

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 "Wexford" à l'huile d'olives, copeaux de Parmesan et roquette		18.00
Saumon fumé d'Ecosse 'extra doux'		19.50
Terrine de foie gras d'oie, confit de figes 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

PASTA'S | PÂTES

Linguine au gamba, jambon Mangalica et truffe	25.00
Penne à l'Arrabiata, scampi et pesto	24.00

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

SAUZEN | SAUCES

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

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

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

Lundi 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Mardi 12.00 / 14.30 & 18.00 - 21.30

Mercredi 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Jeudi 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Vendredi 12.00 - 14.30 & 18.00 / 21.30

Samedi 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Dimanche 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

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

Lundi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00

Mardi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00

Mercredi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00

Jeudi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00

Vendredi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.30

Samedi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.30

Dimanche 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.00

*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

Tartare de langoustine, crème aigre, concombre, citron confit et avruga caviar	23.00
Tartare de veau, crème d'anchois et câpres	21.00

HOMARD DE OOSTERSCHELDE

Homard "Bellevue"	30.00/60.00
Homard cuit au beurre d'herbes	30.00/60.00

POISSONS

Filet de dorade, risotto de crevettes, fenouil et cresson	28.00
Filet de cabillaud, asperges, lavande de mer, mousseline	31.00
Burger de saumon à l'avocat et citron vert	25.00

VIANDES

Pintadeau, asperges vertes et haricot à couper	29.00
Pigeon d'Anjou, petit pois, coeur de laitue et champignon portobello	30.00
Poussin, sauce à l'estragon, mélange de légumes et croquettes	26.00

ASPERGES

à la Flamande	22.00/28.00
avec saumon fumé et mousseline	23.00/29.00
grillées avec Pata Negra et mousseline	24.00/30.00

SALADES

Tomate crevettes avec crevettes de Zeebrugge épluchées à la main	29.00/50.00
Insalata caprese avec burrata et tomates bio	21.00
Salade Niçoise avec thon grillé et haricots	24.00/29.00