

# Restaurant

12.00u – 14.30u en 18.00u – 20.30u

## 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

Noordzeebuillabaise 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

Rundsstoverij 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

# Menu's

## Sunbeachmenu

Huisgemaakte garnaalkroketten 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 Sunbeachsaus (licht pikant) Irish  
coffee