

Restaurant

12.00u – 14.30u en 18.00u – 21.00u

Fingerfood

Hapjesbord Sunbeach (koud en warm)

Warme hapjes

Kaasballetjes

Garnaalballetjes

Mix garnaal- en kaasballetjes

Kipnuggets

Frikandelletjes

Calamares tartaar

Hollandse bitterballen

Koude hapjes

Portie kaas

Portie salami

Portie mix

6 Franse oesters ‘Gillardeau P4’

12 Franse oesters ‘Gillardau P4’

Bokaaltje Brugse Zot paté met toast

Portie grijze garnalen

Haringfilets met appeltjes

Ansjovis Orientale

Om mee te beginnen

Noordzeevissoep , toast,rouille en kaas

Gerookte Noorse zalm et toast

Franse oesters 'Gillardeau P 4' 6 stuks

Franse oesters 'Gillardeau P4' 12 stuks

Gegratineerde oesters 'Gillardeau P4' 6 stuks

Gegratineerde oesters 'Gillardeau P4' 12 stuks

Carpaccio rundsvlees wit/blauw

Canadese kreeft 'Belle vue' 500gr-600gr (2 pers.)

Canadese kreeft knoflookboter,tuinkruiden

Huisgemaakte garnaalkroketten 2st

Artisanale kaaskroketten 2st.

Gebakken scampi's

Knoflookboter met tuinkruiden

Sunbeachsous licht picante roomsaus met chili

Curryroomsaus

Extra bij voorgerechten: frieten, kroketten, tagliatelli, rijst

Salades

Nieuwpoort

sla - gerookte zalm - okkernoten - ei - grijze garnalen pijnboompitten – tomaat

Indienne

Scampi's – appel – geroosterde uitjes – curryvinegrette

Warme geitenkaasjes

Druiven – rozijntjes – honing

Gebakken kip met pesto

sla – tomaten – ui – ei

Sint Jacobsnootjes 6 stuks.

Sla – tomaat – garnalen

Uit de zee

Gepelde tomaten met grijze garnalen

Huisgemaakte garnaalkroketten 3 stuks

Gebakken scampi's 'Black tiger' 8 stuks

Knoflookboter met kruiden

Dragonroomsaus

Curryroomsaus

Sunbeach (licht pikant met chili en look)

Gebakken kabeljauw met verse tartaar

Vispannetje van Noordzeevis

In hoeveboter gebakken slibtongetjes

Noordzeebouillabaise van de Chef

Paling

Van 't huis (roomsaus champignons tomaten)

Provencaalse saus

In hoeveboter gebakken

Gegratineerde pladijsfilets

St.Jacobsvruchten/ Spinazie / witte wijnroomsaus

Canadese Kreeft 'Belle vue'

Canadese Kreeft dragonroomsaus

Canadese Kreeft knoflookboter

Voor de vleesliefhebbers

Steak tartare

Rundstoverij naar Vlaamse traditie

Iers tussenribstuk 'Black Angus'

2 brochetten van varkensvlees

Gerookte varkens côte à l'os

Gebakken rumpsteak

Sausen

Lookboter

Sunbeach (licht pikante getomateerde roomsaus met chili)

Pepersaus

Champignonroomsaus

Provencaal

Mosselen 1.250 kg

Natuur

Witte wijn

Sunbeachsaus

Look

Roomsaus

Lookroom

Provencaal

Dragonroomsaus

Curryroomsaus

Red curry (kokosmelk)

Ricard en roomsaus

Kinderhoekje

Fishsticks met verse tartar

Frikandellen 2st.

Kipnuggets met appelmoes

Kleine spaghetti

Klein koninginnehapje

Kleine rundsstoverij naar Vlaamse traditie

Kleine mossel natuur

Huisgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus

Onze pasta's

Spaghetti Bolognese

Tagliatelli

Witte wijnroomsaus,gerookte zalm

Scampi's 'Black Tiger'curryroomsaus 8st.

Scampi's provencaalse wijze 8st. met parmesan

Kip in curryroomsaus

Kip op Provencaalse wijze met parmesan

Zeevruchtenschotel

Enkel op reservatie

Bestellen : - 1dag voordien voor 's middags

- 's middags voor 's avonds

Zeevruchtenschotel

Krabbenpoten, kreukels, koningsgarnalen, oesters, langoustines, grijze garnalen, wulken, messen

Zeevruchtenschotel Royale met Canadese kreeft

500gr – 600gr

Krabbenpoten, kreukels, koningsgarnalen, oesters, langoustines, grijze garnalen, wulken, messen en kreeft

Menu's

Sunbeachmenu

Huisgemaakte garnalkroketten met garnituur
In hoeveboter gebakken slibtongetjes 2st
Dame blanche met warme chocoladesaus Callebaut

*

Toeristenmenu

Gerookte Noorse zalm met toast
Deense kabeljauwhaasje in curryroomsaus

Sorbet

*

Vissersmenu

Noordzeevissoepje
In hoeveboter gebakken pladijsfilets
In huisgemaakte chocolademousse

*

Beenhouwersmenu

Carpaccio van Belgische blauw/wit, parmesan, rucola
Iers tussenribstuk 'Black Angus' pepersaus 300gr
Irish coffee

*

Kreeftenmenu

½ Canadese kreeft 'Belle vue'
½ Canadese kreeft dragonroomsaus
Irish coffee

*

Brasseriemenu

Huisgemaakte kaaskroketjes
Varkensbrochetten met Sunbeachsous (licht pikant)
Irish coffee