

## TAVERNE



Van Snacks - Dagschotel - Toeristische menu en week-end menu tot gastronomische menu's.

## RESTAURANT - TEA ROOM LOS ANGELES

Zeedijk 147 - Troonstraat 107 - 8400 Oostende. Tel. 059/50.52.07.

Gesloten op donderdag (buiten seizoen en feestdagen)

Sluitingsperiode: 2de helft november.

Credit Cards: Diners Club - Visa - Eurocard - American Express - Maaltijdcheque - Ticket Restaurant - Lunchcheck - Restocheck.

Uitbater: Freddy Lannoye en Marie-Louise Decuypere

Keukenchef: Desmadryl Frank

Hulpkokkin: Velghe Carine

Het restaurant naar ieders keus en beurs

Verzorgde snelle bediening, aangename sfeer met zeezicht, aangepaste muziek met orgelklanken (organist Vansteenkiste Robert).

## Zeevruchtenschotel «Nantua» 4 pers.

Ingrediënten: 4 kleine staartvissen van ongeveer 150 gram elk. 4 grote St. Jacobsschelpen apart gepocheerd, 20 gekookte mosselen uit hun schelp verwijderd, 150 gr. garnalen, 250 gram champignons in schijfjes en met citroen gekookt, 4 gekookte langoustines en 1/2 liter garnalenfumet.

Bereiding: De staartvissen pocheren en in het midden van een groot warm bord schikken. Aan weerszijden de mosselen en garnalen bijvoegen, evenals de St. Jacobsschelpen en de champignons. De garnalenfumet laten inkoken en binden met «beure-marié», afwerken met wat room en eierdooier.

De saus over de vis gieten en de langoustine erop leggen. Opdienen met fleuron en hertoginneardappelen.



Aparte geklimatiseerde zalen voor vergaderingen, maaltijden, feestelijkheden, dansgelegenheden met gratis orgelmuziek of discobar.

## Paling in roomsaus

Ingrediënten: 500 gram paling gekuist en in stukken gesneden, 1/4 liter schrale witte wijn, fijngehakte sjalotten, 1/2 liter room, fijn gehakte peterselie.

De paling in de bloem wentelen en bakken in boter, goed omroeren, kruiden met peper en zout. De sjalotten bijvoegen en 5 minuten laten stoven, vervolgens de wijn toevoegen en even later de room. Laten inkoken tot er een gebonden saus ontstaat. Bestrooien met peterselie en warm opdienen.

**HET RESTAURANT NAAR IEDERS KEUS EN BEURS**