

Via Maris



**SMAKELIJKE ERVARING
EXPERIENCE GOURMANDE**



**ONZE SPECIALITEITEN
Kreeft en Rogvleugel
NOS SPÉCIALITÉS
Homard et Aile de Raie**



FRISDRANKEN - BOISSONS

SOFTS *Softs*

BRUISWATER / PLAT 25 CL	3,00€
BRUISWATER / PLAT 50 CL	5,50€
COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO	3,80€
TÖNISSTEINER CITROEN / SINAASAPPEL	3,80€
TONIC	3,80€
FANTA ORANGE	3,80€
ICE TEA / PEACH	3,80€
LOOZA : SINAASAPPEL	3,80€

BIEREN OP FLES *Bières bouteille*

CRISTAL / JUPILER	3,00€
VEDETT 33 CL	3,50€
DUVEL 33 CL	5,50€
LEFFE BLOND 33 CL	5,50€
BRUGSE ZOT BLOND 33 CL	4,80€
KASTEEL ROOD/BRUIN 33 CL	5,80€
OMER 33 CL	5,50€
WESTMALLE TRIPEL 33 CL	5,50€
BLANCHE DE BRUGES 33 CL	5,50€
LIEFMANS FRUIT	4,20€

BIEREN ALCOHOLVRIJ *Bières sans alcool*

LIEFMANS FRUIT 0 %	4,00€
LEFFE BLOND 0 %	4,50€
CARLSBERG 0 %	3,50€



APERITIEVEN
Apéritifs

APERITIEF VIA MARIS (AMARETTO, SINAASAPPELSAP, ...)	9,00€
GLAS CAVA	7,50€
GLAS CHAMPAGNE	14,00€
MARTINI ROOD / WIT	6,00€
PORTO ROOD / WIT	6,00€
PINEAU DES CHARENTES	6,00€
CAMPARI OP IJS - <i>sur glace</i>	6,00€
CAMPARI ORANGE	9,50€
KIR CASSIS / WITTE WIJN	8,00€
KIR CAVA	8,50€
KIR ROYAL	14,50€
PICON WITTE WIJN - <i>Picon vin blanc</i>	10,00€
PICON MET BIER - <i>Picon bière</i>	8,50€
RICARD	6,00€
WHISKY J&B	8,00€
GIN (BOMBAY SAPPHIRE)	9,00€
VODKA	8,00€
RHUM DE LA MARTINIQUE	8,50€
PISANG ORANGE	8,00€
GLAS WIT OF ROOD OF ROSÉ WIJN <i>Verre de vin blanc, rosé ou rouge</i>	7,00€
APÉROL SPRITZ	12,00€
SPRITZ VIOLETTE	12,00€
MOJITO (WITTE RUM, LIMOEN)	12,00€



**APERITIVEN
ALCOHOLVRIJ
Apéritifs
sans alcool**

MARTINI ROOD / WIT 0 %	5,00€
PISANG ORANGE 0 %	7,50€
GINGER BEER GINGEMBRE 0 %	4,00€
COCKTAIL TROPICAL 0 %	7,50€
GIN TONIC 0 %	10,00€
CAMPARI SINAASAPPEL 0 %	7,50€
VIRGIN MOJITO	8,00€
VIRGIN APEROL SPRITZ	8,00€

**DIGESTIEVEN
Digestifs**

COGNAC BISCUIT	10,00€
ARMAGNAC	10,00€
CALVADOS	10,00€
CHIVAS REGAL 12 JAAR OUD	10,00€
GRAND MARNIER	10,00€
COINTREAU	10,00€
AMARETTO	10,00€
EAU-DE-VIE POIRE WILLIAMS	10,00€
GLENFIDDICH PURE MALT	10,00€

**WARME
DRANKEN
Boissons
chaudes**

KOFFIE - Café	4,00€
MOKKA KLEINE KOFFIE - Moka café serré	4,00€
DÉCAFÉINÉ	4,00€
CAPPUCCINO MET SLAGROOM - Avec crème fraîche	4,50€
THEE	4,00€
IRISH KOFFEE J&B	12,00€
ITALIAANSE KOFFIE - AMARETTO	12,00€
FRANSE KOFFIE - GRAND MARNIER	12,00€



LUNCHMENU



VOORGERECHT + HOOFDGERECHT : 27€

ENTRÉE + PLAT : 27€

OF/OU

VOORGERECHT + HOOFDGERECHT + DESSERT VAN DE DAG : 32€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU JOUR : 32€

NAAR KEUZE - AU CHOIX

VOORGERECHTEN - *Entrées*

DAGSOEP

Potage du jour

HUISGEMAAKTE ZALMRILLETES

Rillettes de saumon maison

RUNDERCARPACCIO

Carpaccio de boeuf

COCKTAIL VAN GRIJZE GARNALEN (+4€)

Cocktail de crevettes grises (+4€)

EEN GARNAALKROKET

Une croquette de crevettes grises

HOOFDGERECHTEN - *Plats*

VIS VAN DE DAG

Pêche du jour (varie selon l'arrivage quotidien)

CHATEAUBRIAND (+/-200gr) (+3€)

MET KRUIDENBOTER, HUISGEMAAKTE FRIETJES, SALADE

Chateaubriand (+/-200gr) (+3€)

beurre maître d'hôtel, frites maison, salade

RAVIOLI MET CHAMPIGNONS, TRUFFELTOETS

Ravioles aux champignons des bois, note de truffe

SALADE MET GRIJZE GARNALEN

Salade de crevettes grises

GESTOOFDE VARKENSWANGETJES IN BRUIN BIER

Joues de porc mijotées à la bière brune

DAGSCHOTEL

Plat du jour



VOORGERECHTEN *Entrées*

HUISGEMAAKTE ZALMRILLETES <i>Rillettes de saumon maison</i>	19,00€
CARPACCIO VAN RUNDVLEES RUCOLA EN BALSAMICOCREME <i>Carpaccio de boeuf, roquette et crème balsamique</i>	21,00€
RAVIOLI MET CHAMPIGNONS, TRUFFELTOETS <i>Ravioles aux champignons des bois, note de truffe</i>	21,00€
AMBACHTELIJKE GRIJZE GARNALENKROKETTEN (2 STUKS) <i>Croquettes de crevettes grises artisanales (2 pièces)</i>	22,00€
COCKTAIL VAN GRIJZE GARNALEN <i>Cocktail de crevettes grises</i>	24,00€
KREEFTENRAVIOLI <i>Ravioles de homard</i>	24,00€
6/9 OESTERS - HUITRES <i>Beste kwaliteit - assortiment volgens beschikbaarheid</i> <i>Meilleure qualité - assortiment selon disponibilité</i>	24,00€/ 36,00€
HALVE KREEFT BELLEVUE <i>Demi-homard bellevue</i>	32,00€
HALVE KREEFT GEGRATINEERD MET LOOKBOTER <i>Demi-homard gratiné au beurre à l'ail</i>	34,00€
HALVE KREEFT VIA MARIS GEFLAMBEERD MET COGNAC MET EEN ROMIGE BISQUESAUS APART GESERVEERD <i>Demi-homard VIA MARIS</i> <i>flambé au cognac sauce bisque crémeuse, servie à part</i>	35,00€

N.B. : De halve kreeften worden altijd geserveerd voor minimaal 2 personen en in veelvoud van twee.

N.B. : Les demi-homards sont toujours servis pour minimum 2 couverts et par multiple de deux.

Wanneer u enkel een voorgerecht bestelt (zonder hoofdgerecht) wordt een supplement van 5€ aangerekend

Un supplément de 5€ sera appliqué pour les commandes composées uniquement d'une entrée (sans plat principal)



HOOFDGERECHTEN *Plats*

* GESTOOFDE VARKENSWANGETJES IN BRUIN BIER	29,00€
<i>Joues de porc mijotées à la bière brune</i>	
HUISGEMAAKTE GARNALENKROKETTEN	28,00 / 38,00€
MET GEFRITUURDE PETERSELIE, AMBACHTELIJKE FRIETJES, CITROEN EN SALADE 2 STUKS / 3 STUKS	
<i>Croquettes de crevettes grises maison, avec persil frit, frites artisanales, citron et salade 2 pièces / 3 pièces</i>	
* CHATEAUBRIAND ± 250 GR	29,00€
<i>Chateaubriand ± 250 gr</i>	
RAVIOLI MET CHAMPIGNONS, TRUFFELTOETS	31,00€
<i>Ravioles aux champignons des bois, note de truffe</i>	
* GESTOOMDE ZALM, HOLLANDAISESAUS	33,00€
<i>Saumon cuit vapeur, sauce hollandaise</i>	
SALADE VAN GRIJZE GARNALEN, FRIETJES	35,00€
<i>Salade de crevettes grises, frites</i>	
KREEFTENRAVIOLI	33,00€
<i>Ravioles de Homard</i>	
* CÔTE À L'OS ± 500 GR	38,00€
<i>Côte à l'os ± 500 gr</i>	
* ZEETONG MEUNIÈRE 350 TOT 400 GR	48,00€
<i>Sole meunière 350 à 400 gr</i>	

ALLE GERECHTEN DIE VOORAFGEGAAN WORDEN DOOR EEN STERRETJE (*),
WORDEN NAAR KEUZE GESERVEERD MET FRIETJES OF PUREE EN SALADE
OF WARME GROENTEN

Tous les plats précédés d'un astérisque () sont servis, au choix, avec des frites
ou de la purée et une salade ou des légumes chauds*

EXTRA'S :

PORTIE WARME GROENTEN 5,00 € - PORTIE FRIETJES 5,00 €
GROENE PEPERSAUS, ARCHIDUCSAUS OF BEARNAISESAUS 5,00 €
SALADE 5,00 € - MAYONAISE 1,50€

Suppléments :

*portion de légumes chauds 5,00€ - portion de frites 5,00€
sauce crème poivre vert, archiduc ou béarnaise 5,00€
salade 5,00€ - mayonnaise 1,50€*



**ONZE
SPECIALITEITEN**
Nos spécialités

- | | |
|--|--------|
| * ROGVLEUGEL ± 350 GR
HAZELNOOTBOTER MET KAPPERTJES
<i>Aile de raie ± 350 gr beurre noisette avec câpres</i> | 36,00€ |
| * ROGVLEUGEL VIA MARIS GEPOCHEELD IN VISBOUILLON
GESERVEERD MET EEN MOUSSELINESAUS
EN GRIJZE GARNALEN
<i>Aile de raie façon Via Maris pochée dans un fumet
servie avec une sauce mousseline et crevettes grises</i> | 39,00€ |
| KREEFT BELLEVUE
<i>Homard Bellevue</i> | 59,00€ |
| * KREEFT VIA MARIS GEFLAMBEERD MET COGNAC
MET EEN ROMIGE BISQUESAUS APART GESERVEERD
<i>Homard VIA MARIS flambé au cognac
sauce bisque crèmeuse, servie à part</i> | 65,00€ |
| * KREEFT GEGRATINEERD MET LOOKBOTER ± 500GR
<i>Homard gratiné au beurre à l'ail ± 500gr</i> | 62,00€ |

ALLERGIEËN OF BEPERKINGEN DIENEN VOORAF GEMELD
Allergies ou restrictions doivent être notifiées à l'avance



DESSERTS
Desserts

DELICE VAN FRUIT MET CHAMPAGNE EN VANILLE-IJS <i>Délice de fruits au Champagne et glace vanille</i>	15,00€
CHOCOLADEMOUSSE <i>Mousse au chocolat</i>	9,00€
DUO VAN SORBET <i>Duo de sorbet</i>	10,00€
COLONEL CITROËN SORBET MET VODKA <i>Colonel sorbet citron avec Vodka</i>	14,00€
IMPÉRATRICE CITROENSORBET MET GIN VIOLETTE <i>Impératrice sorbet citron avec Gin violette</i>	14,00€
PAVLOVA MET ROODFRUIT, MERINGUE, VANILLE-IJS EN ROOM <i>Pavlova coque de meringue, fruits rouges, glace vanille et crème</i>	15,00€
CREME BRULEE <i>Crème brûlée</i>	9,00€
VERWENKOFFIE <i>Café gourmand</i>	15,00€
CHOCOLADE MOELLEUX MET VANILLE IJS <i>Moelleux au chocolat et glace vanille</i>	12,00€
HUISGEMAAKT IJS, GESERVEERD NAAR KEUZE <i>Glace maison servie avec au choix :</i> ▪ advocaat ▪ warme chocoladesaus / chocolat chaud ▪ rood fruit / fruits rouges au jus <i>+ slagroom apart geserveerd / + chantilly servie à part</i>	14,00€
MERINGATA - IJSTAART MET MERINGUE <i>Meringata - dessert glacé à la meringue</i>	9,50€



- INDIEN VRAGEN OVER DE 14 ALLERGENEN,
VRAAG HET EEN MEDEWERKER
- MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE GERECHTEN PER TAFEL
EN 1 REKENIG PER TAFEL

SERVICE EN BTW INBEGREPEN

- *Si vous avez des questions sur les 14 allergènes veuillez les poser
à un de nos employés*
- *Nous vous demandons de respecter un maximum de 4 plats différents
par table ainsi que 1 seule addition par table*

SERVICE ET TVA COMPRIS

CADEAUBON
Bon cadeau

VOOR EEN MOMENT VAN PLEZIER SAMENSIJN,
GEEF EEN CADEAUBON

*Pour un moment de plaisir et de partage,
offrez un bon cadeau*

