

Vins blancs	€
• Vin du patron	20,95
• Carafe de vin blanc du patron	15,95
• Vin du patron Chardonnay	25,95

VINS BLANCS FRANÇAIS

LOIRE	
• Pouilly Fumé / Champeau Arômes frais et fruités.	29,95
• Sancerre / Bolland Arômes de graminées et d'agrumes.	0,375 cl 17,95 0,75 cl 31,95
ALSACE	
• Tokay Pinot Gris / Kientzler Vin généreux, très nuancé.	31,95
BOURGOGNE	
• Saint Véran, Domaine Luquet Vin frais avec une touche épicée.	28,95
• Chablis "Domaine des Iles" / Tremblay Arômes de fleurs avec une traînée minérale.	0,375cl 17,95 0,75 cl 31,95
• Rully "Domaine De Chanzy" Frais, légèrement fruité et vigoureux.	36,95
• Chassagne Montrachet a.c. Beaucoup de finesse, l'élite de la Bourgogne.	54,95

VINS DE DESSERT

• Muscat de Beaugues de Venise / Dom. de Durban Vin blanc doux.	verre 6,95 0,75 cl 31,95
--	-----------------------------

VINS INTERNATIONAUX

• Mezzogiorno Bianco Vin blanc sicilien confectionné avec des cépages locaux Grillo et Chardonnay.	Italie 24,95
• Pinot Grigio, Col d'Orcia Vin blanc légèrement fruité.	Italie 29,95
• Blanc de Pacs - vin BIO Vin blanc de la région de Penedès, très généreux.	Espagne 26,95
• Didgeridoo Chardonnay Vin blanc charpenté très intense.	Australie 32,95
• Villoensdrift Chenin/Colombar Vin blanc souple et fruité du sud du pays.	Afrique du Sud 25,95
• Alpaca Sauvignon Blanc Vin blanc fruité de la Central Valley.	Chili 25,95
• Gruner Veltliner 'Kies' Kurt Angerer Cépage de vin blanc d'Autriche, légèrement exotique.	Autriche 28,95
• Von Unserm "Riesling Trocken" Riesling à bouquet raffiné, avec une touche de pommes vertes.	Allemagne 35,95

Champagne

• Champagne du patron	59,95
• Champagne "Veuve Cliquot"	79,95

Vins rouges

• Vin du patron	20,95
• Carafe de vin rouge du patron	15,95

VINS ROUGES FRANÇAIS

BORDEAUX	
• Château Fougueyrat - Saint-Emilion Grand Cru Vin souple et équilibré, très généreux.	0,375cl 17,95 0,75cl 31,95
• Château Clos La Ganne - Pomerol Vin souple et élégant, avec des tanins doux.	39,95
• Château Deyrem Valentin - Margaux Cru Bourgeois Vin du Médoc, fruité aux arômes prononcés.	47,95

BOURGOGNE

• Gevrey Chambertin / Trapet Vin noble et vigoureux	54,95
• Nuits Saint-Georges "Vieilles Vignes" / Chevillon Pinot Noir élégant et charpenté.	55,95

CÔTES DU RHÔNE

• Côtes du Rhône - Domaine de Boissan Vin frais avec une touche épicée.	25,95
• Châteauneuf du Pape - Closerie de Vaudieu Vin corsé avec une touche épicée.	48,95

LOIRE (SERVI FRAIS)

• Saint-Nicolas de Bourgueil Vin printanier raffiné.	26,95
---	-------

VINS INTERNATIONAUX

• Don Cristobal Malbec Un brin épicé, arôme boisé.	Argentine 25,95
• Don Cristobal Malbec Oak Reserve Arômes très riches, tanins robustes.	Argentine 27,95
• Oakland Cabernet Shiraz Vin épicé, rouge foncé avec maturation en chêne.	Australie du Sud 27,95
• Mezzogiorno Rossa Vin sicilien Nero d'Avola et Shiraz.	Italie 24,95
• Gaius Rosso Toscana Vin de Montalcino à cépage Sangiovese.	Italie 26,95
• Rosso di Montalcino Vin fruité avec un bouquet frais très riche.	Italie 39,95
• Mas Petit - Vin BIO Vin rouge somptueux confectionné avec des cépages Garnatxa et Cabernet.	Espagne 27,95
• Paxis Douro Cépages portugais traditionnels avec maturation en chêne français.	Portugal 27,95
• Cistus tinto Douro Vin fruité.	Portugal 27,95
• Alpaca Carmenère Vin souple et fruité des plus hauts vignobles des Andes.	Chili 25,95
• Elandsberg pinotage Vin fruité et épicé, un cépage exclusif d'Afrique du Sud.	Afrique du Sud 26,95

Vins rosés

• Vin du patron	20,95
• Carafe de vin rosé du patron	15,95

RIOJA

• Campillo Rosado Frais et fruité, généreux au palais.	Espagne 25,95
---	---------------



Entrées froides

• Saumon d'Ecosse délicatement fumé	15,95
• Sashimi de thon	16,95
• Terrine de pâté de foie d'oie	16,95
• Huîtres "creuses"	9,95 / 14,75 / 19,90
	6 huîtres / 9 huîtres / 12 huîtres

Carpaccio

• Carpaccio di Modena	14,95
• Carpaccio de bœuf irlandais avec fromage et huile de truffes	17,95
• Carpaccio de saumon avec citron, oignons rouges et doucette	14,95
• Carpaccio de saumon avec fenouil et dressing à la moutarde douce	15,95
• Carpaccio de thon avec citron, oignons rouges et doucette	14,95
• Carpaccio de thon avec poivre rose et dressing au raifort	15,95
• Carpaccio "t Hoeveke" (3 sortes de carpaccios)	18,95

Salades

• Salade César	12,95	15,95
• Salade à l'émincé de poulet sauté	14,95	19,95
• Tomate rouge farcie aux crevettes grises de la Mer du Nord	15,95	21,95
• Salade fraîche aux scampi poêlés	15,95	19,95
• Salade "t Hoeveke" (foie d'oie, saumon fumé, crevettes grises, ...)	17,95	22,95

Entrées chaudes

• Velouté aux tomates, frais du jour	5,75
• Soupe de poisson richement garnie avec rouille et toasts	12,95
• Croquettes maison au fromage	9,95
• Croquettes maison aux crevettes grises de la Mer du Nord	12,95
• Satés thaïlandais avec sauce	11,95
• Bouchée à la Reine	12,95
• Brochettes de scampi marinés avec sauce	14,75
• Cassolette de poissons de la Mer du Nord	14,95
• Huîtres gratinées	14,95
• Coquilles Saint-Jacques poêlées "t Hoeveke"	16,95
• Foie d'oie poêlé avec petites pommes	18,95

Scampi

	PP	GP*
• Scampi au beurre à l'ail	14,95	19,95
• Scampi légèrement piquants	14,95	19,95
• Scampi au curry doux	14,95	19,95
• Scampi "t Hoeveke"	14,95	19,95

Crabe royal

	PP	GP*
• Crabe royal "Belle Vue"	18,95	37,75
• Crabe royal gratiné à l'ail	18,95	37,75
• Crabe Royal au curry doux	18,95	37,75
• Crabe royal "t Hoeveke"	18,95	37,75
• Crabe royal "Belle Vue" + 6 huîtres	27,95	46,95

Grillades au feu de bois

Avec salade vinaigrette, dressing César ou Thousand Islands. Choix entre frites maison, croquettes de pommes de terre, pomme de terre en chemise, pomme de terre farcie, gratin de pommes de terre, riz ou pâtes.

	€		€
• Côtelette sparerib marinée	14,95	• Steak de saumon grillé sur peau	16,95
• Double filet de poulet	14,95	• Brochette de poisson	19,95
• Steak "t Hoeveke"	15,95	• Brochette de gambas	19,95
• Steak "Oklahoma"	17,45	• Steak de thon grillé	20,95
• Grillade mixte "t Hoeveke"	19,95	• Steak de thon grillé à la japonaise	23,95
• Entrecôte irlandaise (300 g)	19,95	• Steak de thon grillé avec légumes au wok	24,95
• Filet pur irlandais (200 g)	22,95		
• Côte à l'os irlandaise (600 g)	26,95		
• Médaille d'agneau de Nouvelle-Zélande	23,95		
• Steak de cheval belge	17,95		
• Châteaubriand argentin (filet mignon 750 g) avec légumes chauds - par 2 couverts	p.p. 22,95		
• Châteaubriand irlandais (filet pur 750 g) avec légumes chauds - par 2 couverts	p.p. 26,95		

Notre suggestion de viandes (par 2 couverts)
Une dégustation de steak "t Hoeveke", entrecôte irlandaise et médaillon d'agneau de Nouvelle-Zélande. Avec légumes chauds, sauce poivre crème et sauce béarnaise.
p.p. € 33,95

Notre sélection de poissons (par 2 couverts)
Une dégustation de poissons grillés : steak de saumon, steak de thon et brochette géante de scampi. Avec légumes au wok, sauce moutarde chaude et sauce tartare.
p.p. € 29,95

Suppléments

• Sauce poivre crème	3,95	• Salade de tomates	3,75
• Sauce champignon crème	3,95	• Salade de concombres	3,75
• Sauce béarnaise fraîche	3,95	• Salade de chicons	3,75
• Sauce Foyot (Béarnaise + jus)	3,95	• Salade de choux	3,75
• Sauce du chef	3,95	• Salade avec dressing au choix	3,75
• Sauce moutarde	3,95	• Légumes chauds variés	5,95
• Beurre à l'ail au vin blanc	2,45	• Chicons poêlés	4,95
• Beurre maître d'hôtel	2,45	• Champignons poêlés	4,95
• Mayonnaise	0,75	• Haricots poêlés	4,95
• Sauce fumée	3,75	• Carottes poêlées	4,95
• Trois sauces froides	4,25		

Le meilleur de la mer

• Bar sur un lit de poireaux	19,95
• Duo de bar et coquilles Saint-Jacques	24,95
• Duo de scampi et coquilles Saint-Jacques à la chinoise	24,95
• Plat de poissons à l'espagnole	24,95
• Symphonie de poissons	25,95
• Roulades de sole de Normandie	26,95
• Sole poêlée (450 g)	29,95
• Bouillabaisse avec rouille et toasts (par 2 couverts)	p.p. 24,95

Pâtes

	PP	GP*
• Spaghetti Bolognaise	11,95	13,95
• Spaghetti alla carbonara	11,95	14,95
• Pâtes aux scampi, pommes et lardons poêlés	15,95	19,95
• Pâtes aux scampi dans une sauce tomate relevée	17,95	21,95
• Nouilles poêlées à l'émincé de poulet	14,95	17,95

* avec choix entre frites maison, croquettes, pomme de terre en chemise, pomme de terre farcie, gratin de pommes de terre ou riz.

Plats végétariens

	PP	GP*
• Toast aux champignons poêlés	11,95	15,95
• Mozzarella à la tomate	11,95	14,95
• Carpaccio de tomates avec fromage et huile de truffes	11,95	14,95
• Salade au fromage de chèvre chaud et dressing au miel	11,95	15,95
• Spaghetti à l'huile d'ail	11,95	13,95
• Spaghetti dans une sauce tomate relevée avec fromage Parmesan	11,95	13,95
• Légumes au wok avec gingembre et riz	-	14,95

A ne pas manquer TOUS LES DIMANCHES
Brunch au Champagne à 11h.



Tous les jours de la semaine, dégustez notre
Menu du Jour
entre 12 et 15 h.

Notre cuisine est ouverte tous les jours sans interruption de midi à minuit.



Gratuit
Apéritif pétillant
chaque vendredi, samedi et dimanche
entre 17 et 18 heures.