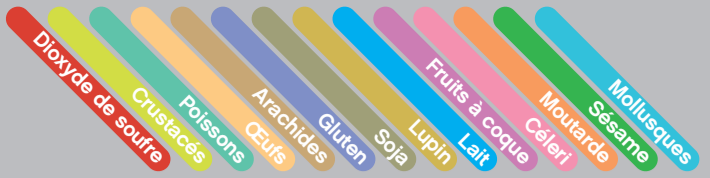




Au Vieux Saint Martin

Tableau des allergies
Allergieëntabel



Dagsoep	Voir avec le Chef														
Radis, Fleur de sel de Noirmoutier															
Cervelas extra en dégustation															
Chester céleri en dégustation															
Tartines de Plattekees, oignons, radis															
Filets de hareng, sauce mayonnaise															
Bol de caricoles (Bigorneaux)															
Cannibale															
Tête pressée faite dans la maison															
Jambon cuit de Ferme avec salade garnie															
Hesp van Vlaanderen met slaatje															
Tomates aux crevettes grises d'Ostende															
Salade de crevettes grises d'Ostende															
Salade de poulet fermier, mayonnaise															
Bacon Club (poulet fermier)															
Fondus au parmesan maison															
Oostendse grijze garnalkroketten															
Carpaccio de Saumon, toasts															
Crottins de biquette belge chauds au miel															
Marbré de foie d'oie et de canard, brioche, mango chutney, fait maison															
Toast aux crevettes grises, sauce mayonnaise															
Terrine de lapereau/faisan, coulis aux baies roses, toasts															
Omelette nature, au fromage ou au jambon															
Omelette aux crevettes grises															
Œufs plats, saucisses de Francfort															
Uitsmijter au jambon															
Witloofs au gratin															
Boudins noir et blanc, purée terre et ciel															
Filet américain, pommes frites															
Pied de porc à la bruxelloise, pommes frites															
Saucisse fraîche, stoemp de carottes															
Entrecôte grillée Maître d'Hôtel, frites															
Entrecôte au poivre vert, frites															
Entrecôte au poivre vert à la crème, frites															
Gentse waterzooi van hoevekip															
Friture de moules Jumbo de Zélande															
Salade aux lardons et Royal Stilton cheese															
Tartare de saumon, toasts															
Vol-au-vent															
Pavé de Saumon d'Ecosse rôti à l'oseille, fleuron, pommes purée															
Carbonnades flamandes à la gueuze Boon sur toast moutardé															
Roastbeef, kartoffelsalat, piccalilli															
Fish and Chips Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade															
Blanquette de veau à l'ancienne, p. natures															
Lapin du Poitou à la kriek, p. natures															
Boulets d'y Lidge, sauce lapin, purée															
Solettes d'Ostende meunières, p. natures															
Pommes frites (sans produits chimiques)															
Sauce béarnaise maison															
Salade verte, mixte ou de tomates															
Légumes du jour															
Royal Stilton cheese, water biscuits															
Parfums du jour															
Crème brûlée à l'orange															
Mousse au chocolat belge															
Dame blanche Chantilly															
Meringue glacée, chocolat chaud															
Sorbet du jour	Voir avec le Chef														
Gebak van de dag															
Gaufre de Bruxelles, fraises, chantilly															
Flan caramel															
Assiette de framboises belges, glace vanille															
Luikse koffie															



• Een gekruisde contaminatie tussen verschillende eetwaren in de keuken valt niet uit te sluiten.
 • Onder voorbehoud van het veranderen van kaart en suggesties.
 • In geval van twijfel staat de Chef ter julle beschikking om uw vragen te beantwoorden over ingrediënten en bereidingswijze van onze gerechten.
 • Utilisation de différents aliments dans la cuisine ne peut exclure une contamination croisée.
 • Sous réserve de changement de la carte et des suggestions.
 • En cas de doute, le Chef est à votre disposition pour répondre à toute question sur la composition des plats ou leur mode de cuisson.