

MENU 18 €

6 Oysters of 1/2 Krabbe Mayonnaise
of Mosselen Gewoon mit witte Wijn
of Rillettes von gekonfijte eend
of Vendée salade : gesneden gegrilde ham, geroosterd brood
met knoflook Boter en « mogettes »(witte bonen)
of salade ganzenlever

Roggeveugel in boter met kappertjes of blanke botersaus
of hoofdgerecht van de Chef
of Gekonfijte eend
of Rundvlees Gegrild

(saus + 1 € :peper, Roquefort, sjalotten, eekhoortjesbrood)
Alle hoofdgerecht worden geserveerd met frites* of groenten.

Kaasplank of Dessert van de dag
of Zwevend Eiland met vanillesaus
of Carpaccio von Ananas
gemarineerd in siroop van gember & sorbet *van passievrucht
of Tarte tatin karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs*
of kwark met frambozensaus, honing & natuurlijke
of 2 bolletjes* of 1 bolletje* + saus + slagroom*
of + 3 € 60 kaas en dessert of + 3 € 60 dessert kaart

MENU 23 €

8 Oysters
of 1/2 Krabbe Mayonnaise + 3 langoestinen
of 5 warme oesters van de Chef-kok
of Zalm Gravlax gebeitst en gekonfijte, en de begeleidingen
of "Bolaïe" Soep van het moment zie billboard
of farmer salad ganzenlever - Rillettes von gekonfijte eend

Vispannetje

of Zanderfilets blanke botersaus
of Roggeveugel in boter kappertjes of blanke botersaus
of Hoofdgerecht van de Chef
of Konijn gekonfijte « jagerssaus »
of Rumstuk Gegrild

(saus + 1 € :peper, Roquefort, sjalotten, eekhoortjesbrood)
Alle hoofdgerecht worden geserveerd met frites* of groenten.

Kaasplank of Dessert van de dag
of Knapperig van appels
karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs*
of Paradijs beker kokosmelk en babanensorbet
glutenvrij, lactosevrij, zonder toegevoegde suikers
of Chocoladezacht gebak met vanillesaus
of Crème Brûlée natuur of begoten met vendéelikeur

zeevruchten

- Oesters of Langoestinen
- 6 7 € 50 - 12 14 €
- Krabbe met mayonnaise.....10 €
- 1/2 Krabbe & langoestinen12 €

Op off - season volgorde :

- bulots « knapperigzee » mayonnaise.....8 €
- Schotel van « L' Estran »19 €
3 oesters - ≈ 3 langoestines - garnaal...
- Zeevruchthenschotel für 1 person29 € 50
voor 1 pers.: 5 oesters - ≈ 5 langoestinen - 1/2 krabbe - garnaal.

- Mosselen Gewoon aan de witte wijn.....9 € 50
- Mosselen im Room10 € 50
- Mosselen im Kerrie.....10 € 50
- Mosselen « Moeras » bacon, room..... 11 €
- Mosselen im Roquefort.....12 €
+ Met friejes*2 €

Nagerechten

- extra dessert menu's 18 € & 23 €3 € 60
- kwark met frambozensaus of honing4 € 50
- Zwevend Eiland met vanillestokje saus5 €
- Carpaccio von Ananas vers gemarineerd in siroop van gember & sorbet* van passievrucht5 € 50
- Het dessert van Day ziet billboard.....5 € 50
- Tarte tatin karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs*6 €
- Paradijs beker kokosmelk en babanensorbet glutenvrij, lactosevrij, zonder toegevoegde suikers.....6 €
- Knapperig van appels karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs*6 € 50
- Crème Brûlée vanillestokje Natuur5 € 50
- Crème Brûlée vanillestokje begoten cognac met sinaasappel.....6 € 50
- Chocoladegebak smeltend vanillestokje saus6 € 50
- Profiteroles (koop* - vanilleijs* - chocoladesaus - slagroom*)7 €
- Ijsgekoelde Nougat met een Frambozensauje.....7 €
Thee, infusie of koffie «Gourmand» 7 € 50
1 warme drank + 1 kleine chocolade fudge + 1 vanille-ijs* + slagroom* ...
extra + 1 € 80 voor alleen koffie-gourmand in 28 € maaltijd)

Ies*

* Ijs & Sorbet 1 bolletje...2 € 50
vanille - chocolade - aardbeien - koffie - pistache - mint - praline - karamel
- rum rozijnen - peer - appel - limoen - passievrucht - zwarte bessen
- Klassieke Beker.....6 € 50
- Begoten Beker (2el)7 € 00

MENU 28 €

1/2 Krabbe & 5 Langoestines
of Duo 5 Oesters & 5 Langoestines
of Tandem Zelfgemaakte ganzenlever und Zalm Gravlax
of 6 warme oesters van de Chef-kok
of Ei ovenschotel met zelfgemaakte ganzenlever en eekhoortjesbrood
of Gastronomische salade (ganzenlever-spiermaag-gerookte eend)
of « Assettaïe » : Rillettes von gekonfijte eend + Vendée salade :
gesneden gegrilde ham, geroosterd brood met knoflook Boter en
« mogettes »(witte bonen)

zeevruchten zuurkool
of + 5 € enige « meuniere »
of zanderfilets blanke botersaus
of + 5 € braadpan Walnut St. Jacques eekhoortjesbrood of blanke botersaus
of Fricassée van Kikkerbilletjes mit peterseliesaus
of Konijn gekonfijte « jagerssaus »
of Zwezerik met eekhoortjesbrood
of Entrecote Gegrild
(saus :peper, Roquefort, sjalotten, eekhoortjesbrood)
Alle hoofdgerecht worden geserveerd met frites* of groenten

Kaasplank

Keuze van het dessert in kaart.
(+ 1 € 80 extra Koffie « Gourmand »)

Kindermenu (tot 10 jaar)

□ 8 € 50 hoofdgerecht + nagerecht
□ 11 € voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht

Rillettes of Tomatensalade

Rundergehakt gegrild of Vis in blanke botersaus of chicken nuggets (100% netto)
met friet*, Pasta or rijst

Klein zwevend eiland of Chocoladezacht gebak of kwark of 1 bol jijs*

FORMULE 13 € 80

voorgerecht + hoofdgerecht oder hoofdgerecht + nagerecht
oder voorgerecht + nagerecht

(geserveerd om lunch van de maandag tot zaterdag behalve op zon- en feestdagen)

menu aan 18 €

U kunt de rest van de
kaart in restaurant.



«De maaltijden worden bereid op van grondstoffen»
In het restaurant «l'Estran», de keuken is zelfgemaakt, uitzonderlijk → *



+ 3 € 60 voor een schotel, bedekt
of gedeelde menu.
nettoprijs / drank niet inbegrepen