

OSTERS/ OESTERS

Huîtres Gillardeau M4	3,6€/pc
<i>-Oesters Gillardeau M4</i>	

ENTRÉES - VOORGERECHTEN

Terrine de lièvre au foie gras	18.00€
<i>-Hazerterrine</i>	
Bisque de Homard Parfumée à l'Armagnac	17.50€
<i>-Kreeftenbisque Geparfumeerd met Armagnac</i>	
Boudin blanc grillé "Dierendonck", potiron confit aux épices	20.00€
<i>-Witte pens "Dierendonck" met gekonfijtr pomporn rn kruiden</i>	
Carpaccio de Bœuf Angus, câpres & Parmesan	15.00€ - €28.00 en plat
<i>-Carpaccio van Angus met kappertjes & parmezaanse kaas</i>	
Carpaccio d'Holstein	18.00€ - 31€.00 en plat
<i>-Holstein-carpaccio</i>	
Saint-Jacques d'Erquy aux chicons et beurre blanc	19.00€
<i>-Sint Jacobsschelpen met witloof en blanke boter</i>	
Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord	18.00€ -25.00€ en plat
<i>-Grijze Noordzee garnalenkroketten</i>	
Croquettes aux 6 fromages belges	15.50€
<i>-Fondus van 6 Belgische kazen</i>	
Moules « Vincent » (x12 - beurre à l'ail et fines herbes) 14.00€	
<i>-Mosselen "Vincent" (x12 - kruidenboter, gegratineerd)</i>	
Mixte de Croquettes	17.00€
<i>-Gemengd van kroketten V</i>	

PLATS - GERECHTEN

Les classiques Vincent / Vincent klassiekers

Joues de porc en "Carbonnades", frites	24.50€
<i>-varkenswangetjescarbonade, frietjes</i>	
Rognons de veau à la moutarde ancienne	27.50€
<i>-Kalfsniertjes met mosterdsaus op aloude wize</i>	
Suprême de Poule Faisane Rôtie, Crémeux à la Fine Champagne et Pommes Dauphine	34.00€
<i>-Geroosterde Fazant Kip Supreme, Romige Fijne Champagne en Dauphine Appels</i>	
Croustillant de Ris de Veau aux Morilles, sauce au Porto et mousse de Céleri	41.00€
<i>-Krokante zwezerik met morieljes, port en selderijmousse.</i>	
Américain de bœuf préparé minute façon Vincent	22.00€
<i>-Gehakte rauwe Rundssteak "Vincent"</i>	
Choucroute Alsacienne "Vincent, au chou BIO de Frieih	31.00€
<i>-Elzasser zuurkool "Vincent", met biologische kool uit Frieih</i>	
Vol-au-vent, frites	25.00€
<i>-Ragoutpasteitjes, Frietjes</i>	



Végétarien / vegetarisch

Tagliatelle aux légumes de saison 16.00€
-Tagliatelle met gegrilde groenten

POISSONS & MOULES / VIS & MOSSELEN

Belle Sole meunière 39.00€
-Gebakken zeetong
Saint Jacques d' Erquy aux chicons et beurre blanc purée de bintje 31.00€
-Sint jacobsschelpen met witloof en bintjespuree
Dos de Cabillaud Royal, Purée de Bintjes aux Truffles , 38.00€
Émulsion acidulée
-Royal kabeljauwfilet, Bintjes puree met truffels, pittige emulsie

NOS MOULES DE ZÉLANDE - ONZE MOSSELEN

Casserole de moules marinières 28€
-Mosselen marinières
Casserole de moules vin blanc 28€
-Mosselen met witte wijn
Casserole de moules sauce poulette 29€
-Mosselen « sauce Poulette »
Casserole de moules au Champagne 30€
-Mosselen met Champagne

DESSERTS - NAGERECHTEN

Dame Blanche 10€
-Vanille-ijs, slagroom en warme chocolade
Crème Brulée à la vanille bourbon 9€
Mousse au chocolat blanc, crumble spéculoos 9€
-Witte chocolademousse, speculaascrumble
Île Flottante 12€

Nos Crêpes:

Crêpe Simone 12€
(Flambée au Grand Garnier, glace vanille)
Crêpe Vincent 13€
(ananas, flambée au Grand Marnier))
Crêpe Normande 13€
(pommes, flambée au calvados)
Crêpe flambée au Grand Marinier 11€

VIANDES - VLEES

Grillées-Gegrild

Pavé de boeuf Irlandais +/- 250gr 28.00€
-Ierse Biefstuk (250 gr)
Entrecôte de boeuf Holstein +/-250 gr 38.00€
Double Entrecôte Holstein +/- 500 gr 74.00€
Filet pur de boeuf Irlandais +/-250g 43.00€
-Ierse Filet pur van rund
Chateaubriand de boeuf +/- 500gr
Irlandais 2 personnes 84.00€
-Ierse Rundvlees chateaubriand +/- 500gr, voor 2
Pluma Ibérico, stoemp aux chicons 27.00€
-Pluma Iberico, Stoemp witlof

Flambées au poivre Geflambeerd met peper
Filet pur de boeuf +/-250g 45.00€
-Filet pur van rund
Chateaubriand de boeuf +/-500gr , 2prs 86.00€
-Rundvlees chateaubriand (500gr, voor 2)

Sauces - sauzen

Béarnaise
Archiduc
Roquefort

- ACCOMPAGNEMENTS & EXTRAS

Salade mixte - Mixte Sla 6.00€
Frites 3.00€
Sauce supplémentaire 3.00€
Légumes de saison poêlés / Groenten
Frites de patates doucees 4,50€

Tous nos plats sont faits maison et sont servis avec professionnalisme, respect du produit et de la tradition belge.
Tous nos plats sont disponibles pour le "doggy bag"



Al onze gerechten zijn huisgemaakt en worden geserveerd met professionaliteit, respect voor het product en Belgische traditie.
Al onze gerechten zijn beschikbaar voor de "doggy bag"

@ Restaurant Vincent
#RestaurantVincent

