



**ОСЯН**

# OCCIAN

Share, taste & smile

Gambas au beurre aux fines herbes (4 pcs)	12,00
Jambon Ganda (Jambon cru en Belgique)	12,00
Boulettes de viande, sauce piquante aux tomates(10)	10,00
Mini croquettes aux crevettes (6 pcs)	10,00
Goujonnettes de cabillaud, sauce tartare	10,00
Mini croquettes au fromage (6 pcs)	9,00
Bruschettas 'Maison' (3 pcs)	10,00
Huîtres "Bassin de Thau" (par pcs)	2,70

## entrées

€

### Nos classiques

Crevette (selon de la pêche) <i>carpaccio de tomates / oeuf / mayonnaise</i>	19,00
Rouge de Flandre Occidentale <i>carpaccio de boeuf / rucola / parmesan / pommes pailles / mayonnaise à la truffe</i>	18,00
Minibouillabaisse <i>ciabatta gratinée / rouille</i>	16,00
Croquettes aux crevettes "maison" (1 ou 2 pièces) <i>persil frit / citron</i>	10,00 - 18,00
Croquettes au fromage (1 ou 2 pièces) <i>citron</i>	9,00 - 16,00

### Nos suggestions de la saison

Entrée de la Semaine <i>voir les suggestions</i>	15,00
Asperges (veggie) <i>à la Flamande</i>	17,00
Jambon Ganda <i>ananas / sorbet de fromage Roquefort</i>	17,00
Huîtres "Bassin de Thau" <i>6 huîtres creuses, servies</i>	16,20

Si vous avez des allergies ou des restricti

*Tous les ingrédients ne sont pas toujours mentionnés sur la ca*

Entrée de la Semaine	15,00
Nouveaux Maatjes <i>haricots verts / pomme / pommes de terre / oignon</i>	17,00
-----	
Plat de la Semaine	22,00
Solettes <i>cuit meunière au beurre de ferme / salade / frites</i>	
-----	
Dessert de la Semaine	8,00
Fraise <i>mascarpone / spéculoos / meringue</i>	

20 - 24 / 06 / 18

Choix du Chef

€ 29,-

entrée + plat

Entrée de la Semaine

voir les suggestions

Ou

Asperges (veggie)  
à la Flamande

Ou

Jambon Ganda

ananas / sorbet de fromage Roquefort

Plat de la Semaine

voir les suggestions

Ou

Chou-fleur (veggie)

curry indien / patate douce / cacahouète / riz basmati

Ou

Magret de canard

chicon / crème de céleri-rave / chutney à la mangue /  
sauce à l'orange / pommes Dauphines

Dessert de la Semaine (+ € 5,00)

voir les suggestions

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Caviar (30gr.) 'Royal Belgian Gold Label'

échalote / oeuf dur / crème aigre / toast - 59,00

plats

€

Nos classiques

Crevette (selon de la pêche)

carpaccio de tomates / oeuf / mayonnaise / frites

29,00

Bouillabaisse

croûtons / fromage / rouille

33,00

Bouillabaisse Royale (par 2 pers.)

croûtons / fromage / rouille / demi homard

48,00/pp

Raie

poêle / sauce au beurre blanc citronnée / câpres / purée de pommes de terre au lait battu

29,00

Cabillaud

poêle / remoulade / salade / frites

26,00

Sole

cuite meunière au beurre de ferme / champignon / citron / salade / frites

39,00

Homard "Belle vue"

homard Canadien ± 600gr. / tomate / oeuf / laitue / mayonnaise

48,00

Homard "à l'ail"

homard Canadien ± 600gr. / gratiné au beurre à l'ail

48,00

Filet Pur Irlandais

"Black Angus" / béarnaise ou sauce au poivre ou sauce archiduc / salade / frites

29,00

Steak tartare

préparé à votre table / "Blonde d'Aquitaine" / condiments acides / salade / frites

25,00

Burger "fait maison" (végétarien disponible)

"Black Angus" / Cheddar / lardon / cornichon / laitue iceberg / frites

22,00

Spaghetti bolognaise "de la maison"

18,00

Nos suggestions de la saison

Plat de la Semaine

voir les suggestions

22,00

Chou-fleur (veggie)

curry indien / patate douce / cacahouète / riz basmati

22,00

Magret de canard

chicon / crème de céleri-rave / chutney à la mangue / sauce à l'orange / pommes Dauphines

26,00

