



AUBERGE DU PÊCHEUR

SINT-MARTENS-LATEM

ENTREES

Huitres "Ostra Regal"	30
Croquettes aux crevettes	28
Croquettes au fromage	25
Saumon fumé artisanal	28
Carpaccio de Holstein au parmesan et à la truffe	28
Tartare de bar à la salicorne, crème épaisse et orange	27
Scampi diabolique	26

PLATS DE VIANDE

Steak tartare	35
Rib-Eye "Black Angus"	41
Filet pur "Hereford"	46
Côte à l'os "Limousin" (2 pers.)	p.p. 46
Sauces: béarnaise - sauce crème aux champignons - sauce crème au poivre - choron - beurre aux herbes	
Carbonades Flamandes	31
Vol au vent	35
Vol au vent au ris de veau	44
Poulet fermier rôti (2 pers.)	p.p. 37
Côtelette de veau "Cross & Blackwell"	34

PLATS DE POISSON

Sole poêlée ou grillée	prix du jour
Bar aux fines herbes, beurre blanc et épinards (2 pers.)	p.p. 42
Gambas sauvages avec pâtes et sauce tartare	43
Aile de raie	35
Filet de cabillaud avec risotto, tomate et courgette	41
Thon grillé à la sauce vierge et fregolla	37
Baby homard "Belle Vue"	35
Baby homard poêlé au beurre à l'ail	35
Moules nature	40
Moules au vin blanc	42

PATE

Linguini aux palourdes	28
------------------------	----

SALADES

Salade Niçoise	31
Salade César	29
Carpaccio de tomates à la burrata	30
Tomate aux crevettes	36
Asperges vertes à la burrata et aux pistaches	27

DESSERTS

Mousse au chocolat	16
Crème brûlée	15
Sabayon	16
Dame Blanche	15
Coupe Colonel	15
Coupe fraises	16
Cerises au mascarpone et à la vanille	16

APERITIFS

Champagne "Maison"	15
Cava "Maison"	11
Lighthouse Bubbels 0%	10
Negroni	16
Aperol Spritz	14
Picon Vin Blanc	14
Picori	14
Kirr	9
Kirr Royal	15
Campari Tonic / Orange	15
Ricard	12
Vermouth "Belsazar" blanc rouge	11
Porto "Noval 10y." rouge	14
Pineau Des Charentes	9

COCKTAILS

Pornstar Martini	18
Moscow Mule	17
Dark & Stormy	17
Espresso Martini	17
Amaretto Sour	16

MOCKTAILS

Virgin Lazy Red Cheeks	12
Pornstar Spritz	12
Dark & Stormy by NONA	13
Nogroni	14
Aperol Spritz by NONA	14
G&T Copperhead	14

TO SHARE OR NOT TO SHARE

Huitres "Ostra Regal"	30
Croquette de poulet à la crème d'estragon	22
Boudin blanc "Dierendonck"	19
Gamba grillée au citron vert et sauce sriracha	24
Goujonettes de poisson à la sauce tartare	19
Poulpo à la nduja	22

MENU PECHEUR

Croquettes aux crevettes
ou
Tartare de bar à la salicorne, crème épaisse et orange
...
Rib-Eye
ou
Filet de cabillaud avec risotto, tomate et courgette
...
Dame Blanche
ou
Irish Coffee
ou
Cerises au mascarpone et à la vanille

67

WHITE WINES

		Glass	Bottle
1043	Le Noble "Cuvée Réserve", Chardonnay Viognier	8	40
1006	Sancerre La Perrière, Sauvignon Blanc	12	60
1023	Chablis "La Pierrelée", Chardonnay	12	60
1034	Rully Blanc "Les Gaudoirs", Domaine de l'Eccette	14	70
1018	Neil Ellis Whitehall, Chardonnay	12	60
1013	La Trucha, Albarino, Rias Baixas	12	60
1017	Riesling Purnot, Aldeneyck, Maasvallei Limburg	14	70

RED WINES

1044	Le Noble "Cuvée Réserve", Pays de Carcassonne	8	40
1030	Prieuré Lamarzelle, Saint-Emilion	14	70
727	Avignonesi, Noble Wine of Montepulciano	15	75
906	Bera La Lena, Barbera d'Alba, Piemonte	13	65
908	Suertes del Marques, Tenerife, Listán Negro	11	55
895	Alegria Reserva, Doura, Touriga Nacional	10	50

ROSE WINES

1001	La Croix Belle "Carignole"	9	45
1021	AIX - Coteaux d'Aix en Provence	11	55

Consultez notre bible des vins, qui compte plus de 400 références

GIN TONIC

Auberge du Pêcheur (BEL)	16
Bombay Sapphire (UK)	16
Gin Mare 'Capri' (ESP)	17
Filliers dry (BEL)	16
Copperhead 'Gibson Edition' (BEL)	17
Copperhead 'Classic' (BEL)	16
Hendrick's (UK)	17
Monkey 47 (GER)	17
Foragers Black Label (UK)	17

All Gins are served with Fever-Tree Tonic

SOFT DRINKS

Coca Cola - Coca Cola Zero	5
Fanta - Sprite - Fuze Tea	5
Appletiser	5
Fever-Tree Ginger Beer	5,5
Fever-Tree Ginger Ale	5,5
Fever-Tree Indian Tonic	5,5
Jus D'Orange	7
Appelsap	5
Big Tom	5,5
Vittel 25 cl	5
Vittel 50 cl	9
Vittel 1L	13
San Pellegrino 25 cl	5
San Pellegrino 50 cl	9
San Pellegrino 1L	13

BIEREN

Cristal van 't vat	5
Fourchette van 't vat	7
Duvel	7
Omer	7
Orval	7
Ename Blond Dubbel	7
Westmalle Tripel Dubbel	7
Tripel Karmeliet	7
Paalsteen 'Latem Smaken'	6
La Chouffe	7
Mort Subite Kriek	5
Kasteelbier Rouge	7
Cristal 0%	5
Karmeliet 0%	7
Kasteelbier Rouge 0%	7
Sportzot 0%	6,5

WARME DRANKEN**KOFFIE**

Espresso - Deca - Mokka	5
Cappuccino à la mousse de lait	6
Cappuccino à la crème fraîche	6
Dubbele espresso	6,5
Latte Machiato	6,5
Warme Chocolademelk	5,5
French Coffee	13
Sweet French Coffee	13
Irish Coffee	13
Italian Coffee	13
Filliers Coffee	13

THEE

China Gunpowder	5,5
Kenia Op	5,5
Earl Grey	5,5
Oma's Garten	5,5
Munt	5,5
Rozenbottel	5,5
Kamille	5,5
Linde	5,5
Rooiebos	5,5
Verse Muntthee	7
Verse Gember Thee	7

LONG DRINKS**RUM**

Bacardi White	10
Bacardi Reserva	10
Bacardi reserva 8y	13,5
Kraken Spiced	13
Havana Club 7Y	14
VODKA	
Absolut	11
Grey Goose	13
Mary White	12
WHISKY	
Jameson	10,5
J&B	11
Jack Daniels	14

DIGESTIEVEN**CALVADOS**

Roger Groult 8Y	12
Roger Groult 12Y	15

COGNAC

Hennessy	12
Martell VSOP	15
Remy Martin VOSP	14

JENEVER

Filliers 30°	9
Filliers 38°	12

EAU DE VIE

Poire Williams Morand	14
Grappa Tignanello Antinori	16

WHISKY

Dalwhinnie 15Y	14
Glenmorangie 10Y	14
Macallan 18Y	32
Oban 14Y	18
Lagavulin 16Y	18
Talisker 10Y	14

LIKEUR

Cointreau	11
Sambuca	12
Baileys	12
Chartreuse Verte	12
Grand Marnier	12
Amaretto Andriatico	12
Limoncino "Isolabella"	14