

TASTE  
& EN-  
JOY

MENU

---

STARS *of* FLANDERS

### P'TIT ENCAS POUR L'APÉRO

Dégustation de Pata Negra (24 m. Juan Pedro Domec)		16.00
Dégustation de jambon Mangalica (18 m. Monte Nevada)		14.00
Crevettes Nobashi frites avec sauce aigre-doux à tremper		15.00
Goujonnettes de poisson frites avec sauce tartare		14.00
Toasts au saumon fumé et garnitures	15.00	

### HUÎTRES

Gillardeau n° 3	3 pièces	13.00
	6 pièces	26.00
Fines de Claire Marennes Oléron	3 pièces	10.50
	6 pièces	21.00

### ENTRÉES

Potage du jour		7.00
Bisque de homard		15.00
Croquettes de crevettes		18.00
Croquettes de fromage		15.00
Carpaccio de bœuf "Angus" avec roquette, copeaux de Parmesan et balsamique		18.00
Saumon fumé d'Ecosse 'extra doux'		19.50
Terrine de foie gras d'oie, confit de figues et pain brioche		22.50

### SALADES

Salade César avec poulet grillé et anchois	18.00	24.00
Slaatje Latem & Leie (coquille Saint-Jacques grillée, jambon Mangalica, saumon fumé, foie gras d'oie, crevettes)	24.00	29.00

## PÂTES

Linguine au gamba, jambon Mangalica et truffe 25.00

Linguine au gamba, jambon Mangalica et truffe Penne à l'Arrabiata, scampi et pesto 24.00

## VÉGÉTARIENS

Pâtes au Gorgonzola et aux épinards 23.00

## POISSONS

Sole meunière ou grillée, pommes frites et légumes chaudes prix du jour

Anguilles au vert 27.00

Filet de turbotin, pommes de terre écrasées aux grains de moutarde, jeunes épinards et mousseline 33.00

## VIANDES

Côte de porc Brasvar, 'Cross & Blackwell-' 23.00

Steak tartare, classique préparé à table 24.00

Filet pur poêlé ou grillé 33.00

Côte à l'os poêlée ou grillée (2 cts) p.p. 29.00

Vol au vent de poulet pattes noires aux ris de veau 27.00

Tous les plats sont servis avec pommes frites et salade

Légumes chaudes 6.00

Salade de chicorée 6.00

## SAUCES

Béarnaise, Poivre vert, Archiduc, Beurre maître d'hôtel

A partir de 8 personnes maximum 4 entrées et 4 plats différent

OPENINGSUREN VAN 01/05 T.E.M. 30/09

HEURES D'OUVERTURE DE 01/05 JUSQU'AU 30/09

Maandag | Lundi 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Dinsdag | Mardi 12.00 / 14.30 & 18.00 - 21.30

Woensdag | Mercredi 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Donderdag | Jeudi 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Vrijdag | Vendredi 12.00 - 14.30 & 18.00 / 21.30

Zaterdag | Samedi 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Zondag | Dimanche 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

OPENINGSUREN VAN 01/10 T.E.M. 30/04

HEURES D'OUVERTURE DE 01/10 JUSQU'AU 30/04

Maandag | Lundi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00

Dinsdag | Mardi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00

Woensdag | Mercredi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00

Donderdag | Jeudi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00

Vrijdag | Vendredi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.30

Zaterdag | Samedi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.30

Zondag | Dimanche 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.00

Voor allergeneninformatie kunt u zich  
wenden tot het personeel

*Pour l'allergène informations, s'il vous plaît  
communiquer avec le personnel.*



**AUBERGE DU  
PÊCHEUR**

**SINT-MARTENS-LATEM**

---

**STARS *of* FLANDERS**

Charl's - Knokke | Diner Privé Catering | Gosset Hotel - Groot-Bijgaarden | Hotel Serwir - Sint-Niklaas | Auberge du Pêcheur - Sint-Martens-Latem

## SUGGESTIONS

### ENTRÉES

Crabe de la mer du Nord, Granny Smith, concombre et basilic	23.00
Tartare de bar de mer, wakame, Granny Smith, chou-rave et wasabi	22.00
Palourdes et moules bouchet à l'ail	23.00

### HOMARD (600-700 GR.)

“Bellevue”	29.00   58.00
Cuit au beurre d'herbes	29.00   58.00

### POISSONS

Filet de dorade, poireau confit, fenouil, moules bouchot et jus de curry vert et basilic	29.00
Filet de cabillaud, jambon de Parme, purée de pommes de terre, artichaut	31.00

### VIANDES

Filet de coucou de Malines, crème de brocoli et mini girolles	29.00
Rubia Gallega “maturée 3 semaines”, sauce choron, salade et frites	34.00
Poussin, sauce à l'estragon et croquettes	26.00

### SALADES

Tomate crevettes avec crevettes de Zeebrugge épluchées à la main	29.00   50.00
Salade Niçoise avec thon grillé et haricots	24.00   29.00