

LES ENTRÉES

- Assiette de saumon fumé 9.00€
 Accompagné de ses toasts grillés
 / *bordje geroockte zalm*
- * Tartare de thon 8.50€
 Accompagné de ses toasts grillés, échalotes,
 mariné au jus de citron / *tartaar van tonijn*
- Carpaccio de Saint-Jacques 9.50€
 servi avec une sauce vierge
 / *carpaccio van sint-jakobs vruchten*
- Les 6 huîtres chaudes 12.00€
 gratinées, sauce crème et au vin blanc
 / *6 warme oesters gegratineerd*

LES FRUITS DE MER

- Huîtres / *oesters*..... par 6..... 11,00€
 par 9..... 15,00€
 par 12..... 20,00€
- Le demi tourteau / *Een halve krab*..... 10,00€
 servi avec une mayonnaise maison
- L'assiette de bulots / *Bordje Wulken*..... 10,50€
 14 pièces à déguster
- L'assiette de crevettes roses / *Bordje met roze garnalen*..... 9,00€
 environ 250gr à décortiquer
- L'assiette de crevettes grises / *Bordje met grijze garnalen*..... 9,00€
 environ 250gr à décortiquer
- L'assiette de langoustines / *Bordje van langoustines*..... 12,00€
 8 pièces à déguster
- L'assiette de fruits de mer / *Bord met zeevruchten*..... 21,00€
 6 huîtres, 4 langoustines, 10 bulots, 250gr de crevettes grises et
 250gr de crevettes roses
- Le plateau de fruits de mer / *Zeevruchtenschotel*..... 41,00€
 12 huîtres, 1 demi tourteau, 6 langoustines, 12 bulots,
 300gr de crevettes roses et 300gr de crevettes grises

Nous vous garantissons
 la fraîcheur de
 tous nos poissons
 et de nos fruits de mer.

FISH

- Duo de croquettes de crevettes grises 9.50€
 servi sur un lit de salade
 / *duo van grijze garnaalkroketten*
- Noix de saint jacques poêlées 9.50€
 cuisinée à base de crème et d'ail
 / *gebakken sint-jakobs vruchten*
- * La soupe de poissons 8.00€
 servie avec son fromage, sa rouille
 et ses croutons / *vissoep*
- * Accras de poissons 8.50€
 poissons blanc panés sauce tartare maison
 / *vis accras*

LES SPÉCIALITÉS DE LA MER

- Bouillabaisse du nord / *Bouillabaisse van het noorden*..... 22,00€
 marmite de poissons servie avec son fromage,
 sa rouille et ses croutons
- Aîle de raie / *Rogvleugel*..... 19,50€
 pièce de 300 à 600gr cuite au court bouillon,
 servie avec son beurre noisette aux câpres
- Sole meunière / *Sole meunière*..... 22,00€
 sole d'environ 250 à 350gr
- Pôelées de Saint Jacques / *Gebakken Sint-Jacobs vruchten*..... 19,50€
 cuisinées sur une base de sauce à l'ail
- * Dos de Cabillaud / *Kabeljauwrug*..... 18,00€
 véritable Cabillaud d'environ 250 gr
- * Trio de croquettes de crevettes grises / *Trio van grijze garnaalkroketten*... 17,50€
 servi avec ses frites et sa mayonnaise maison
- Steak de thon mi cuit / *Tonijnsteak*..... 19,00€
 véritable steak de thon rouge d'environ 250 gr en persillade
- L'assiette du pêcheur / *Het bord van de visser*..... 19,00€
 saumon fume, rillette de saumon, croquette de crevettes grises
 et accras de poisson servis avec frites et mayonnaise maison
- Blanquette aux trois poissons / *drie vissen blanquette*..... 19,00€
 assortiment de trois poissons cuisiné dans un bouillon de crème
 de poireaux et champignons
- * Suggestion du moment / *Suggestie het moment*..... 18,00€
 consulter l'ardoise

Nos garnitures : Ecrasé de pommes de terre, frites ou pâtes

LES MOULES

- * Moules marinières / *Mosselen in witte wijn*..... 13,50€
- * Moules à la crème / *Mosselen in roomsaus*..... 14,00€
- * Moules à la crème d'ail / *Mosselen met knoflookroom*..... 15,00€

LES VÉGÉTARIENS

- * Omelette complète / *Ormelet met kaas en champignons*..... 13,00€
 fromage et champignons

La Voile Bleue

Moules - Poissons - Fruits de Mer

NOS MENUS

26€ MENU VOILE BLEUE

Entrée + Plat + Dessert

sur l'ensemble de la carte
 avec le pictogramme *

MENU 32€ DÉCOUVERTE

Entrée + Plat + Dessert

au choix sur
 l'ensemble de la carte

sauf l'assiette de fruits de mer,
 le plateau de fruits de mer
 et les 12 huîtres

MENU MOUSSALLON

Plat + Dessert + Surprise

Petite cocotte de moules

ou Saumon rose
 ou Nuggets de poulet

+

Petit pot de glace
 (vanille-fraise
 ou vanille-chocolat)

ou Mousse au chocolat

8€



LES DESSERTS

Tous nos desserts
sont faits maison.

Mousse aux 2 chocolats.....	6,50€
Légère et onctueuse / <i>mousse met twee soorten chocolade</i>	
*Tarte aux pommes / <i>Appeltaart</i>	6,00€
servie avec sa boule de glace vanille	
Café gourmand / <i>verwenkoffie</i>	8,00€
les plaisirs du moment	
*Crème brûlée / <i>creme brûlée</i>	6,00€
à déguster	
Chitiramisu / <i>een ontdekking</i>	7,50€
mascarpone, pomme et spéculoos	

LES GLACES

Coupe Ch'ti.....	6,50€
Glaces spéculoos, café, caramel, coulis de spéculoos et chantilly	
Coupe de fruits rouges.....	6,50€
Glaces fraise, framboise, cassis, et coulis de fruits rouges et chantilly	
Dame blanche ou noire.....	6,50€
Glaces vanille nappage de chocolat chaud et chantilly	
Colonel.....	7,00€
Sorbets citron jaune, enrobés de vodka	
Café liégeois.....	6,50€
Glaces café, coulis de café et chantilly	
*Coupe 1 boule.....	2,50€
au choix avec chantilly	
*Coupe 2 boules.....	4,50€
au choix avec chantilly	
Coupe 3 boules.....	6,50€
au choix avec chantilly	

Nos parfums glaces : vanille, café, chocolat noir, rhum-raisin, caramel, spéculoos
Nos sorbets : fraise, pomme, cassis, fruits de la passion, citron jaune, framboise

LES IRISHS

Irish coffee.....	7,00€
avec du whisky	
French coffee.....	7,00€
avec du cognac	

LES DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Armagnac, Cointreau, Amaretto, Poire Williams, Limoncello	
- 6cl.....	6,00€

LES CAFÉS

	petit	grand
Café expresso.....	2,00€	3,00€
Décaféiné.....	2,00€	3,00€
Capuccino.....		3,50€
Thé ou infusion.....		3,00€

LES APÉRITIFS

Ricard - 3cl.....	3,50€
Martini rouge ou blanc - 6cl.....	4,50€
Porto rouge - 6cl.....	4,50€
Muscat, Suze - 6cl.....	4,50€
Américano maison - 10cl.....	6,50€
Picon vin blanc - 15cl.....	6,00€
Picon bière - 25cl.....	6,50€
Vodka - Gin - 6cl.....	6,00€
Campari - 6cl.....	5,50€
Kir vin blanc - 15cl.....	5,50€
mûre, cassis, pêche	
Kir royal (champagne) - 15cl.....	8,00€
mûre, cassis, pêche	
Champagne	
- 15cl (la coupe).....	7,50€
- 75cl (la bouteille).....	40,00€
Whisky Clan Campbell - 6cl.....	5,50€
Whisky Chivas royal - 6cl.....	7,50€

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Pina Colada - 20cl.....	6,50€
rhum, ananas, coco	
Tropic Sun - 20cl.....	6,50€
vodka, ananas, curaçao	
Blue lagon - 20cl.....	6,50€
gin, ananas, citron vert	

SANS ALCOOL

Coco - 20cl.....	5,00€
coco, ananas	
Ange - 20cl.....	5,00€
banane, ananas et mangue	
Farniente - 20cl.....	5,00€
orange, ananas, fraise	

LES EAUX

Saint Amand plate	
..... - 50cl 3,00€ - 100cl 4,50€	
Saint Amand gazeuse	
..... - 50cl 3,00€ - 100cl 4,50€	
Perrier - 33cl.....	3,00€

LES BIÈRES

LES BOUTEILLES

Duvel - 33cl.....	4,00€
Leffe brune - 33cl.....	4,00€
Karmeliet - 33cl.....	4,00€
3 monts - 33cl.....	4,00€
75cl.....	9,00€
Jupiler - 25cl.....	3,50€
Jupiler (sans alcool) - 25cl.....	3,00€

LES PICHETS

	15cl	25cl	50cl
Blanc du Gard.....	3,50€	5,50€	10,00€
Rosé du Gard.....	3,50€	5,50€	10,00€
Rouge du Gard.....	3,50€	5,50€	10,00€

LES VINS ROSÉS

	37,5 cl	75cl
CÔTE DE GASCOGNE		
Uby n°6 - IGP.....	19,00€	
PROVENCE		
Aumerade - AOP.....	13,00€	23,00€
LANGUEDOC		
Gris Blanc «Gérard Bertrand» - AOP.....	19,00€	

LES VINS ROUGES

	13 cl	37,5 cl	75cl
VAL DE LOIRE			
St Nicolas de Bourgueil - AOP.....		24,00€	
Chinon - AOP.....		9,00€	18,00€
CÔTE DE GASCOGNE			
Uby n°7 - IGP.....		19,00€	
BORDEAUX			
Fronsac - AOP.....			25,00€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits - 25cl.....	3,50€
orange, pomme, ananas	
Sirop à l'eau - 20cl.....	2,50€
menthe, grenadine, citron, violette	
Diabolo - 20cl.....	3,00€
menthe, grenadine, citron, violette	
Coca-cola - 33cl.....	3,50€
normal ou zero	
Schweppes tonic - 25cl.....	3,00€
Fanta orange - 33cl.....	3,50€
Ice tea - 25cl.....	3,00€

La Voile Bleue

Moules - Poissons - Fruits de Mer

DEMANDEZ
NOS
MILLÉSIMES

LES VINS BLANCS

	13 cl	37,5 cl	75cl
LOIRE			
Muscadet - AOP.....	3,50€		19,00€
Cheverny - AOP.....			25,00€
Pouilly fumé - AOP.....	5,00€	19,00€	31,00€
Sancerre - AOP.....			31,00€
Quincy - AOP.....			26,00€
CÔTE DE GASCOGNE			
Uby « Colombart n°3 - IGP.....			24,00€
ALSACE			
Riesling « Kuentz » - AOP.....			22,00€
Gewurztraminer « Kuentz » - AOP.....		17,00€	27,00€
BOURGOGNE			
Meursault - AOP.....			59,00€
Saint Véran - AOP.....			28,00€
Bourgogne Aligoté - AOP.....	14,00€		25,00€
Pouilly Fuissé - AOP.....			39,00€
MACON			
Macon blanc - AOP.....			26,00€
PAYS D'OC			
Chardonnay.....	3,50€		19,00€