

## Moules de Zélande

(en saison)

## Zeelandse Mosselen

(tijdens het seizoen)

## Mussels from Zeeland

(seasonal)

*En entrée:*

*Voorgerecht:*

*Starter:*

- ✘ Moules "à l'escargot" gratinées au beurre à l'ail

Mosselen in escargot looksaus

Mussels with garlic butter sauce

13,80

*À la casserole:*

*Hoofdschotel:*

*Main course:*

- ✘ Moules marinières

Mosselen naturel

Mussels with vegetables

23,00

- ✘ Moules au vin blanc

Mosselen met witte wijn

Mussels prepared with white wine

24,00

- ✘ Moules sauce provençale

Mosselen "à la provençale"

Mussels in a provençale sauce

25,00

- ✘ Moules sauce à l'ail et crème

Mosselen met look, room saus

Mussels with garlic and cream sauce

25,50

- ✘ Moules aux chicons et à la bière blanche, crème

Mosselen met witloof en wit bier room saus

Mussels with belgian endives and with belgian white beer, cream sauce

26,00

*Toutes nos casseroles de moules sont accompagnées de frites fraîches «maison»*

*All onze mosselen worden bediend met verse huisgemaakte frieten*

*All our mussels are served with fresh home made french fries*

## Lunch du jour

## Dagschotel

## Day Menu

✘ Deux services

Twee schotels

Two services

18,00

Du lundi au vendredi midi

Maandag tot vrijdag middags

Monday to Friday midday