



Menu Vlamingstraat

29,50

Croquette au fromage "Vieux Bruges"



Vol au Vent de poulet, bouchée, salade et frites



Mousse au chocolat

Menu Den Huzaar

35,00

Croquette de crevettes maison



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



Coupe brésilienne

Menu in Bruges

45,00

Ravioli de truffe, champignons sauvage **ou**
Soupe de poisson de Zeebruges, focaccia à la tomate et rouille



Faisan "Fine Champagne" et croquettes aux amandes **ou**
Bar de mer aux légumes d'automne, pommes duchesse



Irish coffee **ou** Moelleux au chocolat



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



Apéritifs

Apéro

Maison	10
Prosecco Rosato	7
Cava	7
Champagne	10
Kir	6
Kir Royale	10
Sherry dry	6
Porto blanc, rouge	6
Porto 10 jr	10
Martini blanc, rouge	6
Picon	8
Pineau des charentes	6
Ricard	8
Campari orange	9
Bacardi cola	9
Vodka orange	9
Wiskey cola	9
Bacardi 4 jr	12

Mocktails

Crodino blanc/rouge tonic	8,50
Gin tonic sans alcool	9

Cocktails

Aperol Spritz	9,50
Moscow Mule	10,50
Sex on the Beach	10,50

Gins

(servi au tonic fever-tree)

Tanqueray ten	11
Gin Mare	13
Hendriks	13
Bulldog	13
Buss N°509 Raspberry	15
Copperhead	15

Tapas

Planche de tapas	24,50
Planche de fromage	15
Jambon Iberico	13
Chorizo	11





Déjeuner (12:00-14:00)

Blanquette de veau au nouvelle pommes de terres	19,50
Catch of the day	19,50

Entrées

Soupe de Poison de Zeebruges, focaccia à la tomate et rouille	14
Saumon écossais fumé, mayonnaise aux herbes, oignons et toast	19
Coquettes de crevettes maison (2 pièces)	18,50
Coquettes de fromages maison Vieux Bruges (2 pièces)	15
Carpaccio de bœuf, roquette en parmesan	17

Salades

Fromage de chèvre, lardons et pomme	21
Saumon fumé aux petits oignons	23
Scampi	23

Menu enfant

Steak avec salade et frites	14
Boulettes de viande à la sauce tomate et purée de pommes de terre	13
Bâtonnets de poisson avec salade et frites	13





Plat Principaux

Joues de porc au "Brugse Zot", griottes et gratin de pommes de terre	24
Vol au Vent de poulet fermier, bouchée, salade et frites	24
Steak "filet mignon", salade et frites sauce au Poivre sauce au vin rouge sauce aux champignon	25,50
Chateaubriand (300 gr.) avec sauce au choix, salade et frites sauce au poivre sauce au vin rouge sauce aux champignons	34,50
Pâtes du sud végétariennes avec légumes locaux	18
Bar, Pommes Duchesse et légumes de saison	25
Catch of the day	23,50
Moules - nature vin blanc ail - avec frites	26
Homard Bellevue avec frites, salade, cocktail et mayo (2 personnes)	Prix du jour

Desserts

Crème brûlée	8
Dame blanche	8
Trio de sorbets	9
Mousse au chocolat	8
Fromages de Bruges	15





Boissons

Bières pression locales

Brugse zot	5,20
Straffe Hendrik tripel	5,20
Bourgogne des Flandres	5,20

Bières

Stella Artois	3,10
Carlsberg, Carlsberg 0,0	3,60
Hoegaarden	3,60
Kriek Max	3,60
Desperados	5,00
Duvel	5,20
Westmalle tripel	5,20
Straffe Hendrik quadr	5,20
Chimay blauw	5,20
Rochefort 8°	5,20
Orval	5,70

Boissons non alcoolisées

Eau Chaudfontaine ¼	2,90
Eau Chaudfontaine ½	5,50
Eau Chaudfontaine 1/1	8,50
Cola, Cola zero	3,20
Fanta, Sprite, Ice tea	3,20
Tonic fever tree	3,80
Ginger ale fever tree	3,80
Ginger beer	3,80
Jus de Pommes	3,40
Jus d'orange	5

Vins maison

blanc - rouge - rosé

Verre	5
Carafe ¼	9
Carafe ½	16,50
Bouteille	24,50

Boissons chaudes

Café	3,20
Mokka expresso	3,20
Décaféiné	3,30
Latte macchiato	3,50
Cappuccino	3,50
Chocolat chaud	3,50
Assortiment de thé	3,30
Irish coffee (whiskey)	8,50
French coffee (cognac)	8,50
Paris coffee (gr-marnier)	8,50
Italian coffee (amaretto)	8,50
Baileys coffee	8,50



Boissons

Digestifs

Cognac bisquit	8
Cognac vsop	14
Armagnac	8
Calvados	9
Poire Williams	9
Jägermeister	8
Fernet Branca	8
Grappa Moscato	8
Baileys	8
Limoncello	8
Sambuca	8
Amaretto	9
Cointreau	9
Grand marnier	9

Menu Whiskey

Ardbeg 10j	12
Bowmore 12j	10
Maccalan 12j	16
Glenlivet 15j	15
Gouden carolus	
Belgian single malt	14





Carte des Vins

VINS MAISONS

Vino de la Tierra de Castilla, L'Espagne	
BLANC: Finca Fabian Chardonnay	24,50
ROUGE: Finca Fabian Tempranillo	24,50
ROSÉ: Finca Fabian Rosado	24,50

BULLES

Cava Heretat El Padruell Brut, L'Espagne	29
Spumante Casa Coller rosé	31
Champagne De L'auche	54

VINS BLANCS

FRAIS – FRUITÉ	
De Martino Estate, Casablanca Valley, Chili - Sauvignon Blanc	27
Seméli Feast White, Peloponnesos, Grèce – Moschofilero	29
Dal Cero Corte Giacobbe Soave, Veneto, Italie – Garganega	36
PLEIN - COMPLEX	
Saam Mountain, Paarl, Afrique du Sud - Chenin Blanc	25
Quinta Nova Pomares Branco, Douro, Portugal - Voisinho, Gouveio - Rabigato	38
Domaine Auvigue Macon-Fuissé, Bourgogne - Chardonnay	45





Carte des Vins

VINS ROSÉS

Santa Rosa Estate rosé, Mendoza, Argentine – Syrah 26

VINS ROUGES

FRUITÉ - JUTEUX

Santa Rosa Estate, Mendoza, Argentine – Malbec 27

Fosso Corno Aires, Montepulciano D'Abruzzo,
Italie – Montepulciano 35

Pfaffl Wien 2, Weinviertel,
L'Autriche Pinot Noir - Blauer Zweigelt 41

PUISSANT

Kalamanda Wild Life, Australie du Sud – Shiraz 25

Hermanos Hernaiz 'El jardin de la Emperatriz', Rioja,
L'Espagne - Tempranillo, Garnacha

38

Chateau Hauchat 'La Rose', Fronsac, Bordeaux,
La France – Merlot 54

VINS DOUX

Die Blave Spätlese, Riesling Spätlese
24,50

