



Menu Vlamingstraat

35,00

Croquette au fromage "Vieux Bruges"



Vol au Vent de poulet, bouchée, salade et frites



Mousse au chocolat

Menu Den Huzaar

40,00

Croquette de crevettes maison



Joues de porc en "Brugse Zot", groites et gratin
de pommes de terres



Coupe brésilienne

Menu in Bruges

49,50

Toast champignons **ou**
Soupe de poisson de Zeebruges, focaccia à la tomate et rouille



Côtelette d'agneau au beurre aux herbes, légumes de saison et pommes
gratin **ou**

Grillades variées de poisson aux sauce de Chef, patates speciale et
salade



Irish coffee **ou** Crêpe Américaine aux glace de rhum-raisins et fruit rouge



Pour assurer un bon fonctionnement, max. 4 plats différents par table
1 table = 1 facture



Apéritifs

Apéro

Maison	12
Prosecco Rosato	9
Cava	9
Champagne	11
Kir	8
Kir Royale	11
Sherry dry	8
Porto blanc, rouge	8
Porto 10 jr	12
Martini blanc, rouge	8
Picon	9
Pineau des charentes	8
Ricard	9
Campari orange	10
Bacardi cola	10
Vodka orange	10
Wiskey cola	10
Bacardi 4 jr	14

Mocktails

Crodino blanc/rouge tonic	9,50
Gin tonic sans alcool	10

Cocktails

Aperol Spritz	10,50
Moscow Mule	11,50
Sex on the Beach	11,50

Gins

(servi au tonic fever-tree)

Tanqueray ten	12
Gin Mare	14
Hendriks	14
Bulldog	14
Buss N°509 Raspberry	16
Copperhead	16

Tapas

Planche de tapas	26,50
Planche de fromage	17,50
Jambon Iberico	14,50
Chorizo	12,50



Pour assurer un bon fonctionnement, max. 4 plats différents par table
1 table = 1 facture



Déjeuner (12:00-14:00)

Ragoût de bœuf au bière de Bruges, pommes frites et salade	21,95
Catch of the day	21,95

Entrées

Soupe de Poison de Zeebruges, focaccia à la tomate et rouille	15,50
Saumon écossais fumé, mayonnaise aux herbes, oignons et toast	24
Coquettes de crevettes maison (2 pièces)	19,50
Coquettes de fromages maison Vieux Bruges (2 pièces)	16,50
Carpaccio de bœuf, roquette en parmesan	19,50

Salades

Fromage de chèvre, lardons et pomme	22
Saumon fumé aux petits oignons	25
Scampi	26

Menu enfant

Steak avec salade et frites	15
Boulettes de viande à la sauce tomate et purée de pommes de terre	14
Bâtonnets de poisson avec salade et frites	14





Plat Principaux

Joues de porc au "Brugse Zot", griottes et gratin de pommes de terre	27
Vol au Vent de poulet fermier, bouchée, salade et frites	26
Steak "filet mignon", salade et frites sauce au Poivre sauce au vin rouge sauce aux champignon	28
Chateaubriand (300 gr.) avec sauce au choix, salade et frites sauce au poivre sauce au vin rouge sauce aux champignons	36
Pâtes du sud végétariennes avec légumes locaux	20
Bar, Pommes Duchesse et légumes de saison	27,50
Catch of the day	26
Moules - nature vin blanc ail - avec frites	29
Homard Bellevue avec frites, salade, cocktail et mayo (2 personnes)	Prix du jour

Desserts

Crème brûlée	10
Dame blanche	10,50
Trio de sorbets	10,50
Mousse au chocolat	11
Fromages de Bruges	17,50



Pour assurer un bon fonctionnement, max. 4 plats différents par table
1 table = 1 facture



Boissons

Bières pression locales

Brugse zot	5,90
Straffe Hendrik tripel	5,90
Bourgogne des Flandres	5,90

Bières

Stella Artois	3,60
Carlsberg	4
Carlsberg 0%	4
Sportzot 0%	5,90
Hoegaarden	4
Kriek Max	4
Desperados	5,80
Duvel	6
Westmalle tripel	6
Straffe Hendrik quadr	6
Chimay blauw	6
Rochefort 8°	6
Orval	6,50

Boissons non alcoolisées

Eau Chaudfontaine ¼	3,50
Eau Chaudfontaine ½	6,50
Eau Chaudfontaine 1/1	10,50
Cola, Cola zero	3,80
Fanta, Sprite, Ice tea	3,80
Tonic <i>fever tree</i>	4,20
Ginger ale <i>fever tree</i>	4,20
Ginger beer <i>fever tree</i>	4,20
Jus de Pommes	4
Jus d'orange	5,50

Vins maison

blanc - rouge - rosé	
Verre	6
Carafe ¼	10
Carafe ½	17,50
Bouteille	26,50

Boissons chaudes

Café	3,90
Mokka expresso	3,90
Décaféiné	4
Latte macchiato	4,50
Cappuccino	4,20
Chocolat chaud	4,50
Assortiment de thé	3,90
Irish coffee (whiskey)	10,50
French coffee (cognac)	10,50
Paris coffee (gr-marnier)	10,50
Italian coffee (amaretto)	10,50
Baileys coffee	10,50



Boissons

Digestifs

Cognac bisquit	11
Cognac vsop	16
Armagnac	11
Calvados	12
Poire Williams	12
Jägermeister	9
Fernet Branca	9
Grappa Moscato	9
Baileys	9
Limoncello	9
Sambuca	9
Amaretto	10
Cointreau	10
Grand marnier	10

Whiskey

Bowmore 12j	12
Glenlivet 15j	17
Gouden carolus Belgian single malt	16





Carte des Vins

VINS MAISONS

Vino de la Tierra de Castilla Y León, L'Espange	
BLANC: Cuatro Rayas Verdejo Bio	26,50
ROUGE: Cuatro Rayas Tempranillo Bio	26,50
ROSÉ: Cuatro Rayas Rosa	26,50

BULLES

Cava Vallformosa Brut, L'Espange	33
Cava Vallformosa Brut, rosé L'Espange	33
Champagne De Monerat	59

VINS BLANCS

FRAIS – FRUITÉ	
Santa Rosa Estate Torrontés, Mendoza, Argentine	29
Pasque, Pinot Grigio, Italie	30
Seméli Feast White, Peloponnesos, Grèce	31
Torre Zambra, Pecorino, Colle Maggio, Italie	31
Dal Cero Corte Giacobbe Soave, Veneto, Italie – Garganega	39
PLEIN - COMPLEX	
Quinta Nova Pomares Branco, Douro, Voisinho, Gouveio – Rabigato, Portugal	43





Carte des Vins

VINS ROUGES

FRUITÉ - JUTEUX

Domaine Nicolas Croze, Les Peitis Coins, Côtes Du Rhone, La France	31
Oude Kaap, Klassiek rood, Cabernet Sauvignon, Afrique du Sud	34
Pasqua, Montepulciano d'Ambuzzo Verona, Italie	38
Pfaffl Wien 2, Weinviertel, L' Autriche Pinot Noir - Blauer Zweigelt	43

PUISSANT

Domaine Martin Clerc, Colinnes Rhodaniennes, Syrah, La France	48
Domaines Edmund Rothschild, Saint-Emilion 2016, La France	79

VINS DOUX

Die Blave Spätlese, Riesling Spätlese	26,50
---------------------------------------	-------

