



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

**VOORGERECHTEN . ENTREES . STARTERS**

<b>Onze garnaalkroketten met crème en krokant van peterselie</b>	19,50
Nos croquettes de crevettes, crème et croustillant de persil Our shrimp croquettes with cream and crunch of parsley	
<b>Belga Queen salade (gemasseerde zalm, grijze garnalen, Gandaham, eendenborst, eendenlever, gemengde sla)</b>	klein/petit/small 23,00 groot/grand/large 27,00
Salade Belga Queen (saumon massé, crevettes grises, jambon Ganda, magret de canard, foie gras, salade mixte) Belga Queen salad (marinated salmon, grey shrimps, Ganda ham, breast of duckling, duck liver prepared in a towel and mixed salad)	
<b>Cluster van Snow Crab, chili en slaatje</b>	Vgt +/- 200gr = 26,00 / Hgt +/- 400gr = 48,00
Cluster de crabe des Neiges, chili, salade King Crab cluster, chili salad	Entrée +/- 200gr = 26,00 / Plat +/- 400gr = 48,00 Starter +/- 200gr = 26,00 / Main +/- 400gr = 48,00
<b>Eendenlever, Rodenbach Caractère Rouge en gemarineerde vijg</b>	23,00
Foie gras de canard, Rodenbach Caractère Rouge et figue marinée Duck liver, Rodenbach Caractère rouge and marinated fig	
<b>Fijne sneetjes van Charolais rund, mosterdmayonaise, mosterdkaviaar, appelkappers en Oud Roeselare</b>	19,00
Fines tranches de boeuf Charolais, mayonnaise à la moutarde et son caviar, câpres géants et fromage Vieux Roeselare Thin slices of 'Charolais' beef, mustard mayonnaise and mustard caviar, caper berries and Old Roeselare cheese	
<b>Vissoep met Noordzeevis, rouille en toast</b>	17,00
Soupe de poissons au poisson de la Mer du Nord, rouille et toast Fishsoup with Northsea fish, rouille and toast	

**VEGETARISCH . VEGETARIEN . VEGETARIAN**

<b>Brioche toast met gebakken boschampionns en champignonmayonaise</b>	voorgerecht/entrée/starter 19,00 hoofdgerecht/plat/main 24,00
Toast briochée aux champignons des bois et mayonnaise de champignons Brioche toast with pan fried forrest mushrooms and mushroom mayonnaise	
<b>Quinoa met seizoensgroentjes en citrusvinaigrette</b>	voorgerecht/entrée/starter: 17,00 hoofdgerecht/plat/main dish: 22,00
Quinoa aux légumes de saison et vinaigrette d'agrumes Quinoa with seasonal vegetables and citrus vinaigrette	
<b>Traag gegaard hoeve eitje op 63°, smeus en jonge spinazie **</b>	voorgerecht / entrée / starter 16,00 hoofdgerecht / plat / main course 21,00
Œuf fermier cuit à 63°, smeus et pousses d'épinards** Slow cooked farm egg at 63°, smeus and spinach shoots**	

**\*\* ook beschikbaar met hangepelde grijze garnalen (+ 7 €) of met smeltende ganzenlever (+ 7 €) of met 5gr kaviaar (+ 12 €)**



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**

<b>Op vel gebakken zeebaars, blanke boter met witbier, gestoofde savooikool en zwarte rijst met cantharellen</b> <i>Bar de mer sur taque, beurre blanc à la bière blanche, embeurré de chou de Savoie, riz noir aux girolles</i> <i>Sea bass on the hot plate, white butter sauce with white beer, Savoy cabbage and black rice with chantarelles</i>	28,00
<b>Op de graat gebakken tarbot, citroenmouseline, andijvie en krielaardappelen</b> <i>Turbot poêlé sur l'arête, sauce mousseline au citron, endives et pdt grenailles</i> <i>Turbot baked on the bone, lemon mousseline, endives and young potatoes</i>	38,00
<b>Gebakken rug van koningskabeljauw, hollandaise saus, Parijse champignons en mosselen, natuuraardappel</b> <i>Dos de cabillaud royale, sauce hollandaise, champignon de Paris et moules, pomme de terre nature</i> <i>Back of royal cod, hollandaise sauce, Paris mushrooms and mussels, cooked potatoes</i>	28,00
<b>Zetong 'meunière', jonge spinazie, Robuchon puree</b> <i>Sole 'meunière' pousses d'épinards, purée Robuchon</i> <i>Sole 'meunière', spinach shoots, Robuchon mash</i>	38,00
<b>Verse Americain van Charolais, kaviaar en vingerhoedje met Pékèt, BQ-friethoortje</b> <i>Américain de Charolais au caviar et dés de Pékèt, cornet de frites BQ</i> <i>Fresh tartar of Charolais with caviar and a thimble of Pékèt (Belgian eau de vie), cone of fresh fries BQ</i>	24,00
<b>In de oven gebakken échte Mechelse koekoek, peperkoek met perensiroop en huisgemaakte chips</b> <i>Véritable coucou de Malines rôti au four sur pain d'épices tartiné au sirop de poires, chips maison</i> <i>Genuine cuckoo from Mechelen roasted in the oven, gingerbread with pear syrup, homemade chips</i>	24,00
<b>Luikse balletjes, gemengd slaatje, Belga Queen-friethoortje</b> <i>Boulettes liégeoises, salade mixte, cornet de frites Belga Queen</i> <i>Meat balls from Liège, mixed salad, cone of fresh Belga Queen fries</i>	23,00
<b>Ossenhaas van Charolais (Dry Aged 4wk), reductie van ORVAL met peper (of bearnaisesaus), seizoensgroenten, BQ-frietjes</b> <i>Filet pur de Charolais belge (Dry Aged 4sem), réduction d'ORVAL au poivre concassé (ou béarnaise), légumes de saison, cornet de frites BQ</i> <i>Belgian Charolais tenderloin (Dry Aged 4weeks), ORVAL reduction with crushed pepper (or béarnaise), vegetables and cone of fresh fries BQ</i>	38,00
<b>Côte à l'os 'Bleu de prés' (2 pers - Dry Aged 2wk-1300gr), reductie van ORVAL met gebroken peper, salade en BQ frietjes</b> <i>Côte à l'os 'Bleu de prés' (2 pers - Dry Aged 2sem-1300gr), réduction d'ORVAL au poivre concassé, salade et frites BQ</i> <i>Côte à l'os 'Bleu de prés' (2 pers - Dry Aged 2weeks-1300gr), ORVAL reduction with crushed pepper, salad and BQ fries</i>	2 pers. 98,00



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**

	<b>EUR</b>		
	3	6	9
<b>Diepe oesters / Huîtres creuses / Hollow oysters</b>			
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
<b>Platte Zeeuwse Oesters n°5 / Huîtres plates Zélandaises n°5 / Zeeland flat oysters n°5</b>	11,50	23,00	33,00
<b>Oesters volgens beschikbaarheid / Huîtres selon disponibilité / Oysters upon availability</b>			
<b>Selectie van 16 oesters / Sélection de 16 huîtres / Selection of 16 oysters</b>			39,00
<b>Schaaldieren/Crustacés/Shellfish</b>			
<b>Nieroogkreeft / Langoustine / Dublin Bay Prawn</b>			pce 3,50
Cristal (gamba)			pce 3,50
<b>Roze garnalen / Crevettes Bouquets / Shrimps</b>			9,00
<b>Grijze garnalen (nog te pellen) / Crevettes grises (à épilucher) / Grey shrimps (to peel)</b>			10,00
<b>Alikruiken / Bigorneaux / Winkles</b>			9,00
<b>Wulken / Bulots / Periwinkels</b>			9,00

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

Porties per persoon / Portions par personne / Portions per person

<b>Oesterschotel / Plateau Ecailler / Oyster platter</b>	2 pers 70,00
Oyster Queen n° 3 (exclusief geaffineerd voor Belga Queen) - 3	1 pers 36,00
Fines de claire n° 3 - 3	
<b>Platte Zeeuwse Oesters n°5 / Huîtres plates Zélandaises n°5 / Zeeland flat oysters n°5</b>	
<b>Gamba's / Gambas / Gambas - 1</b>	
<b>Grijze garnalen / Crevettes grises / Grey shrimps - ½ portie</b>	
<b>Alikruiken / Bigorneaux / Winkles - ½ portie</b>	
<b>Wulken / Bulots / Periwinkels - ½ portie</b>	
<b>Roze garnalen / Crevettes Bouquets / Shrimps - ½ portie</b>	
<b>Belga Queen-schotel / Plateau Belga Queen / Belga Queen platter</b>	2 pers 130,00
½ kreeft / ½ Homard / ½ Lobster (500gr)	(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 Claire – Marennes d’Oléron n° 3 - 3	
<b>Gamba's / Gambas / Gambas - 1</b>	
<b>Nieroogkreeft / Langoustine / Dublin Bay Prawn - 1</b>	
<b>Grijze garnalen / Crevettes grises / Grey shrimps - ½ portie</b>	
<b>Alikruiken / Bigorneaux / Winkles - ½ portie</b>	
<b>Wulken / Bulots / Periwinkels - ½ portie</b>	
<b>Roze garnalen / Crevettes Bouquets / Shrimps - ½ portie</b>	

\*mogelijke opties

Veuve Cliquot Ponsardin + 10,00

Moët &amp; Chandon Imperial rosé + 15,00

Ruinart Blanc de Blancs + 40,00

**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**

**MARDI GRAS MENU**

**59,00 EUR**

Vanaf/from/à partir de 09/2013



*Exclusive on Tuesday*

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



Chaque 2<sup>ème</sup> 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**

**Kroket van Gandaham, citroen, witlof en waterkers**  
*Croquette au jambon Ganda, citron, chicons et cresson*  
*Croquette of Gandaham, lemon, Belgian endives and watercress*

\*\*\*\*\*

**Sint Jacobsnoot, blanke boter met limoen en geplette bloemkool (+12€)**  
*Noix de St Jacques, beurre blanc au citron vert et chou-fleur écrasé (+12€)*  
*Scallops, white butter sauce with lime and mashed cauliflower (+12€)*

\*\*\*\*\*

**Lamsfilet met groene kruiden, jus met tijm en honing, hazelnoot aardappelen, groene asperges en groene boontjes**  
*Filet d'agneau aux herbes vertes, jus au thym et miel, pdt noisette, asperges vertes et haricots verts*  
*Fillet of lamb with green herbs, jus of thyme and honey, hazelnut potatoes, green asparagus and garden beans*

\*\*\*\*\*

**Belgische kazen/Fromages belges/Belgian cheeses (+ 4 €)**  
**Of / Ou / Or**

**Parfait van peperkoek, opgerolde biscuit met speculaas**  
*Parfait de pain d'épices, biscuit roulé au spéculoos*  
*Gingerbread parfait, rolled biscuit with caramelized biscuit*

**SUGGESTIES . SUGGESTIONS**

**Zacht gerookte Schotse zalm, zwarte truffel, blini en zure room**

Saumon d'Ecosse fumé doux, truffe noire, blini et crème aigre  
Softly smoked scottish salmon, black truffle, blini and sour cream

voorgerecht/entrée/starter 22,00

**Gerookte Oosterschelde paling, gefrituurd hoeve-ei, bloemkool**

Anguille de l'Escaut Orientale fumé, œuf fermier frit, chou-fleur  
Eastern Scheldt smoked eel, fried farm egg, cauliflower

voorgerecht/entrée/starter 22,00

**Navarin van konijn, Steenbrugge Dubbel, bietjes, gekonfijte prei en gesmolten aardappel**

Navarin de lapin, Steenbrugge Double, betterave, poireaux confits et pommes fondantes  
Navarin of rabbit, Steenbrugge Double, beetroot, candied leeks and melted potato

hoofdgerecht / plat / main course 27,00

**Lamsfilet met kruiden, jus met tijm en honing, hazelnoot aardappelen, groene asperges en boontjes**

Filet d'agneau aux herbes vertes, jus au thym et miel, pdt noisette, asperges vertes et haricots verts  
Fillet of lamb with green herbs, jus of thyme and honey, hazelnut potatoes, green asparagus and garden beans

hoofdgerecht/plat / main course 31,00



BELGA QUEEN GENT

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