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	25.00
Fines de Claire Marennes Oléron	3 pièces	10.50
	6 pièces	20.00

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 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
Tomate aux crevettes de Zeebruges épluchées à la main	30.00 | 50.00
Salade au gamba, fromage de chèvre, pomme Jonagold et lard	23.00 | 29.00

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, line jeunes épinards et mousse	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 différents

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

SUGGESTIONS

ENTRÉES

Burrata avec tomate bio et l'huile aux basilic		18.00
Hareng Vierge		17.00
Pomme Moscovite "Royal Belgian Caviar" Gold label	10 gr.	36.00
	30 gr.	80.00

BABY HOMARD

Baby homard "Bellevue"	32.00
Baby homard cuit au beurre d'herbes	32.00

POISSONS

Filet de cabillaud, asperges vertes, lavende de mer, puree aux fines herbes et jus de crabe de plage	30.00
Lotte - poisson de l'année - tomate coeur de boeuf, courgette, fregola et jus d'anchois	32.00

VIANDES

Coucou de Malines, crème d'aubergine, chou pointu et jus au citronelle	28.00
Joues de veau braissées, salade et pomme frites	26.00
Rubia Gallega - 3 semaines maturée - sauce choron, salade et pomme frites	34.00