

Cocktails

14

Piña Colada

Bacardi rum, cocosmelk
ananassap ,limoen

Moscow Mule

Vodka, limoen, gemberbier

Mojito

Rum, limoen, munt, suiker, bruiswater

Dark & Stormy

Donkere rum, limoen
angostura bitters, gemberbier

Copa de la Muerte

Tequila,limoen,gemberbier

Season Spritz

Vlierbloesems ,perzik ,peer
Pompelmoes ,passievrucht ,citroen

Pornstar Martini

Vodka, passievrucht, vanille, limoen

Lazy Red Cheeks

Vodka, framboos, violet, limoen, rietsuiker

Margarita

Tequila, triple sec,limoen

Expresso Martini

Vodka, koffielikeur, koffie, suiker

Mocktails 0%

10

@Sea

Limoen, citroen, gember, 7up, framboos

Martini Vebrante

Italiaanse traditie
Vermout,citrus,tonic

Pomton

Pompelmoessap, tonic

Gin tonic non alcohol

citrus (Limoen, appelsien,..), tonic, grapefruit

Baby Red Cheeks

Framboos, violet, limoen, rietsuiker,
bruiswater

Virgin Mojito

Limoen, munt, suiker, bruiswater

7,5

12,5

Van de Berkel

Secreto 07 Rundras Rubia Gallega Noord-Spanje 23

Mangalica Hongaars Wolfvarken gedroogd in Monte Nevado 20

Aperitieven

Glas champagne brut Taittinger	13
Aperitief @ Sea (op basis van cava en gember/limoen)	11
Cava brut	10
Ricard	9
Kirr	9
Kirr royal Champagne	13.5
Picon au vin blanc by Tim Boury ***	12,5
Porto rood of wit	7
Porto 10 jaar	10
Sherry dry / Pineau des Charentes	7
Martini rood of wit	8
Bacardi *	9
Vamoz bruine rum*	10.8
JB / jack daniels *	9
Campari*/ Passoa *	9
Gin *	9
Vodka Grey Goose*	13
Vodka Eristoff wit *	9
Martini Bianco Spritz	11
Apérol Spritz	11
Limoncello tonic	13
Gin Mare*	15
Nordlys premium huis gin*	13
*Supplement pepsi, peps zero	3,5
*Supplement tonics , fruitsap , agrum , gini	3,5

Aperitiefhapjes (beschikbaar naargelang de drukte)

Mini loempia's (8st) / mini loempia	8
Bitterballetjes (8st) / boulettes aperitive	8
Inktvisringen met tartare/anneaux de calmar	9

Max 6 verschillende gerechten per tafel
Vraag gerust info i.v.m allergenen

Huiswijn

Per glas Wit/ Rood/ Rosé 7

Per karaf(1/2l) Wit/ Rood/ Rosé 22

Per fles Wit/ Rood/ Rosé 28

Vraag gerust naar onze wijnkaart

Fles cava 39

Fles cava rosé 41

Fles champagne brut Taittinger 75

Fles champagne Ruinart Blanc de blanc 149

SUGGESTIEKAART

Suggesties in voorgerecht

Gerookte zalm met toast en fijne ui / Saumon fumée toast et oignon fin	21
Oesters 6 stuks / des huitres 6 pièces	23
Asperges op z'n Vlaams/ Asperges à la Flamand	23
Asperges met gerookte zalm en witte wijnsaus/ Asperges saumon fumée sauce vin blanc	26

Suggesties in hoofdgerecht

Gebakken tongetjes met sla en frietjes / solettes cuit salade et frites	35
Asperges op z'n Vlaams/ Asperges à la Flamand	32
Asperges met gerookte zalm en witte wijnsaus/ Asperges saumon fumée sauce vin blanc	34
Asperges met kabeljauw en mousselinesaus / Asperges cabillaud sauce mousseline	38
Lamsfilet met lamsjus en warme groentjes / Filet d'agneau jus d'agneau légumes chauds	38

Suggesties in dessert

Kaasbordje / Assiette de fromage	13
Sabayon van kriekenbier per 2 personen	12p.p.
Profiteroles met vanilleijs en chocoladesaus	11

**Suggestie en dessertwijn ook per glas verkrijgbaar
Vraag gerust naar onze wijnkaart**

Voorgerechten

deze gerechten worden enkel geserveerd als voorgerecht

1 gerecht = hoofdgerecht portie

Voorgerecht als hoofdgerecht +5€

Kaaskroketten (2 stuks) / croquettes aux fromage	18
Garnaalkroketten (2 stuks) / croquettes aux crevettes	20
Duo van Kaas- Garnaalkroketten / duo de croquettes fromage et crevettes	19
Carpaccio van Carabineros(rode gambas)/ (gamba rouge)	23
Scampi met lookboter / scampi à l'ail	19
Scampi @ sea (getomateerde kreeftensaus afgewerkt met knoflook)	20
Carpaccio van rund afgewerkt met balsamico crème / Carpaccio de boeuf rucola crème de balsamico	18
½ kreeft lookboter (per 2 pers.) / Homard beurre à l'ail	dagprijs
½ kreeft Belle- Vue (per 2 pers.) / Homard Belle – Vue	dagprijs
½ kreeft à l'Americaine (per 2 pers.) / Homard à l'Armoricaine	dagprijs
½ kreeft Thermidor (per 2 pers.) / Homard Thermidor	dagprijs

Kreeft ook als hoofdgerecht te krijgen per persoon

Kindergerechten tot 12 jaar

Curryworst met frietjes (1 of 2 stuks) / saucisses au curry avec frites (1 ou 2)	9 / 12
Kip nuggets met appelmoes en frietjes / poulet pané et compote	12
Gepaneerde vis	15
Extra bord / assiette en plus	4

Max 6 verschillende gerechten per tafel
Vraag gerust info i.v.m allergenen

Hoofdgerechten

Salades

Alle salades worden geserveerd met brood / toutes nos salades sont servies avec du pain

Slaatje met gebakken scampi / salade de scampi	27
Slaatje warme geitenkaas en spekblokjes / salade savignol aux lardons	24
Kaaskroketten (3 stuks) met salade / Croquettes au fromage avec salade	25
Garnaalkroketten (3 stuks) met salade / Croquettes de crevettes avec salade	29
Supplement friet / supplément de frites	4
Mayonaise / ketchup	1
Verse cocktail / tartare saus / pickles	1

Kreeft

Kreeft lookboter / Homard beurre à l'ail	dagprijs
Kreeft Belle- Vue / Homard Belle – Vue	dagprijs
Kreeft à l'Americaine / Homard à l'Armoricaine (getomateerde kreeftensaus met look)	dagprijs
Kreeft Thermidor / Homard Thermidor (witte wijnsaus met kaas en graantjesmosterd)	dagprijs

Visgerechten

Kabeljauwfilet met witte wijnsaus met puree / filet de cabillaud sauce vin blanc	36
Vispannetje met frietjes of brood / Marmite de poisson, frites ou pain	30
Scampi met lookboter frietjes of brood / Scampi à l'ail	29
Scampi @ sea frietjes of brood (getomateerde kreeftensaus afgewerkt met knoflook)	30
Zeebaarsfilet met warme groentjes en bieslookroomsaus /	
Bar de mer légumes chaud et sauce a la creme ciboulette	33

Vleesgerechten

Filet mignon (Belgisch wit blauw) met sla en frietjes	31
Varkens Côte à l'os (±500gr) duc of berkshire met sla en frietjes	30
Rib eye (Hereford) ± 300 gr met sla en frietjes	36
Peperroomsaus, Champignonroomsaus béarnaisesaus of Blackwell	4
Sauce poivre , Archiduc Béarnaise ou Blackwell	

Paling

Gebakken paling met verse tartare saus / Anguilles cuit sauce tartare frais	36
Paling in de room / Anguilles à la crème	36
Paling in het groen / Anguilles en vert	36
Paling provençale / Anguilles provençale	36

Mosselen

Natuur	31
Witte wijn	32
Pikant(Pikant)	32
Provençale	32

Desserts

Crème brûlée	9
Chocolade mousse / mousse au chocolat	9
Coupe vanille of mokka	10
Dame blanche	11
Coupe brésélienne	11
Coupe advocaat	11
Kinderijsje / coupe enfants	6
Kinder dame blanche / dame blanche enfants	8
Verwenbordje	10
Sorbet	8
Sorbet kolonel	10
Glas huisbereide Advocaat	10
Moelleux au chocolat	10

Warme dranken

Espresso	3,5
Décafeiné	3,5
Mokka	3,5
Koffie Verkeerd / lait russe	4
Cappuccino met slagroom of gestoomde melk	4
Warme chocolademelk Callebout donker fondant	
Melk chocolade	5

Hartverwarmende dranken

Irish coffee (Whisky)	11
French coffee (Grand Marnier)	11
Italian coffee (Amaretto)	11
Baileys coffee	11

Max 6 verschillende gerechten per tafel
Vraag gerust info i.v.m allergenen

Theekaart

			Zettijd	prijs
Zwarte thee	Earl Grey met bergamot	Fijne Chinese zwarte thee met natuurlijk bergamot(citusplant) aroma.	3-5min	4
	Ceylon Orange Pekoe	Zwarte top thee van hooggelegen gebieden tussen de 1000 en 2000m. Een koperkleurige kop met een perfecte balans tussen krachtige en kruidige smaken	2-4min	4
Groene thee	Sencha Lemon	Chinese groene thee met limoenschil en limoengras die zorgen voor een zoete verfrissende smaak.	2-3min	4
Fruitinfusies	Oma's Garden	Heerlijke fruitinfusie van braambessen, hibiscus, vlierbessen, stukjes appel en wilde aardbeien.	5-10min	4
	Mango'n Friends	Exotische fruitmengeling van de hoogste kwaliteit, laag van zuurtegraad. Stukjes mango, ananas, sinaas, saffloer en aardbei maken van deze infusie een toppertje	5-10min	4
Kruideninfusies	Zuivere Gember	Zuivere gesneden gemberthee staat bekend om zijn heilzame werking.	3-5min	4
	Mint variety bio	Verfrissende biologisch geteelde pepermint met een leuke toets van limoengras en zoethoutwortels afgewerkt met rozenblaadjes en kaasjeskruid.	5-8min	4
	Golden Kurkuma bio	Krachtige kruideninfusie van biologisch geteelde kurkuma, gember en cacao afgewerkt met venkel, anijs en vanille. Lekker en gezond!	5-8min	4
	Anti-Stress	Zoals de naam doet vermoeden, relaxerde kruidenmengeling van kardemon, kaneel, zoethout, gember en venkel.	5-8min	4
	Rozebottel	Rozebottel gemengd met hibiscus voor een verfrissende zoete toets.	5-10min	4
	Kamille	Kamille van hoge kwaliteit met een intense smaak	5-8min	4

Max 6 verschillende gerechten per tafel
Vraag gerust info i.v.m allergenen

Digestieven

Bokma jong/oud	6
Oban whisky	14
Johnnie Walker Black Label	12
Armagnac magnaut xo 30 jaar	16
Calvados Magloire Fine VS	11
Cointreau	10
Grand Marnier	10
Amaretto	10
Baileys	10
Poire Williams	10
Grappa wit	11
Grappa bruin	13
Sambuca	10
Rum Vamoz	12
Huisgemaakte Limoncello (op basis van citroen)	10
Huisgemaakte Arancello (op basis van appelsien)	10
Tequila	6
<u>Cognac tasting 3*2cl</u>	18
Cognac Moreau VS / VSOP 9 jaar / XO 30 jaar	10 / 13 / 16
<u>Whisky tasting 3*2cl</u>	20
Paul John px 7jaar Indiase single malt *	16
Glenglassaugh Sandend Whisky van het jaar 2023 *	14
Bowmore 10 years old van automerk Aston Martin *	18
<u>Rum tasting 3* 2cl</u>	20
Diplomatico single Vintage 2007 *	18
Appleton Estate 15 years Jamaicaanse blend *	16
De Baie Des Tresors "Karakoli" *	16

Max 6 verschillende gerechten per tafel
Vraag gerust info i.v.m allergenen

Bieren

Bieren van 't vat

Pils 25cl	3,5
Pils 33cl	4

Bieren van 't vat tijdens seizoen

Tongerlo Blond 33cl	5
Rodenbach 33cl	4

Bieren op fles

Super 8 Blanche 33cl	4
Kriek mystic 25 cl	3.5
Carlsberg 0.0%	3.5
Orval	5,5
Duvel	5
Tongerlo Bruin 33cl	5
Westmalle Dubbel	5,5
Westmalle Tripel	5,5
Tongerlo Prior Tripel	5,5
Omer	5
Supplement grenadine	1

Frisdranken

Pepsi,pepsi zero	3.5
Cécémel , 7up	3.5
Lipton Ice Tea , ice tea green	3.5
Schweppes Tonic, Agrum	3.5
Orange limonade , Gini	3.5

Looza

Appelsap	3.5
Pompelmoes	3.5
Fruitsap , ace	3.5
Tomatensap "Big Tom"(reeds gekruid)	4

Alcoholvrij

Gin tonic NON_ALCOHOL	12,5
@Sea alcoholvrij (op basis van spa citroen gember/limoen framboos)	10
Pomton (pompelmoessap en tonic)	7,5
Verse fruitsap	7,5

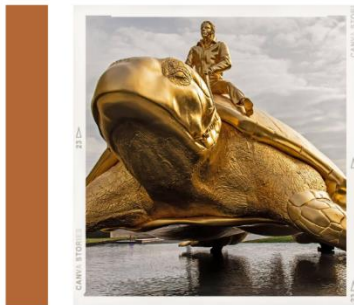
Waters

BRU plat of bruisend 25cl / non gazeuse ou pétillant	3.5
BRU plat of bruisend 0,5l / non gazeuse ou pétillant	6,5

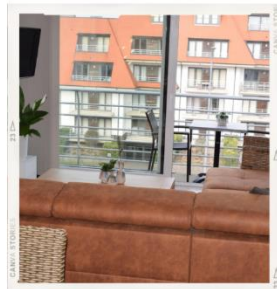
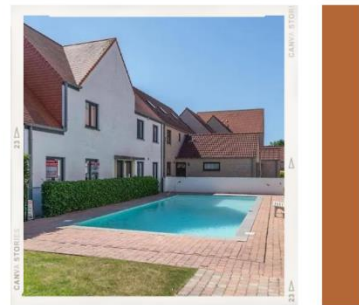
Aperitiefhapjes (beschikbaar naargelang de drukte)

Mini loempia's (8st) / mini loempia	8
Bitterballetjes (8st) / boulettes aperitive	8
Inktvisringen met tartare/anneaux de calmar	9

Max 6 verschillende gerechten per tafel
Vraag gerust info i.v.m allergenen



LD NR 356567
Vakantie verhuur
NIEUWPOORT
meer info aan de bar
OP WANDELAFSTAND VAN DE
VAARGEUL EN MARITIEM PARK
1,5 KM VAN DE ZEE



Max 6 verschillende gerechten per tafel
Vraag gerust info i.v.m allergenen