

O'CEAN

— *Seafood restaurant* —

Suggesties - Suggestions

OP VEL GEBAKKEN ZALM | FREGOLA | ZURE CREME €28
SAUMON CUIT SUR PEAU | FREGOLA | CREME SURE

OP VEL GEBAKKEN KABELJAUWFILET | €28.5
GROENE ASPERGES | PETERSELIE | KRIELAARDAPPELEN |
WITTEWIJNSAUS
FILET DE CABILLAUD |
ASPERGES VERTES | PERSIL | POMMES DE TERRE GRENAILLE |
SAUCE AU VIN BLANC

O'CEAN

— *Seafood restaurant* —

TO SHARE OR NOT TO SHARE

BIGORNEAUX BIGORNEAUX	€ 11
ONGEPELDE GRIJZE GARNALEN CREVETTES GRISES NON DÉCORTIQUÉES	€ 11.50
WULKEN BULOTS	€ 11.50
CALAMARES TARTAAR CALAMARS TARTARE	€ 14
KROKANT KABELJAUWHAASJE VERSE TARTAAR SAUS FILET DE CABILLAUD CROUSTILLANT SAUCE TARTARE FRAÎCHE	€ 17.50
SHERAZAD KAVIAAR 20G BLINI ZURE ROOM SHERAZAD CAVIAR 20G BLINIS CRÈME FRAÎCHE SCHRENKA (ACIPENSER SCHRENCKII)	€ 45

SHARING PLATE

GRIJZE GARNALEN | BIGORNEAUX | LANGOUSTINES
CREVETTES GRISES | BIGORNEAUX | LANGOUSTINES

€ 27

MENU

MENU CHAMPAGNE FOR 2

€ 175 FOR 2

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD BRUT OF/OU ROSÉ 75CL

SHERAZAD KAVIAAR TO SHARE
SHERAZAD CAVIAR À PARTAGER

ZEEVRUCHTENSCHOTEL TO SHARE
OPTIE HALVE KREEFT / VOLLEDIGE KREEFT 600G
PLATEAU DE FRUITS DE MER À PARTAGER
OPTION DEMI-HOMARD / HOMARD ENTIER 600G

+€35 / +€70

+€35 / +€70

MOELLEUX | MASCARPONE | RODE VRUCHTEN COULIS P.P.
MOELLEUX | MASCARPONE | COULIS DE FRUITS ROUGES P.P.

DRINKS

Aperò time

APERO O'CLOCK

*SOFT DRINKS ARE NOT INCLUDED

HUISAPERITIEF / APÉRITIF MAISON	€ 10.5
Gin tonic passievruchtensiroop	
Gin tonic sirop de fruits de la passion	
KIRR WITTE WIJN / KIRR VIN BLANC	€ 6
PORTO WIT-ROOD / BLANC-ROUGE	€ 6.1
MARTINI WIT-ROOD / BLANC-ROUGE	€ 6.5
BACARDI WIT-BLANC / BRUIN-BRUN *	€ 7 / € 8
RICARD	€ 7.3
PICON WITTE WIJN / VIN BLANC	€ 7.3
KIRR ROYAL	€ 8
JACK DANIEL'S	€ 8
RUM/RHUM ROCK & RUM WAER WATERS	€ 9
JACK DANIEL'S HONEY	€ 9
APEROL SPRITZ	€ 9.9

GIN & TONIC *

GIN COSY WAER WATERS	€ 8.5
Kruidnagel sinaasappelzeste kaneel steranijs zwarte thee	
Clous de girofle zeste d'orange cannelle anis étoilé thé noir	
GIN FINESSE WAER WATERS	€ 8.5
Citroengras limoen rood fruit	
Lemongrass lime fruit rouge	
GIN ZINGY DELUXE	€ 8.5
Yuzu gember citroengras	
Yuzu gingembre citronelle	
BOMBAY	€ 8
TANQUERAY	€ 8
HENDRICKX	€ 9
MARE	€ 10
TANQUERAY 0,0% (NON-ALCOOL)	€ 6.5

*FEVER TREE INDIAN | MEDITERRANEAN

+€ 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	€ 36
LE COUCHON ROSÉ - GLAS / VERRE	€ 7.9
LE COUCHON ROSÉ - 75 CL	€ 37
LE COUCHON BRUT / ROSÉ - 37.5 CL	€ 20

WIJNEN / VINS

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

GLAS / VERRE	€ 5.5
KARAF / CARAFE - 50 CL	€ 18
FLES / BOUTEILLE - 75 CL	€ 25

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	€ 44

ROOD / ROUGE

CHÂTEAU CROIX BEAUSÉJOUR MONTAGNE SAINT EMILLION - 37,5 CL	€ 17
PINOT NOIR, ALSACE (GEKOELD REFROIDI)	€ 29
LAMAROSSA, PRIMITIVIO SOUTHERN ITALY, BIO - 75 CL	€ 32
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	€ 27

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
BRUIS / PÉTILLANT - 50 CL	€ 3.2
COCA COLA / COCA COLA ZERO	€ 3.2
FANTA	€ 3.2
FUZE TEA CITROEN / CITRON	€ 3.5
SCHWEPPES PREMIUM GINGERBEER & CHILI TONIC	€ 3.5
FEVER TREE INDIAN / MEDITERRANEAN	€ 3.5

VOORGERECHT/ENTRÉE

HOLLE OESTERS - 3 6 ST. HUITRES CREUSES - 3 6 PCS.	€12 €18
PLATTE OESTERS - 3 6 ST. HUITRES PLATES- 3 6 PCS.	€14 €20
KAASKROKET 2ST. CROQUETTES AU FROMAGE 2PCS.	€15.50
GEROOKTE ZALM FINN CRISP SHII MEIJ PADDENSTOELEN RODE AJUIN ZURE ROOM DILLE SAUMON FUMÉ CROUSTILLANT CHAMPIGNONS SHII MEIJ OIGNON ROUGE CRÈME AIGRE ANETH	€17
GARNAALKROKET 2ST. CROQUETTES AUX CREVETTES 2PCS.	€18.50
TARTAAR VAN TONIYN TATAKI WAKAMÉ ZEEZOUT LIMOEN TARTARE DE THON TATAKI WAKAMÉ SEL FUMÉ CITRON VERT	€19

HOOFDGERECHT/PLAT PRINCIPALE

HALVE KREEFT / VOLLEDIGE KREEFT 600G IN OVEN DEMI-HOMARD / HOMARD ENTIER 600G AU FOUR	DAGPRIJS PRIX DU JOUR
WOK OPTIE SCAMPI OPTIE RIJSTNOEDELS WOK OPTION SCAMPI OPTION NOUILLES DE RIZ	€20 +€6.5 +€4.5
DORADE UIT DE OVEN MANGO CHUTNEY WITLOF SALADE AARDAPPEL WAFEL DORADE DU FOUR CHUTNEY DE MANGUE SALADE D'ENDIVES POMME DE TERRE GAUFRÉE	€29
BOUILLABAISSE BOUILLABAISSE	€31.50
2 ST GEBAKKEN SLIBTONGEN (160-200 GR) 2 PIÈCES DE SOLE (160-200 GR)	€32
BOUILLABAISSE ROYALE MET HALVE KREEFT BOUILLABAISSE ROYALE AVEC DEMI-HOMARD	€53.50
PLAT O'CEAN FOR 2	€80 FOR 2
OESTERS ONGEPELDE GRIJZE GARNALEN BIGORNEAUX KRABBEPOTEN LANGOUSTINE STAARTJES OPTIE HALVE KREEFT / VOLLEDIGE KREEFT 600G	+€35 / +€70
HUITRES CREVETTES GRISES NON DÉCORTIQUÉES BIGORNEAUX PATTES DE CRABE QUEUES DE LANGOUSTINES OPTION DEMI-HOMARD / HOMARD ENTIER 600G	+€35 / +€70

There is always room for dessert.

DESSERT

VERWENKOFFIE CAFÉ GOURMAND	€ 10
MOELLEUX MASCARPONE RODE VRUCHTEN MOELLEUX MASCARPONE FRUITS ROUGES	€ 12
CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE	€ 12
CHOCOLADEMOUSSE MANGO COULIS GEMARINEERDE ANANAS MOUSSE AU CHOCOLAT COULIS DE MANGUE ANANAS MARINÉS	€ 14

Coffee time

COFFEE

ESPRESSO	€ 2.8
KOFFIE/CAFÉ	€ 3.2
DECA	€ 3.2
CAPPUCCINO MELKSCHUIM/MOUSSE DE LAIT	€ 3.5
LATTE MACCHIATO	€ 3.8

End well

DIGESTIFS

AMARETTO	€ 7
BAILEYS	€ 7
LIMONCELLO	€ 7
COGNAC	€ 8
GLENFIDDICH 12Y	€ 10
CHIVAS	€ 11

HOT DRINKS

Tea time

B L E N D T E A

EARL GREY	€ 4
Black tea, bergamot oil, flower petals	
DARJEELING	€ 4
100% Black Darjeeling	
ARABIAN NIGHT	€ 4
Green Tea, Sweet Moroccan Mint	
BODY & MIND	€ 4
Green Tea, Lemongrass, Cornflower Petals	
THE DES ILES	€ 4
Green Tea, Mango, Passion Fruit, Petals	
SENCHA CURRANT (WHITE CZAR)	€ 4
White Tea, Bergamot, Mandarin, Vanilla	
TEMPIO DEL NEPAL	€ 4
Oolong Tea, Star Anise, Coriander	
MILA	€ 4
Chamomile, Orange, Lemongrass	
MADAGASCAR	€ 4
Rooibos, Kefhir Lime, Vanilla	
SWEET ALMOND	€ 4
Apple Pieces, Almonds, Cinnamon	
PU ERH	€ 4
Pu Erh Tea, Coconut	
GINGER LEMON	€ 4

H O T H O M E M A D E T E A

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	