

# MENU ODYZEE

I TABLE = I ADDITION  
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION

FR

12H - 14H ET 18H - 21H (EN SAISON : 22H)

FR

## NOS ENTRÉES

	€
<i>Les entrées ne peuvent jamais être commandées séparément. Possible en tant que plat principal moyennant un supplément de</i>	+ 5.00
CROQUETTES AU FROMAGE (1/2 PCS)*	17.00/20.00
CROQUETTES CREVETTES OSTENDAISE (1/2 PCS)*	18.00/23.00
SCAMPI À L'AIL OU DIABOLIQUE (8 PCS)*	20.00
SAUMON FUMÉ AVEC GARNITURE CLASSIQUE*	20.00
SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE*	20.00
GOUJONNETTES DE POISSON	21.00
DE LA MER DU NORD AVEC TARTARE MAISON*	
DUO DE CROQUETTES (1 PCS CREVETTE/1 PCS FROMAGE)*	21.00
SOUPE DE POISSON À L'OSTENDAISE AVEC ROUILLE	21.00
CARPACCIO DE BOEUF AVEC MAYO AUX TRUFFES*	22.00

\*Toujours servi comme plat principal avec salade/ frites/croquettes/pain

## NOS POISSONS

CASSOLETTE DE POISSONS GRATINÉE**	25.00
GAMBAS À LA PLANCHA**	25.00
MOULES NATURE (1,2KG) (EN SAISON)	25.00
MOULES VIN BLANC (1,2KG) (EN SAISON)	26.00
MOULES CRÈME À L'AIL (1,2KG) (EN SAISON)	28.00
SOLETTES MEUNIÈRES (3 PCS)**	29.00
CABILLAUD (SAUCE HOLLANDAISE)**	29.00
BOUILLABAISSE MER DU NORD (1P/2P)	28.00/52.00
(BISQUE DE CREVETTES/3 SORTES DE POISSON FRUITS DE MER/ROUILLE /TOAST)	

\*\* Servi avec salade et frites/purée/croquettes/pain.

## NOS VIANDES

CARBONADES FLAMANDES FAIT MAISON**	22.00
VOL AU VENT FAIT MAISON**	22.00
ANGUS BEEF BURGER**	23.00
FILET DE POULET***	24.00
CÔTES***	24.00
STEAK TARTARE (VIANDE CRUE /NON-PRÉPARÉ)**	24.00
COURONNE D'AGNEAU (± 300 GRAMMES) ***	34.00
IRLANDAIS RIBEYE (± 300 GRAM)***	34.00
FILET PUR IRLANDAIS (± 220 GRAM)***	36.00

\*\*\* Choix sauce : beurre maître d'hôtel, Roquefort, poivre,  
Champignon ou béarnaise.

## PLATS VÉGÉTARIENS / VEGAN

TAJINE DE LÉGUMES FAIT MAISON	22.00
VOL AU VENT VEGAN**	22.00

## NOS PÂTES

SPAGHETTI BOLOGNAISE OU VÉGÉTARIEN	20.00
SPAGHETTI SCAMPI DIABOLIQUE (8 PCS)	25.00

Un plat/menu ne peut pas être partagé

## MENU AU CHOIX

### MENU 2 SERVICES

ENTRÉE & PLAT PRINCIPAL  
€ 41.00

### MENU 3 SERVICES

ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL  
& DESSERT  
€ 48.00

SUPPLÉMENT €

CABILLAUD/SOLETTES: 5.00

BOUILLABAISSE: 5.00

IRLANDAIS RIBEYE/COURONNE: 9.00

FILET PUR: 11.00

## LUNCH DU JOUR

HORS DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS

12H -14H €

PLAT DU JOUR 16.00

SOUPE & PLAT DU JOUR 19.00

SOUPE, PLAT DU JOUR 22.00

& PÂTISSERIE

## DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 8.00

PÂTISSERIE DU JOUR 8.50

COUPE BRÉSILIENNE 9.00

COUPE ADVOCAT 9.00

COUPE DAME BLANCHE 9.00

TARTE AUX POMMES AVEC CRÈME 11.00

ANGLAISE ET GLACE À LA VANILLE 11.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT BELGE 11.00

PASTEL DE NATA 11.00

CRÈME BRÛLÉE 11.00

## MENU ENFANT <12J

(GLACE ENFANT INCLUS)

VOL AU VENT AVEC FRITES 13.00

NUGGETS DE POULET (4) PCS 13.00

AVEC FRITES

FRIKANDELLES (2 PCS) 13.00

AVEC FRITES

SPAGHETTI BOLOGNAISE 13.00

Uniquement paiement en espèces ou carte de crédit possible. AUCUN chargement sur la chambre. V02.04.2026

<b>EAUX</b>	€
CHAUDFONTAINE PLATE OF PÉTILLANTE	
25 CL	3.30
50 CL	5.40
1 LT	8.50

### BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

COCA COLA / COCA COLA ZERO	3.30
SPRITE / FANTA ORANGE	3.30
TONISSTEINER CITRON	3.30
LAIT AU CHOCOLAT (FROID)	3.30
FUZE TEA CITRON	3.70
FUZE TEA PÊCHE & HIBISCUS	3.70
ROYAL TONIC	3.70

### JUS DE FRUITS

ORANGE / POMME / TOMATE	3.30
ACE MULTIFRUITS	3.30

### BIÈRES AU FÛT

MAES PILS 5.2 %	
25 CL	3.30
33 CL	4.20
50 CL	6.00
MORT SUBITE CÉRISE 4.5%	4.00
FILOU 8.5%	5.00
GRIMBERGEN BLONDE 6.7 %	5.00
GRIMBERGEN BRUNE 6.5%	5.00

### BIÈRES EN BOUTEILLE

BRUGS TARWEBIER 4.8%	3.30
RODENBACH 5.2%	4.00
VEDETT EXTRA BLONDE 5.2%	4.50
OMER 8.0%	5.10
KEYTE TRIPLE 7.7%	5.10
WESTMALLE TRIPLE 9.5%	5.10
WESTMALLE DOUBLE 7.0%	5.10
DUVEL 8.5%	5.10
ZEEVONK 7.4%	6.00
ORVAL 6.2%	6.00
KASTEEL ROUGE 8.0%	6.00
KASTEEL FRAMBOISE 7.0%	6.00
KASTEEL TRIPLE 11.0%	6.00
KASTEEL CUVÉE CHÂTEAU 11.0%	6.00

### SANS ALCOOL

CARLSBERG 0.0%	3.30
MAES NA 0.0%	3.30
ZEEVONK 0.0%	5.30
AMARETTO MIZZ	10.00
ODYZEE MOCKTAIL	10.00
VIRGIN MOJITO	10.00
VIRGIN GIN TONIC PINK	10.00
VIRGIN APEROL SPRITZ	10.00

### BOISSONS CHAUDES

KOFFIE RISTRETTO OU ESPRESSO	3.30
KOFFIE LATTE OU VERKEERD	4.20
CAPPUCCINO	4.20
CHOCOLAT CHAUD	4.20
THÉ (BREAKFAST, EARL GREY, CAMOMILLE, ÉGLANTIER, MENTHE, THÉ VERT)	3.30
IRISH COFFEE (WHISKEY)	11.00
FRENCH COFFEE (COGNAC)	11.00
ITALIAN COFFEE (AMARETTO)	11.00

### APÉRITIFS

	€
PORTO ROUGE- BLANC	6.00
SHERRY DRY	6.00
MARTINI ROUGE- BLANC	6.00
PINEAU DE CHARENTES	6.00
KIR (VIN BLANC)	6.00
KIR ROYAL 5 AVE	8.00
CAMPARI PURE	9.50
RICARD	10.50
APÉRITIF MAISON	10.50
PICON MAISON	10.50
CAMPARI ORANGE	10.50
PASSOA ORANGE	10.50
APEROL SPRITZ	10.00
SANGRIA ROUGE (EN SAISON)	10.50
MOJITO	10.50
AMARETTO FIZZ	10.50
ODYZEE COCKTAIL	10.50
GORDON'S DRY GIN	11.00
BULLDOG GIN	11.50
HENDRICK'S GIN	+ 4.00
MET FEVER TREE TONIC	

### VINS

CAVA "MASIA DE LA LUZ"	7.00
PAR VERRE	35.00
PAR BOUTEILLE	
PROSECCO – CORVEZZO VALDOBBIADENE BIO	39.00
PAR BOUTEILLE	
CHAMPAGNE "A BERGÈRE"	55.00
PAR BOUTEILLE	

### VIN MAISON "SPRINGBOK" (ZA) (ROUGE, ROSÉ, BLANC)

PAR VERRE	4.50
PAR CARAFE 25 - 50 - 100 CL	8.00 - 15.00 - 27.00
VIN DOUX "DOMAINE LAGUILLE" (FR)	
CÔTES DE GASCOGNE	
PAR VERRE	6.50
PAR CARAFE 25 - 50 CL	11.00 - 21.00
PAR BOUTEILLE	33.00

### VIN BLANC

CHARDONNAY PUGLIA PASQUA (IT)	25.00
PINOT GRIGIO CORVEZZO (IT) BIO	29.00
CHARDONNAY MACON-VILLAGES (FR)	33.00
TEMPRANILLO BLANCO RIOJA VEGA (SP)	38.00
CHABLIS DOMAINE DES HATES (FR)	49.00

### VIN ROUGE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PASQUA (IT)	25.00
FINCA LABARCA CRIANZA RIOJA (SP)	28.00
CHÂTEAU DE SÉGUIN BORDEAUX SUPÉRIEUR (FR)	28.00
CORVEZZO CABERNET SAUVIGNON (IT) BIO	29.00
CHÂTEAU LA GORCE MÉDOC CRU BOURGEOIS (FR)	33.00

### VIN ROSÉ

"MOMENT DE PLAISIR" PAYS D'OC (FR)	25.00
"CORVEZZO ROSÉ" (IT) BIO	29.00

### SPRITUEUX

BACARDI RHUM BLANC	8.50
HAVANA RHUM BRUN	8.50
VODKA	8.50
J&B	8.50
JOHNNIE WALKER RED LABEL	9.50
COGNAC	9.50
CALVADOS	9.50
GRAND MARNIER	9.50
COINTREAU	9.50
AMARETTO	9.50
LIMONCELO	9.50