

FR

Menu ODYZEE_(20 dec 22)

FR

12H00 – 14H00 / 18H00 – 21H00 (ven&sa–22H00)

Nos Entrées

- Soupe de poisson à l'Ostendaise avec rouille € 17,00
- Salade au fromage de chèvre* € 17,00
- Carpaccio de boeuf avec mayo à la truffes* € 18,00
- Saumon fumé avec garniture classique* € 18,00
- Scampi à l'ail ou diabolique (8 pièces)* € 18,00
- Croquettes crevettes Ostendaise (2 pièces)* € 18,00

* comme plat principal avec salade et frites: + € 4,00 pp

Nos Poissons

- Casolette de poisson gratinée avec purée € 24,00
- Moules (1,2kg) nature* (en saison) € 24,00
- Moules (1,2kg) vin blanc* (en saison) € 25,00
- Solettes meunières (3 pièces)* € 28,00
- Tomates (2) crevettes à l'Ostendaise* € 32,00
- Bouillabaisse de poissons de la mer du Nord € 27,00 (1p)
(bisque de crevettes avec morceaux € 49,00 (2p)
de poissons et fruits de mer avec rouille et toast)

* servi avec salade et frites

Nos Viandes

- Carbonades flamandes fait maison* € 20,00
- Vol au vent* € 20,00
- Angus Beef Burger* € 20,00
- Steak tartare (viande crue /prép. soi-même)* € 22,00
- Filet de Poulet ** € 22,00
- Filet pur irlandais (± 220 gram)** € 32,00
- Uruguay ribeye (± 300 gram)** € 32,00

* servi avec salade et frites

** Choix aux sauce beurre maître d'hôtel, champignon-,
poivre- ou béarnaise, servi avec salade et frites

Plats Végétariens / Vegan

- Tajine de légumes fait maison € 20,00
- Vol au vent (vegan) avec salade et frites € 20,00

Nos Pâtes

- Spaghetti bolognaise ou végétarien € 15,00
- Spaghetti scampi diabolique (8 pièces) € 20,00

Desserts

- Mousse au chocolat € 6,00
- Gâteau du jour avec café ou thé € 6,50
- Coupe brésilienne ou Coupe dame blanche € 9,00
- Tarte aux pommes, glace vanille € 9,00
- Moelleux au chocolat belge € 9,00
- Pastel de nata € 9,00

Menu Enfant <12ans (coup enfant inclusif)

- Vol au vent avec frites € 9,00
- ½ Filet de poulet avec frites € 9,00
- Frikadelles (2 pièces) avec frites € 9,00
- Spaghetti bolognaise € 9,00

Menu 2 services aux choix
(de la carte)

Entrée

Plat principal

(suppl. Solettes / Bouillabaisse: + € 4,00 pp)

(suppl. Filet pur / Uruguay ribeye /
Tomates crevettes: + € 9,00 pp)

€ 36,00

Menu 3 services aux choix
(de la carte)

Entrée

Plat principal

(suppl. Solettes / Bouillabaisse: + € 4,00 pp)

(suppl. Filet pur / Uruguay ribeye /
Tomates crevettes: + € 9,00 pp)

Dessert

€ 42,00

Menu du jour lunch (12u-14u)
(hors dimanche et jours fériés)

- Plat du jour € 14,95
- Potage & plat du jour € 16,00
- Potage & plat du jour & gâteau € 19,50

Eaux

Eau plat Chaudfontaine

Eau pétillant Chaudfontaine

- par bouteille 25 cl € 3,20
- par bouteille 50 cl € 5,40
- par bouteille 100 cl € 8,50

Jus de fruits

- Orange 20 cl € 3,20
- Tomate 20 cl € 3,20
- Pomme 20 cl € 3,20
- Ace 20 cl € 3,20

Boissons rafraîchissantes

- Coca cola 20 cl € 3,20
- Coca cola zero 20 cl € 3,20
- Sprite 20 cl € 3,20
- Fanta orange 20 cl € 3,20
- Fanta Lemon Zero 20 cl € 3,20
- Fuze tea 20 cl € 3,70
- Fuze tea Pêche / hibiscus 20 cl € 3,70
- Nordic tonic 20 cl € 3,70
- Gini 20 cl € 3,70
- Lait au chocolat 20 cl € 3,70

Bières au fût

- Maes pils 5,2% 25 cl € 3,20
33 cl € 4,10
50 cl € 5,50
- Cerise Lambic 4,5% 25 cl € 4,00
- Filou 8,5% 33 cl € 5,00
- Grimbergen blonde 6,7% 33 cl € 5,00
- Grimbergen brune 6,5% 33 cl € 5,00

Bières en bouteilles

- Maes NA 0,0% 25 cl € 3,20
- Brugs tarwebier blanche 4,8% 25 cl € 3,20
- Rodenbach 5,2% 25 cl € 4,00
- Vedett extra blonde 5,2% 33 cl € 4,50
- Omer 8,0% 33 cl € 5,10
- Trappist Orval 6,2% 33 cl € 5,10
- Keyte triple 7,7% 33 cl € 5,10
- Keyte double 9,2% 33 cl € 5,10
- Westmalle triple 9,5% 33 cl € 5,10
- Westmalle double 7,0% 33 cl € 5,10
- Duvel 8,5% 33 cl € 5,10
- Kasteel Rouge 8,0% 33 cl € 5,10
- Kasteel Tripel 11,0% 33 cl € 5,10
- Kasteel Cuvée Chateau 11,0% 33 cl € 5,10

Boissons chaudes

- Café Ristretto € 3,20
- Café Espresso € 3,20
- Cappuccino € 4,00
- Café Latte € 4,00
- Café au lait € 4,00
- Chocolat chaud € 4,00
- Thé English Breakfast, earl grey, camomille, églantier, lentille, menthe, vert € 3,20
- Irish coffee (Irish whiskey) € 9,50
- French coffee (Cognac) € 9,50
- Café Parisien (Grand Marnier) € 9,50
- Italian coffee (Amaretto) € 9,50

Apéritifs

- Porto rouge - blanc € 6,00
 - Sherry dry € 6,00
 - Martini rouge - blanc € 6,00
 - Kir vin blanc € 6,00
 - Pineau des charentes € 6,00
 - Campari pure € 7,50
 - Ricard € 8,50
 - Apéritif maison € 9,50
 - Picon maison € 9,50
 - Campari orange € 9,50
 - Passoa orange € 9,50
 - Aperol Spritz € 9,50
 - Sangria rouge - blanc (en saison) € 9,50
 - Mojito € 10,50
 - Amaretto Fizz € 10,50
 - Odyzee Summer Cocktail € 10,50
 - Gordon's dry Gin € 8,00
 - Bulldog Gin € 9,00
 - Hendrick's Gin € 10,00
- avec tonic: Fever tree Premium Indian / Mediterranean + € 4,00

Alcoholvrije aperitieven / apéritifs non-alcoolisé

- Virgin Mojito € 7,50
- Amaretto Mizz € 7,50
- Odyzee Summer Mocktail € 7,50
- Virgin Gin tonic € 10,00

Vins

Cava – Masia de la luz Brut

- par verre € 7,00
- par bouteille € 35,00

Champagne - A. Bergère

- par bouteille € 55,00

Vin maison rouge - blanc - rosé

“Springbok” Zuid-Afrika

- par verre € 4,50
- par carafe 25/50/100 cl € 7,50 / € 16,00 / € 27,00

Vin doux “Domaine Laguille” Côtes de Gascogne Fr

- par verre € 6,00
- par bouteille € 29,00

Vin Blanc par bouteille

- Chardonnay Puglia Pasqua Ita € 25,00
- Chardonnay Macon-Villages Fr € 33,00
- Chablis Domaine des Hates Fr € 49,00

Vin rouge par bouteille

- Montepulciano d'Abruzzo Pasqua Ita € 25,00
- Château de Seguin Bordeaux Supérieur Fr € 28,00
- Château La Gorce Médoc Cru Bourgeois Fr € 33,00

Vin rosé par bouteille

- “Moment de plaisir” Pays d'oc Fr € 25,00

Boissons spiritueux

- Genièvre citron € 7,50
- Genièvre vieux € 8,50
- Limoncello € 8,50
- Bacardi rhum blanc € 8,50
- Havana rhum brun € 8,50
- Johny walker red label € 8,50
- J&B € 8,50
- Cognac € 9,50
- Calvados € 9,50
- Grand Marnier / Cointreau / Amaretto € 9,50
- Bailey's Irish Cream € 9,50