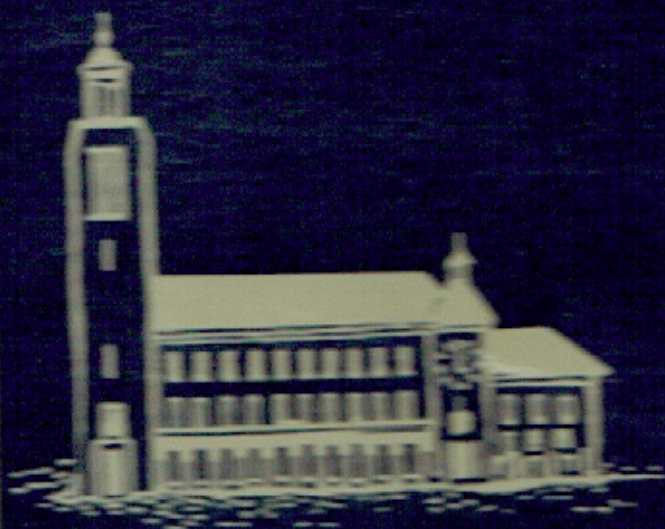


SPIJSKAART
CARTE DE RESTAURANT



HOTEL

Ambassadeur
GRILL-RESTAURANT

OOSTENDE

les potages

POTAGE CRESSON	30,—
CREME DE TOMATES	35,—
CREME DE VOLAILLE	40,—
CREME DE CHAMPIGNONS	40,—
CREME D'ASPERGES	40,—
BISQUE DE HOMARD	75,—

les hors d'œuvres

COCKTAIL DE CREVETTES	65,—
COCKTAIL DE CRABES	80,—
FILETS D'HARENG	45,—
TOMATE AUX CREVETTES	60,—
TOMATE ANTIBOISE	50,—
TOAST AUX CHAMPIGNONS	50,—
TOAST AUX CHAMPIGNONS A LA CREME	65,—
TOAST AUX ANCHOIS	60,—
TOAST AU FOIE GRAS	—,—
TOAST AU CAVIAR	225,—
BOUCHEE AUX CREVETTES	70,—
BOUCHEE A LA REINE	60,—
FONDUES AU PARMESAN	50,—
CROQUETTES AUX CREVETTES	50,—
ASSIETTE ANGLAISE	65,—
PATE MAISON	50,—
COCKTAIL AUX FRUITS DE MER	65,—
JAMBON D'ARDENNE — JAMBON CUIT	50,—

les crustacés

COQUILLE ST.-JACQUES — 6 pièces	85,—
COQUILLE ST.-JACQUES GRATINEE	95,—
COQUILLE ST.-JACQUES PROVENÇALE	100,—
LES HUITRES — la 1/2 douz.	115,—
LES HOMARDS	selon saison
LES ESCARGOTS — la 1/2 douz.	75,—

les volailles

POULET GRILLE	140,—
1/2 POULET ARCHIDUC	100,—
1/2 POULET ESTRAGON	100,—
1/2 COQ AU VIN	110,—
CURRY DE VOLAILLE AU RIZ	110,—

les poissons

LE CABILLAUD POCHE	85,—
LE CABILLAUD FRIT	85,—
LA SOLE MEUNIÈRE	120,—
LA SOLE DUGLÈRE	145,—
LES FILETS DE SOLE BONNE FEMME	145,—
LES FILETS DE SOLE A L'OSTENDAISE	150,—
LE TURBOT POCHE BEURRE FONDU	150,—
LE TURBOT MOUSSELINE	160,—
LE TURBOT GRILLE DIJONNAISE	160,—
LE TURBOT AUX AMANDES	150,—
LA TRUITE MEUNIÈRE	95,—
LA TRUITE AUX AMANDES	110,—

ALLE BEREIDINGEN WORDEN GEMAAKT
MET 100 % VERSE BOTER.

TOUTES NOS PREPARATIONS SON FAITES
AU BEURRE FRAIS NATUREL.

les viandes

LE FILET MIGNON	135,—
LE CHATEAUBRIAND (2 pers.)	260,—
TOURNEDOS TYROLIEN	150,—
STEACK AU POIVRE NATURE	140,—
STEACK AU POIVRE A LA CREME	160,—
STEACK AU POIVRE FLAMBE A LA CREME	200,—
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE	140,—
STEACK DE VEAU	140,—
STEACK DE VEAU ARCHIDUC	160,—
STEACK DE VEAU GRAND MERE	160,—
STEACK DE VEAU ESTRAGON	160,—
FOIE DE VEAU (début semaine)	130,—
COTE D'AGNEAU	145,—
COTE D'AGNEAU BOUQUETIERE	190,—
COTE DE VEAU	135,—
COTE DE VEAU GRAND MERE	160,—
COTE DE VEAU ARCHIDUC	160,—
ENTRECOTE (1 Pers.)	135,—
ENTRECOTE (2 Pers.)	250,—
ROGNONS DE VEAU AU MADEIRE	185,—
RIS DE VEAU CLAMART	180,—



- 25,- GLACE VANILLE OU MOKA
- 35,- DAME BLANCHE
- 35,- PECHE MELBA
- 30,- TRANCHE NAPOLITAINE
- 40,- TRANCHE NEGrita
- 60,- LA FLEUR GRAND MARNIER GLACEE
- 50,- LE SOUFFLE AU GRAND MARNIER

GLACES

- 40,- BANANE ROYALE
- 30,- CREME CARAMEL
- 30,- CREPE NORMANDE
- 60,- CREPE FLAMBEE AU GRAND MARNIER
- 50,- BANANE FLAMBEE
- 20,- TARTE BOURGEOISE

LES DESSERTS

spécialités maison
selon saison

Huîtres de Zélande
ZEUWSE OESTERS
014
135 fr 1/2 D2

les légumes

- 25,- SALADE MIXTE
- 25,- SALADE DE TOMATES
- 35,- PETITS POIS A LA FRANÇAISE
- 35,- PETITS POIS ET CAROTTES
- 35,- CHAMPIGNONS SAUTES
- 55,- HARICOTS VERTS AU BEURRE
- 45,- ASPERGES FLAMANDES
- 75,- ASPERGES — SAUCE MOUSSELINE

ENTREES

- 50,- PATE DE CAMPAGNE MAISON
- 90,- SCAMPIS FRITS — SAUCE TARTARE
- 80,- QUENELLES DE BROCHET AU WHISKY
- 90,- SAUMON DOUX D'ECOSSE
- 130,- HELON AU JAMBON D'ARDENNE 60,-

PLATS

- 290,- ENTRECOTE A L'OS - 2 couverts - See bearnaise
- 800,- ROGNONS DE VEAU FLAMBES
- 140,- TRUITE MACONNAISE
- 140,- PIGEON CLAMART

DESSERTS

- 55,- POIRE BACARA
- 40,- CAFE - GLACE
- 45,- LE CHAMPIGNON DE PARIS
- 40,- LA MERINGUE GLACEE

spécialités maison

