Vissoep “Victory” (1)	22
Vangst van de dag, met rouille en toast	
Soupe de poisson “Victory”	
Pêche du jour, avec rouille et toast	
Vitello tonnato op “wijze van de chef”	22
Pastrami “Holstein” met saus van tonijn en tuinkruiden	
Pastrami “Holstein” avec sauce au thon et épices du jardin	
Huisgemarineerde zalm - Suppl. Kaviaar “Oscietra” 10 gr. €25	22
Met mierikswortel en croûtons	
Saumon mariné - Suppl. Caviar “Oscietra” 10 gr. €25	
Raifort et croûtons	

PLATEAU ROYAL (1-2-3)

Ruim assortiment aan schaal- en schelpdieren
o.a. oesters, kreeft, krab, langoustines,...

(kan wijzigen volgens de seizoenen)

Assortiment des coquillages et crustacés
comme huîtres, homard, crabe, langoustines,...

(peut changer selon les saisons)

“Specialiteit van het huis”

Vanaf 2 personen

65 p.p.

VIS – POISSON

Sliptongen (2-5)	33
Met salade, tartaarsaus en frieten	
Solettes	
Avec salade, sauce tartare et frites	
Zeetong 500 gr. (2-3-5) (chef's favourite)	Dagprijs
Met salade, tartaarsaus en frieten	
Sole Meunière 500 gr.	
Avec salade, sauce tartare et frites	
Kabeljauwbaas met handgepelde garnalen (1-5-6)	38
Met polderaardappel en mousseline	
Filet de cabillaud avec crevettes décortiquées à la main	
Pommes de terre et mousseline	
Scampis met look 9 st. (1)	32
Scampis à l’ail 9 pc.	
Bouillabaise “Victory” (1-2-5)	34
Vangst van de dag, met rouille en toast	
Pêche du jour, avec rouille et toast	
Zeebaars in zoutkorst (30 min)	38
Bar de mer en croûte de sel	

SALADES

Tomaat garnaal “New Style” (1- 2)	32
Tomate crevettes “New Style”	
Salade met geitenkaas (2-3-6)	28
Rucola peer gekarameliseerde noten	
Rode biet spek	
Salade au fromage de chèvre	
Rucola poire noix caramélisées	
Bêtrave rouge lard	
Salade met zalm (2-5)	28
Huisgemarineerd dille croûtons pijnboompitten	
Salade au saumon	
Mariné aneth croûtons pignon de pin	
Caesarsalade (2-5-6)	28
Hoekkip spek croûtons hoeve ei parmezaan	
Salade César	
Poulet fermier lardons oeuf parmesan	

VICTORY
BAR - RESTAURANT

SCHAAL- EN SCHELPIEREN- COQUILLAGES-ET-CRUSTACES

KREEFT

Kreeft 500 gr. 700 gr. (1-2-5)	45/65
Belle vue Thermidor Look	
Homard 500 gr. 700 gr.	
Belle vue Thermidor à l’Ai	

MOSSELEN – MOULES

Natuur Nature (1-6)	28
Witte wijn Vin blanc	29
Victory (getomateerd/ tomatee)	30
Room en/of Look Crème et/ou à l’Ai	30

OESTERS – HUÏTRES CREUZEN 3st./6st.

Natuur Nature (1)	12/24
Gegratineerd met Look of Thermidor (1)	15/30
Gratinée à l’Ai ou Thermidor	

ROYAL BELGIAN CAVIAAR

“Oscietra” 10gr. (1)	25
“Oscietra” 30gr. (1)	65

VLEES – VIANDE

Filet Mignon 250 gr. “Belgisch Wit Blauw” (2-3-6)	32
Sauzen: Peper, Champignon of Béarnaise	
Aardappel: Frieten of Kroketten	
Filet Mignon 250 gr. “Blanc Blue Belge” (2-3-6)	
Sauzen: Peper, Champignon ou Béarnaise	
Pomme de terre: Frites ou Croquettes	
Côte à l’os 500 gr. (2-3-6)	38
Sauzen: Peper, Champignon of Béarnaise	
Aardappel: Frieten of Kroketten	
Handgesneden Steak Tartaar (2-3-5)	32
Met frieten en salade	
Steak tartare coupé à la main	
Avec frites et salade	
Vol-au-vent (2-3-6) (chef's favourite)	32
Met frieten, salade en mousseline	
Vol-au-vent	
Avec frites, salade et mousseline	
Beasty Burger (2-3)	30
Met bacon, “Oud Brugge” kaas en frieten	
Avec bacon, fromage “Oud Brugge” et frites	
Varkenswangetjes traag gegaard in “Leffe” (2-3)	32
Carbonades Flamandes à la “Leffe”	

KINDERGERECHTEN –

PLATS POUR ENFANTS

Filet Mignon 125 gr. “Belgisch Wit Blauw”	16
Met salade en frieten	
Avec salade et frites	
Mossel natuur (1)	16
Met mosselsaus en frieten	
Moules nature	
Avec sauce moules et frites	
Spaghetti Bolognese (2)	16
Vol-au-vent	20
Met frieten / Avec frites	
Garnaalkroket 1 st. (1)	16
Croquette crevettes 1 pc.	
Met frieten / Avec frites	

DESSERTS

Sabayon (5) (chef's favourite)	11
Crème Brûlée (5-6)	11
Warme Appeltaart (2)	11
Tarte aux pommes chaudes	
Dame Blanche (6)	11
Colonel “Citroensorbet & Vodka”	13
Pannenkoeken (5-6)	15
Geflambeerd met vanille ijs	
Crêpes	
Flambées à la glace vanille	
Verwenkoffie	11
Café “Gourmand”	
Cheesecake	13

ZEESCHOTEL (1-2-3)

½ Kreeft, 3 oesters, huisgemarineerde zalm
en tomaat met garnalen
(kan wijzigen volgens de seizoenen)
½ Homard, 3 huîtres, saumon mariné
et tomate crevettes
(peut changer selon les saisons)

“Specialiteit van het huis”

45 p.p.

Allergenen:

1



Schaaldieren

2



Gluten

3



Noten

4



Soja

5



Ei

6



Melk

Om kwaliteit te waarborgen en wachttijden te beperken vragen wij uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel

MENUKART