



A LA CARTE
ZEEVRUCHTEN . FRUITS DE MER . SEA FOOD

VOORGERECHTEN . ENTREES . STARTERS

Onze garnaalkroketteren met crème en krokant van peterselie <i>Nos croquettes de crevettes, crème et croustillant de persil</i> <i>Our shrimp croquettes with cream and crunch of parsley</i>	19,00
Drie bereidingen van langoustines <i>Trois préparations de langoustines</i> <i>Three preparations of Norwegian prawn</i>	23,00
Belga Queen salade (gemasseerde zalm, grijze garnalen, Gandaham, eendenborst, eendenlever in doek bereid) klein/petit/small 23,00 <i>Salade Belga Queen (saumon massé, crevettes grises, jambon Ganda, magret de canard, foie gras au torchon)</i> groot/grand/large 27,00 <i>Belga Queen salad (marinated salmon, grey shrimps, Ganda ham, breast of duckling, duck liver prepared in a towel)</i>	
Cluster van Snow Crab, chili en slaatje <i>Cluster de Crabe des neiges, chili, salade</i> <i>King Crab cluster, chili salad</i>	Vgt +/- 200gr = 26,00 / Hgt +/- 400gr = 48,00 Entrée +/- 200gr = 26,00 / Plat +/- 400gr = 48,00 Starter +/- 200gr = 26,00 / Main +/- 400gr = 48,00
Eendenlever, Rodenbach Caractère Rouge en gemarineerde vijg <i>Foie gras de canard, Rodenbach Caractère Rouge et figue marinée</i> <i>Duck liver, Rodenbach Caractère rouge and marinated fig</i>	23,00
Fijne sneetjes van Charolais-rund, mosterdmayonaise, mosterd kaviaar, Oud Roeselare <i>Fines tranches de bœuf Charolais, mayonn aise à la moutarde et son caviar, fromage Vieux Roeselare</i> <i>Thin slices of 'Charolais' beef, mustard mayonnaise and mustard caviar, Old Roeselare cheese</i>	19,00
Bladerdeeggebakje met lottewang en gebakken eendenlever, champignonsaus, en grijze garnaal <i>Feuilleté à la joue de lotte et foie de canard rôti, sauce aux champignons, crevettes grises</i> <i>Puff pastry with monkfish cheek en pan fried duck liver, mushroom sauce, grey shrimps</i>	23,00

VEGETARISCH . VEGETARIEN . VEGETARIAN

Tartaar van tomaat, bulgur met basilicum, gekonfijte rode ui en burrata <i>Tartare de tomates, boulghour basilic, oignons rouges confits et burrata</i> <i>Tomato tartar, bulgur with basil, candied red onions and burrata</i>	voorgerecht/entrée/starter 17,00 hoofdgerecht/plat/main 23,00
Risotto van gerst met koriander en zeegroentjes <i>Risotto d'orge à la coriandre et légumes de mer</i> <i>Barley risotto with coriander and sea vegetables</i>	voorgerecht/entrée/starter: 15,00 hoofdgerecht/plat/main dish: 21,00
Gevulde courgette met groene kool, aardpeer, gepocheerd ei, Mimolettekaas <i>Courgette farcie au chou vert et topinambour, œuf poché et fromage Mimolette</i> <i>Zucchini stuffed with green cabbage and Jerusalem artichoke, poached egg, Mimolette cheese</i>	voorgerecht / entrée / starter 16,00 hoofdgerecht / plat / main course 23,00



BELGA QUEEN GENT

Graslei 10 . B-9000 Gent . T +32 9 280 01 00 . info.gent@belgaqueen.be . www.belgaqueen.be



A LA CARTE
ZEEVRUCHTEN . FRUITS DE MER . SEA FOOD

HOOFDGERECHTEN . PLATS . MAIN COURSES

Omegabaars 'in 't groen (waterkers, kervel, dragon, munt, basilicum), parelgerst Bar Omega 'au vert' (cresson de fontaine, cerfeuil, estragon, menthe, basilic), orge perlée Omega bass 'in green' (watercress, chervil, tarragon, mint, basil), pearl barley	28,00
Op de graat gebakken tarbot, bearnaise met witbier 'Steenbrugge', primeurgroenten, Turbot poêlé sur l'arête, béarnaise à la bière blanche 'Steenbrugge', légumes primeurs Turbot baked on the bone, béarnaise with white beer 'Steenbrugge', spring vegetables	38,00
Rode poon (vis van het jaar), karnemelk, gebakken rood hoorntjeswier, romanesco Rouget grondin (poisson de l'année), lait battu, algues corne rouge, romanesco Tub gurnard (fish of the year), buttermilk, red horns algae romanesco	27,00
Zetong 'meunière' met lamsoor en basilicumpuree Sole 'meunière' à la lavande de mer et purée au basilic / Sole 'meunière' with sea lavender and basil puree	38,00
Verse Americain van Charolais, kaviaar en vingerhoedje met Pékèt, BQ-friethoorntje Américain de Charolais au caviar et dés de Pékèt, cornet de frites BQ Fresh tartar of Charolais with caviar and a thimble of Pékèt (Belgian eau de vie), cone of fresh fries BQ	24,00
Luikse balletjes, gemengd slaatje, Belga Queen-friethoorntje Boulettes liégeoises, salade mixte, cornet de frites Belga Queen Meat balls from Liège, mixed salad, cone of fresh Belga Queen fries	23,00
Ossenhaas van Charolais (Dry Aged 4wk), reductie van ORVAL met peper (of bearnaisesaus), seizoensgroenten, BQ-frietjes Filet pur de Charolais belge (Dry Aged 4sem), réduction d'ORVAL au poivre (ou béarnaise), légumes de saison, cornet de frites BQ Belgian Charolais tenderloin (Dry Aged 4weeks), ORVAL reduction with pepper (or béarnaise), vegetables and cone of fresh fries BQ	36,00
Mechelse koekoek, lente-ui, oesterzwam, hazelnoot en popcorn van aardappel Coucou de Malines, cébette, champignons de hêtre, noisette et popcorn de PDT Cuckoo from Malines, spring onions, beech mushrooms, hazelnut and potato popcorn	26,00
T-bone 'Bleu de prés' (Dry Aged 2wk-1100gr), reductie van ORVAL met peper (of bearnaise), salade en BQ frietjes (2 pers) 86,00 <i>T-bone 'Bleu de prés' (Dry Aged 2sem-1100gr), réduction d'ORVAL au poivre concassé (ou béarnaise), salade et frites BQ</i> <i>T-bone 'Bleu de prés' (Dry Aged 2weeks-1100gr), ORVAL reduction with broken pepper (or béarnaise), salad and BQ fries</i>	
Buikspek van Brasvar, Belgische asperges in hooiboter, kwartelei, morieljes, puree met chorizo Ventrèche de Brasvar, asperges belges au beurre du foin, œuf de caille, morilles, purée au chorizo Pork bellie of Brasvar, Belgian asparagus in hay butter, quail egg, morels, puree with chorizo	29,00



BELGA QUEEN GENT

Graslei 10 . B-9000 Gent . T +32 9 280 01 00 . info.gent@belgaqueen.be . www.belgaqueen.be

**A LA CARTE****ZEEVRUCHTEN . FRUITS DE MER . SEA FOOD****ZEEVRUCHTEN & OESTERS**

	EUR		
	3	6	9
Diepe oesters / Huîtres creuses / Hollow oysters			
Fines de Claire – Marennes d’Oléron n° 3	7,50	14,00	21,00
Oyster Queen (exclusief geaffineerd voor Belga Queen) n° 3	8,50	16,50	24,00
Cuvée Prestige Oléronaise n° 4	9,50	18,50	28,00
Gillardeau n° 4	12,50	24,00	35,00
Zeeuwse platte oesters nr 2 / Huitres plates Zélandaises nr 2 / Flat Zeeland Oysters nr 2	7,50	15,00	22,50

Oesters volgens beschikbaarheid / Huîtres selon disponibilité / Oysters upon availability

Selectie van 16 oesters / Sélection de 16 huîtres / Selection of 16 oysters 39,00**Schaaldieren/ Crustacés/ Shellfish**

Nieroogkreeft / Langoustine / Dublin Bay Prawn	pce 3,50
Cristal (gamba)	pce 3,50
Roze garnalen / Crevettes Bouquets / Shrimps	9,00
Grijze garnalen (nog te pellen) / Crevettes grises (à éplucher) / Grey shrimps (to peel)	10,00
Alikruiken / Bigorneaux / Winkles	9,00
Wulken / Bulots / Periwinkels	9,00

BELGISHE ZEEVRUCHTENSCHOTELS / PLATEAUX DE FRUITS DE MER À LA BELGE / BELGIAN SEAFOOD PLATTERS

Porties per persoon / Portions par personne / Portions per person

Oesterschotel / Plateau Ecailler / Oyster platter

Oyster Queen n° 3 (exclusief geaffineerd voor Belga Queen) - 3	2 pers 70,00
Fine de claires n° 3 - 3	1 pers 36,00
Cuvée prestige n° 3 - 3	
Gamba's / Gambas / Gambas - 1	
Grijze garnalen / Crevettes grises / Grey shrimps - ½ portie	
Alikruiken / Bigorneaux / Winkles - ½ portie	
Wulken / Bulots / Periwinkels - ½ portie	
Roze garnalen / Crevettes Bouquets / Shrimps - ½ portie	

Belga Queen-schotel / Plateau Belga Queen / Belga Queen platter

½ kreeft / ½ Homard / ½ Lobster (500gr)	2 pers 130,00 (met fles Moët&Chandon Brut 195,00*)
Snow krab / crabe des neiges / snow crab	1 pers 70,00
Oyster Queen n°3 (exclusief geaffineerd voor Belga Queen) - 3	
Cuvée Prestige Oléronaise n°3 - 3	
Fines de Claires – Marennes d’Oléron n° 3 - 3	*mogelijke opties
Gamba's / Gambas / Gambas - 1	Veuve Cliquot Ponsardin + 10
Nieroogkreeft / Langoustine / Langoustine - 1	Moët&Chandon Imperial rosé + 15
Grijze garnalen / Crevettes grises / Grey shrimps - ½ portie	Ruinart Blanc de Blancs + 40
Alikruiken / Bigorneaux / Winkles - ½ portie	
Wulken / Bulots / Periwinkels - ½ portie	
Roze garnalen / Crevettes Bouquets / Shrimps - ½ portie	

**BELGA QUEEN GENT**

Graslei 10 . B-9000 Gent . T +32 9 280 01 00 . info.gent@belgaqueen.be . www.belgaqueen.be



A LA CARTE
ZEEVRUCHTEN . FRUITS DE MER . SEA FOOD

MARDI GRAS MENU

59,00 EUR

Vanaf/from/à partir de 09/2013



Exclusive on Tuesday

Elke 2^{de} dinsdag van de maand
Voor-, tussen- & hoofdgerecht en dessert
Coupe Champagne, wijn & koffie incl
Menu wordt per tafel geserveerd . max 12 personen

◆◆◆
Chaque 2^{ème} mardi du mois
2 entrées, plat consistant et dessert
Coupe Champagne, vin & espresso compris
Menu est servi par table . jusqu'à 12 personnes

BROUWERSMENU . MENU BRASSEUR . BREWERS MENU

41,00 EUR

Burrata - tomberry - watermeloen - basilicum

Burrata - Tomberry - pastèque - Basilic
Burrata - Tomberry - watermelon - basil

'Oyster Queen' oesters (3st) - zure room - zeekraal - lavas - limoen - crumble van sjalot en Breydelspek (+14€)

Huitres 'Oyster Queen' (3p) - crème aigre - salicorne - livèche - citron vert - crumble de échalote et lard de Breydel

(+14€)

'Oyster Queen' (3p) - sour cream - salicorn - lovage - lime - shallot and 'Breydel' bacon crumble

(+14€)

Filet van Mechelse koekoek - jus van geroosterde aardappelschil met 'CORNET' - Prei en tuinboon

Filet de coucou de Malines - jus de zestes de pommes de terre grillée à la 'CORNET' - poireaux et fèves
Fillet of cuckoo of Malines - jus of roasted potato zests with 'CORNET' beer - leek and beans

Belgische kazen/Fromages belges/Belgian cheeses (+ 4 €)

of-ou-or

Zanddeeg van amandel - abrikoos - cedraat - 'PONTEA' earl grey -ijs

Sablés d'amande - abricot - cédrat - glace au thé earl grey 'PONTEA'

Almond sablé - apricot - cedar - 'PONTEA' earl gray ice cream

SUGGESTIES . SUGGESTIONS

Blini's, Rooihout zalm, zure room, roerei, arenkha caviar, limoen cress

Blinis, saumon fumé au bois rouge, crème aigre, œufs brouillés, caviar Arënkha, limon cress
Blinis, redwood smoked salmon, sour cream, scrambled eggs, Arënkha caviar, lemon cress

voorgerecht/entrée/starter **19,00**

Maatjes met tartaar van boontjes, roze pompelmoes en yoghurt

Maatjes au tartar de haricots, pamplemousse rose et yaourt
'Maatjes' (young herring), with garden bean tartar, pink grapefruit

voorgerecht/entrée/starter **17,00**

Bouillabaisse 'écailler' : ½ kreeft, langoustine, kokkels, grijze garnalen en zeegroentjes

Bouillabaisse 'écailler' : ½ homard, langoustine, coques, crevettes grises et légumes de mer
Bouillabaisse 'écailler' : ½ lobster, Dublin Bay prawn, cockles, grey shrimps and sea vegetables

45,00

Gentse waterzooi met Mechelse koekoek

Waterzooi au coucou de Malines
Ghent 'waterzooi' with cuckoo from Malines

29,00



BELGA QUEEN GENT

Graslei 10 . B-9000 Gent . T +32 9 280 01 00 . info.gent@belgaqueen.be . www.belgaqueen.be