

## ENTRÉES - VOORGERECHTEN

### Froides - Koude

Carpaccio de tête de veau, ravigote à la moutarde Bister <i>-Kalfskop Carpaccio, Bister Mosterd Ravigote</i>	14.50€ - 21.00 € en plat
Carpaccio de Bœuf Angus, câpres & Parmesan <i>-Carpaccio van Angus met kappertjes &amp; parmezaanse kaas</i>	15.00€ - €28.00 en plat
Saumon d'Ecosse mariné au sel de Noirmoutier, Poivre de Kâmpôt et mesclun <i>-Schotse zalm gemarineerd met Noirmoutier-zout, Kômpôt-peper en mesclun</i>	12.50€ - 20.00€ en plat
Burrata bio de chez Decoster poivrons marinés et épices torréfiés ✓ <i>-Organische Burrata van bij Decoster gemarineerde pepers en geroosterde specerijen</i>	16.00€
Vichyssoise de poireaux ✓ <i>-Prei Vichyssoise</i>	10.00€
Rémoulade de moules de Zélande au curry doux, pommes croquantes <i>-Zeeuwse mosselremoulade met zoete kerrie en appelen</i>	15.50€
Tomate aux crevettes grises (1pc) <i>-Tomaat met Garnalen (1pc)</i>	15.00€

### Chaudes- warme

Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord <i>-Grijze Noordzee garnalenkroketten</i>	17.00€
Fondus aux 6 fromages belges et bière blanche de Bruges ✓ <i>-Fondus van 6 Belgische kazen en Brugs witBier</i>	14.50€
Moules « Vincent » (x12 - beurre à l'ail et fines herbes) <i>-Mosselen "Vincent" (x12 - kruidenboter, gratineerd)</i>	13.00€

## PLATS - GERECHTEN

### Les classiques belges De Belgische klassiekers

Joues de porc en "Carbonnades" , croquant de pain d'épices <i>-varkenswangetjescarbonade , knapperige peperkoek</i>	23.50€
Vol au vent de volaille et ris de veau <i>-Koninginnehapje met kip en Kalfszwezerik</i>	26.00€
Blanc de Coucou de Malines , cuit basse t°, Jus corsé et stoemp de bintjes <i>-Mechelse koekoekborst lage T, sterke jus en bintjesstoemp</i>	24.00€
Américain de bœuf préparé minute façon Vincent <i>-Gehakte rauwe Rundssteak "Vincent"</i>	22.00€

### Vegetarien - vegetarisch

Quinoa aux légumes de saison ✓ <i>-Quinoa met zomergroenten</i>	14.50€
--	--------

Poissons & Moules - Vissen & Mosselen

Belle Sole meunière	39.00€
-Gebakken zeetong	
Tomates aux crevettes (2pc)	28.00€
<i>Tomaat met Garnalen</i>	

**NOS MOULES DE ZÉLANDE - ONZE MOSSELEN**

-Casserole de moules marinières	28€
<i>Mosselen marinières</i>	
-Casserole de moules vin blanc	28€
<i>Mosselen met witte wine</i>	
-Casserole de moules sauce poulette	29€
<i>Mosselen « sauce Poulette »</i>	

DESSERTS - NAGERECHTEN

Dame Blanche	10€
Fraises Melba	10€
<i>Verse Aardbeien, Ijs, Slagroom</i>	
Coupe Colonel	13€
Crème Brulée	9€

Nos Crêpes:

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

**VIANDES - VLEES**

**Grillés-Gegrild**

Pavé de boeuf (250gr)	27.00€
Biefstuk (250 gr)	
Entrecôte / Entrecôte double	36.00€/70.00€
Filet pur de boeuf (250g)	42€
<i>Filet pur van rund</i>	
Chateaubriand de boeuf (500gr), 2 personnes	80€
<i>Rundvlees chateaubriand (500gr, voor 2)</i>	
<b><u>Flambés au poivre Geflambeerd met peper</u></b>	
Filet pur de boeuf (250g)	42€
<i>Filet pur van rund</i>	
Chateaubriand de boeuf (500gr), 2prs	
<i>Rundvlees chateaubriand (500gr, voor 2)</i>	80€

**Sauces - sauzen**

Béarnaise	3€
Archiduc	3€
Roquefort	3€

**- ACCOMPAGNEMENTS - 6€**

**Salade mixte - Mixte Sla**

**Légumes de saison poêles / Groenten**

Tous nos plats sont fait maison et sont servis avec professionnalisme,  
respect du produit et de la tradition belge.

Tous nos plats sont disponible 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

