

O'CEAN

— *Seafood restaurant* —

Suggesties - Suggestions

VOORGERECHT / ENTRÉE

GRAVAD LAX VAN ZALM | WASABI-AÏOLI | KROKANTE NORI-CHIPS | ZALMEITJES €18.95

CŒUR DE SAUMON GRAVADLAX | AÏOLI AU WASABI | CHIPS CROUSTILLANT DE NORI | ŒUFS DE SAUMON

KABELJAUWCEVICHE | PONZU PARELS | CITROEN-PIGMENT D'ESPELETTE VINAIGRETTE €19.5

CEVICHE DE CABILLAUD | PERLES DE PONZU | VINAIGRETTE CITRON ET PIMENT D'ESPELETTE

HOOFDGERECHT / PLAT PRINCIPAL

VOL-AU-VENT | ZALM | KOOLVIS | GRIJZE GARNALEN | GESERVEERD MET KROKETJES €24.5

VOL AU VENT | SAUMON | LIEU NOIR | CREVETTE GRISE | SERVI AVEC DES POMMES CROQUETTES

RODE POON FILET | BUTTERNUTPUREE | GEBAKKEN CHAMPIGNONS €26.5

GRONDIN PERLON | PURÉE BUTTERNUT | CHAMPIGNONS SAUTÉS

DESSERT

BLACK FOREST SOESJES | IJS VAN AMARENA-KERSEN €8.5

PROFITEROLES GLACÉS AU BLACK FOREST | BOULE AMARENA

O'CEAN

— *Seafood restaurant* —

DRINKS

Aperò time

APERÒ O'CLOCK

*SOFT DRINKS ARE NOT INCLUDED

HUISAPERITIEF / APÉRITIF MAISON

Gin | tonic | passievruchtensiroop

Gin | tonic | sirop de fruits de la passion

€ 10.5

KIRR WITTE WIJN / KIRR VIN BLANC

€ 6

BACARDI WIT-BLANC / BRUIN-BRUN

€ 7 / € 8

PICON WITTE WIJN / VIN BLANC

€ 7.3

OUZO

€ 7.3

KIRR ROYAL

€ 8

JACK DANIEL'S

€ 8

RUM/RHUM ROCK & RUM WAER WATERS

€ 9

JACK DANIEL'S HONEY

€ 10

APEROL SPRITZ

€ 9.9

GIN & TONIC

GIN BLUE OCEAN WAER WATERS

€ 10

Yuzu | bergamot | lemongrass | ginger | butterfly pea flower

+ *Fever-tree Mediterranean / Indian tonic*

€ 3.5

GIN COSY WAER WATERS

€ 9.5

Clove | orange zest | cinnamon | star anise | black tea

+ *Fever-tree Mediterranean / Indian tonic*

€ 3.5

GIN FINESSE WAER WATERS

€ 9.5

Lemongrass | lime | red fruit

+ *Fever-tree Mediterranean / Indian tonic*

€ 3.5

GIN ZINGY DELUXE

€ 10

Yuzu | ginger | lemongrass

+ *Fever-tree Mediterranean / Indian tonic*

€ 3.5

BOMBAY SAPPHIRE

€ 8

+ *Fever-tree Mediterranean / Indian tonic*

€ 3.5

CHAMPAGNE

POMMERY BRUT

POMMERY BRUT - 75 CL	€ 80
POMMERY BRUT ROSÉ - 75 CL	€ 80
ROYAL BLUE SKY (SUR GLACE) - 75 CL	€ 85
BLANC DE BLANCS APANAGE - 75 CL	€ 95

BUBBLES

CAVA - GLAS / VERRE	€ 7.5
CAVA - 75CL	€ 37

LE COUCHON

LE COUCHON BRUT PROSECCO - GLAS / VERRE	€ 7.8
LE COUCHON BRUT PROSECCO - 75 CL	€ 38
LE COUCHON ROSÉ - GLAS / VERRE	€ 8.1
LE COUCHON ROSÉ - 75 CL	€ 39
LE COUCHON BRUT / ROSÉ - 37.5 CL	€ 20

WIJNEN / VINS

ROSÉ WIJN / VIN ROSÉ
WITTE WIJN / VIN BLANC
RODE WIJN / VIN ROUGE

GLAS / VERRE	€ 6
KARAF / CARAFE - 50 CL	€ 19
FLES / BOUTEILLE - 75 CL	€ 27

WIT / BLANC

SANCERRE FRANCE - 75 CL LOIRE, SAUVIGNON BLANC	€ 39
POUILLY-FUMÉ - 75 CL FRANCE, LOIRE, SAUVIGNON BLANC	€ 41
CHABLIS - 75 CL FRANCE, BOURGOGNE, CHARDONNAY	€ 46

ROOD / ROUGE

CHÂTEAU CROIX BEAUSÉJOUR MONTAGNE SAINT EMILLION - 37,5 CL	€ 17
PINOT NOIR, ALSACE (GEKOELD REFROIDI)	€ 31
LAMAROSSA, PRIMITIVIO SOUTHERN ITALY, BIO - 75 CL	€ 34
CHÂTEAU GRAND-PEY LESCOURS - 75 CL	€ 43

ROSÉ

CHATEAU LA CLAPIÈRE CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ FRANCE, CÔTES DE PROVENCE - 37,5 CL	€ 17
FAVORI MÉDITERRANÉE FRANCE, COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - 75 CL	€ 29

B E E R S

	€ 3.0
JUPILER / JUPILER NON-ALCOHOLIC	€ 3.2
KRIEK LIEFMANS 0%	€ 3.5
KRIEK LIEFMANS	€ 4.9
KARMELIET TRIPEL /TRIPLE	€ 4.9
DUVEL	

M Y H E A L T H Y C H O I C E - B I O N I N A 2 0 C L

ORGANIC SPARKLING JUICE DRINK

No colorants, preservatives, vegan & natural sparkling water

BIONINA MISTER LEMON	€ 4.2
BIONINA LADY PINK GRAPEFRUIT	€ 4.2
BIONINA MISS BLOOD ORANGE	€ 4.2
BIONINA UNCLE POMEGRANATE & THE CRANBERRIES	€ 4.2
BIONINA DR GINGER BEER	€ 4.2

S O F T D R I N K S

CHAUDFONTAINE PLAT - 50 CL	€ 5.5
CHAUDFONTAINE BRUIS / PÉTILLANT - 50 CL	€ 5.5
COCA COLA / COCA COLA ZERO	€ 3.5
FUZE TEA CITROEN / CITRON	€ 3.5
FEVER TREE INDIAN / MEDITERRANEAN	€ 3.5

VOORGERECHT/ENTRÉE

SHERAZAD-KAVIAAR OM TE DELEN | BLINI'S | MIERIKSWORTELSAUS € 4,5
CAVIAR SHERAZAD A PARTAGER | BLINIS | SAUCE AU RAIFORT

ZEEUWSE OESTERS N°3 - 6 ST € 2,5
HUITRE CREUSES DE ZÉLANDE N°3 - 6 PCS

OCTOPUSCAPPACCIO | PONZU PARELS | ZEESLA € 21,5
CARPACCIO DE POULPES | PERLES DE PONZU | LAITUE DE MER

ARTISANALE GRIJZE GARNAALKROKETTEN | BOUILLABAISSE € 1,9
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISE ARTISANALES | BOUILLABAISSE

ARTISANALE RIVIERKREEFTKROKETTEN | BOUILLABAISSE € 17,5
CROQUETTES AUX ÉCREVISSSES ARTISANALES | BOUILLABAISSE

KROKANTE CALAMARES | HUISGEMAAKTE TARTAARSAUS € 1,7
LES CALAMARS CROUSTILLANT | SAUCE TARTARE MAISON

HOOFDGERECHT/PLAT PRINCIPALE

GEROOSTERDE KABELJAUWRUG | GROENE ASPERGES | GEBAKKEN € 3,1
AARDAPPELEN | ROMIGE SAUS VAN WITTE WIJN
CŒUR DE CABILLAUD RÔTI | ASPERGES VERTE | POMMES
RISSOLÉES | CRÉMEUSE AU VIN BLANC

DORADE ROYAL À LA MEUNIÈRE | WITLOFSALADE | € 2,9
AARDAPPELWAFELTJES EN MANGOCOULIS
DAURADE ROYAL FAÇON MEUNIÈRE | SALADE DE CHICONS |
POMMES GAUFRETTE ET SON COULIS MANGUE

HALVE KREEFT | NEST VAN TAGLIATELLE EN GEKONFIJTE TOMATEN € 3,8
| BISQUESAUS
LE DEMI HOMARD | NID DE TAGLIATELLES ET TOMATES CONFITE |
SAUCE BISQUE

VERSE TAGLIATELLE ALLE VONGOLE € 2,1
TAGLIATELLE FRAICHE ALLE VONGOLE

BOUILLABAISSE | ROUILLESAUS € 31,5
BOUILLABAISSE | SAUCE ROUILLE

BOUILLABAISSE ROYAL | HALVE KREEFT | ROUILLESAUS € 5,9
BOUILLABAISSE ROYALE | DEMI HOMARD | SAUCE ROUILLE

VEGETARISCHE WOK OP AZIATISCHE WIJZE | NOEDELS € 2,3
WOK VÉGÉTARIEN À L'ASIATIQUE | NOUILLES
* *Supplément scampi* + € 5
* *Suppléments scampis*

There is always room for dessert.

DESSERT

VANILLE-CRÈME BRÛLÉE € 8.5
CRÈME BRULÉE VANILLÉE

CHOCOLADE MOELLEUX MET VLOEIBAAR HART VAN € 8.5
GEZOUTEN KARAMEL
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CŒUR COULANT AU CARMEL
BEURRE SALÉ

CAFÉ GOURMAND MET 3 CREATIES VAN DE CHEF € 8.5
CAFÉ GOURMAND GARNI DE 3 COMPOSITION DU CHEF

Coffee time

COFFEE

ESPRESSO € 3.5
KOFFIE/CAFÉ € 3.5
DECA € 3.5
CAPPUCCINO MELKSCHUIM/MOUSSE DE LAIT € 3.7
LATTE MACCHIATO € 4

End well

DIGESTIFS

AMARETTO € 7
BAILEYS € 7
LIMONCELLO € 7
COGNAC € 9
GLENFIDDICH 12Y € 10

HOT DRINKS

Tea time

PURE TEA

BLACK CEYLON	€ 4
Tian Hu Shan black tea	
EARL GREY	€ 4
Green tea	
ENGLISH BREAKFAST	€ 4
Tian Hu Shan black tea lychee	
GOLDEN CHAMOMILE	€ 4
Chamomile cafein free	
PURE LEMON	€ 4
Tian Hu Shan black tea pure lemon	
ROSEHIP	€ 4
Hibiscus peach extract pineapple extract	
ROOIBOS	€ 4
Rooibos cafein free	
FOREST FRUIT	€ 4
Various fruit extracts forest Fruit peppermint strawberry	€ 4
NATURAL MINT	€ 4
Traditional English mint tea	€ 4
GREEN APPLE HONEY	€ 4
Fruit tea green apple honey	€ 4
GREEN JASMIN	€ 4
Chinese tea Jasmine blossom	€ 4

HOT HOME MADE TEA

FRESH GINGER TEA	€ 5
Limoen appelsien tijm verse gember	
Citron vert orange thym gingembre frais	
FRESH MINT TEA	€ 5
Verse munt kaneelstokje	
Menthe fraîche cannelle	