MEAT @ SEA

Grill Restaurant

Welkom in ons Grillrestaurant.

Al onze gerechten worden vers huisbereid.

Graag zeker van een gerecht op de kaart?

Reserveer zodat wij uw keuze kunnen vrijwaren.

Smakelijk en geniet!

Indra & Rik

Aperitieven

	€
Glas Cava	8
Glas Champagne	12
Ricard	8
Porto Rood/Wit	8
Martini Rood/Wit	8
Sherry	8
Aperitief van het huis	9
Cocktail van het huis	10
Kir	7
Kir Royal	9
Picon van het huis	9
Campari / Pisang	7
Pineau des Charentes	8
Aperol	10
Limoncello Spritz	10
J&B	8,50
Bacardi	8,50
Vamoz	8,50

Cocktails

	€
Big Tom Bloody Mary	14
Pornstar Martini	12
Espresso Martini	12
Mojito	12

Gin

	€
Bombay	8,50
Gordon's Gin	7,50
Jus de Mer	8,50
Knut Hansen	9,50
Vertigo	10
Nordlys	8,50
Mondich	10

Alcoholvrij

	€
Gin Knut Hansen 0%	7,50
Campari 0%	6
Pisang 0%	6
Ricard 0%	6
Amaretti 0%	6
Limoncello 0%	6

Mocktails

	€
Passion Mule	10
Virgin Mojito	10

Bieren

	€
Delirium van het vat	5,50
Stella	3,50
Duvel	5
Chimay	5,50
Sea King	5
Gouden Carolus Triple	5,50
Gouden Carolus Whisky Infused Blond	6,50

NA

	€
Delirium 0,0	

Frisdranken

	€
Water Bru plat of bruis 25cl	3
Water Bru plat of bruis 50cl	6
Coca Cola Regular / Zero	3,50
Fanta / Sprite	3,50
Ice Tea	4
Tönissteiner	4
Tonics Artisan	4
Sinaasappelsap	4
Appelsap	4
Ananassap	4
Big Tom Spiced	6

Voorgerechten

		€
Kaaskroketten (2 stuks)		19
Garnaalkroketten (2 stuks)		23
Gravlax	in huis gemarineerd met Nordlys gin	21
Gegrilde Geitenkaas		21
Carpaccio	met verse pesto	19
Scampi Brochette		21

HOOFDGERECHTEN

Rundvlees

		€
Steak Wit-Blauw	+/- 300gr	29
Filet-pur Wit-Blauw	+/- 250gr	42
Black Angus Ribeye	3 à 4 weken gerijpt	42
Butcher's Choice	geselecteerd topras door Rik, voor de fijnproevers	49
Steak Tartare	handgesneden stuk Wit-Blauw	29

Voor beiden

		€
Chateaubriand Wit-Blauw	+/- 300gr pp (min 2p)	39 pp
Côte à l'os Wit-Blauw	+/- 1,2kg enkel per 2 personen	39 pp

SAUZEN — €3,50

Peperroom
Béarnaise
Champignon
Blackwell

Glorius Varkensvlees €

GLORIUS

Glorius staat voor heerlijk en duurzaam varkensvlees. Van zaadje tot karbonaadje. Lokaal en duurzaam varkensvlees. Glorius varkens krijgen de gezondste voeding en de beste zorgen.

Glorius Côte à l'os	+/- 400gr pp	35
Glorius Ribeye	+/- 400gr	30

Lamsvlees €

Lokaal lamsvlees van Gebr. Gijzels uit Sluis.

Lams T-bone		42

Vis €

Wilde Zalm	op vel gegrild	30
Gegrilde Gamba's	met kruidige marinade gegrild	39
Reuze Scampibrochette	met kruidige marinade gegrild	35
Gegrilde Makreel	beschikbaar volgens marktaanbod	dagprijs
Vegi-saté	vegetarisch	32

Desserts

	€
Irish / French / Italian / Spanish / Hasseltse Koffie	10
Coupe Colonel	10
Crème Brûlée	10
Crème Brûlée met speculoos	10
Rum Raisin	10
Chocolade Mousse	12
Dame Blanche	12
Coupe Advocaat	12

Warme dranken

	€
Espresso / Mokka / Deca	4
Latte / Cappuccino	5
Thee	4

Sterke dranken

	€
Mary White (Vodka)	10
Ron Piet 3 years aged	8,50
Ron Piet 10 years aged	10
Cognac Guillon VS	10
Cognac Guillon VSOP	12
Cognac Guillon XO	15
Calvados Coquerel VSOP	12
Calvados Coquerel XO	15
Armagnac VSOP	12
Armagnac XO	15
Armagnac 15Y	18
Gouden Carolus Single Malt	10
Gouden Carolus Blaasveld Broek	10
Lagavulin 8Y	10
Talisker 10Y	10
Singleton 12Y	12
Dalwhinnie 15Y	15

Union Rum Panama	12
Union Rum Colombia	12
Grappa	10
Grappa Reserva	12
Grand Marnier	8
Cointreau	8
Cointreau Noir	10
Limoncello	8
Sambuca	8
Baileys	8
Amaretto	8
Drambuie	10

Uitleg

- Per tafel wordt er slechts één rekening gemaakt.
- Betaling met kadobon, gelieve op voorhand te verwittigen.
- Alles wordt huisbereid. Dat vergt soms wat meer tijd, gelieve hier rekening mee te houden.
- Niet tevreden? Laat het ons weten. Tevreden? Een goede review is steeds leuk.
- Op de hoogte blijven van onze nieuwe suggesties? Onze Butcher's Choice? Laat gerust uw e-mailadres achter.