

TASTE
& EN-
JOY

MENU

STARS *of* FLANDERS

WACHTBORDJE BIJ HET APERITIEF

Bordje Pata Negra		16.00
Bordje Mangalicham		14.00
Gefrituurde Nobashigarnalen met zoetzure dipsaus		15.00
Gefrituurde visreepjes met tartaarsaus		14.00
Toastjes met gerookte zalm en garnituren		15.00

OESTERS

Gillardeau n° 3	3 stuks	13.00
	6 stuks	26.00
Fines de Claire Marennes Oléron	3 stuks	10.50
	6 stuks	21.00
Platte Zeeuwse n° 5	3 stuks	15.00
	6 stuks	30.00

VOORGERECHTEN

Soep van de dag	7.00
Kreeftenbisque	15.00
Garnaalkroketten	18.00
Kaaskroketten	15.00
Rundscarpaccio "Wexford" met olijfolie, Parmezaanschilfers en notensla	18.00
Gerookte Schotse zalm 'extra doux'	19.50
Huisgemaakte ganzenleverterrinen met vijgencompote en briochebrood	22.50

SALADES

Caesar Salad met gegrilde kip en ansjovis	18.00 24.00
Slaatje Latem & Leie (gegrilde Sint-Jakobsvrucht, Mangalicham, gerookte zalm, ganzenlever, garnalen)	24.00 29.00

PASTA'S

Linguine met gamba, Mangalicaham en truffel	25.00
Penne Arrabiata met scampi en pesto	24.00

VISGERECHTEN

Gebakken of gegrilde zeetong met frietjes en warme groentjes	dagprijs
Paling in 't groen	27.00
Jonge tarbotfilet, geprakte aardappelen met mosterdzaad, jonge spinazie en mousseline	33.00

VLEESGERECHTEN

Varkensrib Brasvar, 'Cross and Blackwell'	23.00
Steak tartaar, klassiek bereid aan tafel	24.00
Gebakken of gegrilde filet pur	33.00
Gebakken of gegrilde côte à l'os (2 pers)	p.p. 29.00
Vol au vent van zwartpootkip met kalfszwezerik	27.00

Al deze gerechten worden geserveerd met frietjes en een slaatje

Warme groenten	6.00
Witloofsalade	6.00

SAUZEN

Béarnaise, Groene peper, Champignonroom, Hofmeesterboter

Vanaf 8 personen maximum 4 verschillende voor- en hoofdgerechten

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

Maandag 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Dinsdag 12.00 / 14.30 & 18.00 - 21.30

Woensdag 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Donderdag 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Vrijdag 12.00 - 14.30 & 18.00 / 21.30

Zaterdag 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Zondag 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

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

Maandag 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00

Dinsdag 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00

Woensdag 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00

Donderdag 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00

Vrijdag 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.30

Zaterdag 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.30

Zondag 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.00

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel



**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

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Tartaar van Sint-Jakobsvrucht, zure room, gekonfijte citroen en haringeitjes	22.00
Gravlax van zalm, mierikswortel en dille-olie	19.00
Gebakken ganzenlever, tarte tatin van Jonagold, speculoos en Calvados	23.00

KREEFT (600/700 GR.)

Kreeft "Bellevue"	28.00/56.00
Kreeft gebakken met kruidenboter	28.00/56.00

VISGERECHTEN | POISSONS

Skreifilet, vichyssoise van prei, basilicum, grijze garnaal en Avruga kaviaar	31.00
Stoofpotje van zeeduivel op Thaise wijze met rijst	31.00
Zalmburger met avocado en limoen	25.00

VLEESGERECHTEN | VIANDES

Schotse dunne lende, gele en rode biet, aardpeer, jus van rode wijn	30.00
Kalfszwezerik en -lever, knolselder, witloof en jus van porto	34.00
Piepkuiken, dragonsaus, groentenmengeling en aardappelkroketten	26.00