

MENU 17 €

6 Oysters of 1/2 Krabbe Mayonnaise
 of Mosselen Gewoon mit witte Wijn
 of Konijnenvlees terrine & uienconfituur mit grenadine
 of Vendée salade : gesneden gegrilde ham, geroosterd brood
 met knoflook Boter en « mogettes »(witte bonen)
 of salade ganzenlever

Roggeveugel in boter met kappertjes
 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 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 22 €

8 Oysters of Krabbe Mayonnaise
 of Zalm Gravlax gebeitst en gekonfijte, en de begeleidingen
 of farmer salad
 of salade Land
 gebraden geit toast met honing - gesneden gegrilde ham

Vispannetje
 of zanderfilets blanke botersaus
 of Konijn gekonfijte sjalotten
 of Rumstuk Gegrild

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

Kaasplank

of Knapperig van appels
 karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs*
 of salade van verse seizoensgebonden fruit
 of Chocoladezacht gebak met vanillesaus
 of Crème Brûlée natuur of begoten met vendélikeur
 of 2 bolletjes* of 1 bolletje* + saus + slagroom*
 of + 3 € 60 kaas en dessert of + 3 € 60 dessert kaart

zeevruchten

- Oesters of Langoestinen
 - 6 6 € 80 - 12 13 € 50
- Krabbe met mayonnaise..... 9 € 80
- bulots « knapperigzee » mayonnaise..... 7 € 80
- ½ Krabbe & langoestinen 11 € 40
- Schotel van « L' Estran » 18 € 60
 3 oesters – ≈ 3 langoestines – garnaal. ...
- Zeevruchthenschotel für 1 person 29 € 40
 voor 1 pers.: 5 oesters – ≈ 5 langoestinen – ½ krabbe - garnaal.
- Mosselen Gewoon aan de witte wijn..... 9 € 80
- Mosselen im Room 10 € 20
- Mosselen im Kerrie..... 10 € 60
- Mosselen « Moeras » bacon, room..... 10 € 90
- Mosselen im Roquefort..... 11 € 80
 + Met frijes* 2 €

MENU 27 €

½ Krabbe & 5 Langoestines
 of Duo 5 Oesters & 5 Langoestines
 of + 3 € Schotel «L' Estran» 3 oesters – 3 langoestines – garnaal.
 of + 3 € Zelfgemaakte ganzenlever
 of 6 warme oesters van de Chef-kok
 of Ei ovenschotel met zelfgemaakte ganzenlever en eekhoortjesbrood
 of Gastronomische salade (ganzenlever-spiermaag-geroekte eend)
 of knapperige korst met slakken* van de Chef-kok

zeevruchten zuurkool

of + 5 € enige « meuniere »
 of zanderfilets blanke botersaus
 of + 5 € braadpan Walnut St. Jacques met eekhoortjesbrood
 of Fricassée van Kikkerbilletjes mit peterseliesaus
 of Konijn gekonfijte sjalotten
 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

Terrine 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 € 50

voorgerecht + hoofdgerecht oder hoofdgerecht + nagerecht
 oder voorgerecht + nagerecht

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

menu aan 17 €

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 → *

Nagerechten

- extra dessert menu's 17 € & 22 € 3 € 60
- Tarte tatin karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs* 5 € 50
- kwark met frambozensaus of honing 4 € 20
- Zwevend Eiland met vanillestokje saus 4 € 60
- Carpaccio von Ananas vers gemarineerd in siroop van gember & sorbet* van passievrucht 4 € 80
- Tarte tatin karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs* 5 € 50
- salade van verse seizoensgebonden fruit 5 € 80
- Knapperig van appels karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs* 5 € 80
- Crème Brûlée vanillestokje Natuur 4 € 20
- Crème Brûlée vanillestokje begoten met vendélikeur 5 € 80
- Chocoladegebak smeltend vanillestokje saus 5 € 50
- Profiteroles (koop* - vanilleijs* - chocoladesaus - slagroom*) 6 € 50
- Ijsgekoelde Nougat met een Frambozensauje 7 € 00

Ies*

- * Ijs & Sorbet 1 bolletje... 2 € 10
 vanille – chocolade – aardbeien – koffie – pistache – mint – praline – karamel
 – rum rozijnen – peer – appel – limoen – passievrucht – zwarte bessen – kokos
 - Supplement slagroom*, saus, 1 € 70 - alcoholosa 3 € 20
- Klassieke Beker..... 6 € 00
- Samengestel Beker 7 € 00
- Begoten Beker (2cl) 7 € 00

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