



## AUBERGE DU PÊCHEUR

SINT-MARTENS-LATEM

### ENTREES

Huîtres "Ostra Regal"	30
Croquettes de crevettes	26
Croquettes au fromage	23
Saumon fumé artisanal	27
Carpaccio Holstein Parmesan truffe	28

### PLATS DE VIANDE

Steak tartare	33
Rib-Eye "Black Angus"	38
Filet pur "Hereford"	45
Côte à l'os "Limousin" (2 pers.)	p.p. 45
Sauces: béarnaise - crème aux champignons - crème au poivre - choron - beurre aux herbes	
Carbonades à la Flamande	31
Vol au vent	35
Vol au vent avec ris de veau	44
Poulet fermier rôti (2 pers.)	p.p. 35
Côtelette de veau "Cross & Blackwell"	32


### PLATS DE POISSONS

Sole meunière 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

### PATE

Linguini Vongolé	28
------------------	----

### SALADES

Salade Niçoise	31
Caesar Salade	29
Tomate crevettes	36
Aubergine à la feta et à la grenade 	27

### DESSERT

Moelleux au chocolat	16
Crème brûlée	15
Sabayon	16
Dame Blanche	15
rio de sorbets	15
Coupe Colonel	15
Coupe fraises	16

### SUGGESTIONS

#### ENTREES

Tartare de saumon aux asperges et à l'aneth	26
Carpaccio de thon au citron vert et wasabi	27

#### PLAT DE POISSON

Filet de dorade avec lavende de mer et fenouil	42
--	----

#### PLAT DE VIANDE

Couronne d'agneau aux fèves et aux asperges vertes	46
--	----

#### DESSERT

Fraise à la rhubarbe et verveine	15
----------------------------------	----

### 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

Croquette de poulet et crème d'estragon	22
Pinsa avec straciatella et jambon Mangalica	26
Assiette de jambon Mangalica	24
Boudin blanc "Dierendonck"	19
Gamba grillée au citron vert et sauce sriracha	24
Goujonettes et sauce tartare	19

### MENU PECHEUR

Croquettes aux crevettes  
ou  
Tartare de saumon aux asperges et à l'aneth

...

Rib-Eye

ou

Filet de dorade avec lavende de mer et fenouil

...

Dame Blanche

ou

Irish Coffee

ou

Fraise à la rhubarbe et verveine

63



### LUNCH MENU

Entrée et plat principal 38

### WHITE WINES BY THE GLASS

Le Noble "Cuvée Réserve", France, Chardonnay Viognier	8
Sancerre La Perrière, France, Sauvignon Blanc	12
Pouilly-Fumé, France, Sauvignon Blanc	13
Chablis "La Pierrelée », France, Chardonnay	12
Mantira, Italy, Sauvignon Gris	11
Ch. De Bousval Goutes D'O, Belgique, Chardonnay	10
Neil Ellis Whitehall, Afrique du Sud, Chardonnay	12

### RED WINES BY THE GLASS

Le Noble "Cuvée Réserve", France, Pays de Carcassonne	8
La Bastide Dauzac, France, Margaux	13
Prieuré Lamarzelle, France, Sain-Emilion	13
Clos des Frères, France, Vacqueras	11
Avignonesi, Italy Vino Nobile di Montepulciano	15
Refugallo, Espagne, Dominio do Bibei	10

### ROSE WINES BY THE GLASS

La Croix Belle "Carignole"	9
AIX - Coteaux d'Aix en Provence	11

**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	4.5
Fanta - Sprite - Fuze Tea	4.5
Appletiser	4.5
Fever-Tree Ginger Beer	5
Fever-Tree Ginger Ale	5
Fever-Tree Indian Tonic	5
Jus D'Orange	7
Appelsap	4.5
Big Tom	5
Vittel 25 cl	4.5
Vittel 50 cl	8
Vittel 1L	12
San Pellegrino 25 cl	4.5
San Pellegrino 50 cl	8
San Pellegrino 1L	12

**BIERE**

Cristal pression	4.5
Fourchette pression	6.5
Duvel	6.5
Omer	6.5
Orval	6.5
Ename Blonde Double	6.5
Westmalle Tripel Double	7
Tripel Karmeliet	6.5
Paalsteen 'Latem Smaken'	6
La Chouffe	6.5
Mort Subite Kriek	5
Kasteelbier Rouge	6.5
Cristal 0%	5
Karmeliet 0%	7
Kasteelbier Rouge 0%	7
Sportzot 0%	6.5

**BOISSONS CHAUDES****KOFFIE**

Espresso - Deca - Mokka	5
Cappuccino à la mousse de lait	6
Cappuccino à la crème fraîche	6
Double espresso	6.5
Latte Machiato	6.5
Chocolat chaud	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
Le jardin de grand-mère	5.5
Menthe	5.5
Eglantier	5.5
Camomille	5.5
Tilleul	5.5
Rooiebos	5.5
Thé à la menthe fraîche	7
Thé au Gingembre Frais	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

**DIGESTIFS****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