

MENU ODYZEE

I TABLE = I ADDITION
MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION

FR

12H - 14H ET 18H - 21H (EN SAISON : 22H)

FR

NOS ENTRÉES

	€
CROQUETTES AU FROMAGE (1/2 PCS)*	17.00/19.00
CROQUETTES CREVETTES OSTENDAISE (1/2 PCS)*	18.00/22.00
SCAMPI À L'AIL OU DIABOLIQUE (8 PCS)*	19.00
SAUMON FUMÉ AVEC GARNITURE CLASSIQUE*	19.00
SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE*	19.00
GOUJONNETTE DE POISSON*	20.00
DE LA MER AVEC NORDAU TARTARE MAISON	
CARPACCIO DE BOEUF AVEC MAYO AUX TRUFFES*	20.00
TARTARE DE CONTRE-FILET FUMÉ*	20.00
DUO DE CROQUETTES (1 PCS CREVETTE/1 PCS FROMAGE)*	20.00
SOUPE DE POISSONS À L'OSTENDAISE AVEC ROUILLE	20.00

NOS POISSONS

CASSOLETTE DE POISSONS GRATINÉE**	25.00
MOULES NATURE (1,2KG) (EN SAISON)	25.00
MOULES VIN BLANC (1,2KG) (EN SAISON)	26.00
MOULES CRÈME À L'AIL (1,2KG) (EN SAISON)	28.00
SOLETTES MEUNIÈRES (3 PCS)**	29.00
BOUILLABAISSE MER DU NORD (1P/ 2P)	28.00/52.00
POISSONS ET FRUITS DE MER AVEC ROUILLE ET TOAST)	

NOS VIANDES

CARBONADES FLAMANDES FAIT MAISON**	21.00
VOL AU VENT FAIT MAISON**	21.00
ANGUS BEEF BURGER**	21.00
FILET DE POULET***	22.00
STEAK TARTARE (VIANDE CRUE /NON-PRÉPARÉ)**	23.00
FILET PUR IRLANDAIS (± 220 GRAM)***	32.00
URUGUAY RIBEYE (± 300 GRAM)***	32.00

PLATS VÉGÉTARIENS / VEGAN

TAJINE DE LÉGUMES FAIT MAISON	21.00
VOL AU VENT VEGAN**	21.00
LASAGNE VÉGÉTARIENNE MAISON	21.00

NOS PÂTES

SPAGHETTI BOLOGNAISE OU VÉGÉTARIEN	20.00
SPAGHETTI SCAMPI DIABOLIQUE (8 PCS)	25.00

* COMME PLAT PRINCIPAL AVEC FRITES / SALADE / PAIN. + 5.00

** SERVI AVEC SALADE ET FRITES / PURÉE / PAIN.

*** CHOIX SAUCE : BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL,
ROQUEFORT, POIVRE, CHAMPIGNON OU BÉARNAISE.

MENU AU CHOIX

MENU 2 SERVICES

ENTRÉE & PLAT PRINCIPAL
€ 39.00

MENU 3 SERVICES

ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL
& DESSERT
€ 45.00

SUPPLÉMENT

SOLETTES/ BOUILLABAISSE: + € 5.00
FILET PUR / URUGUAY RIBEYE: + € 9.00

LUNCH DU JOUR

HORS DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS

12H -14H

	€
PLAT DU JOUR	15.50
SOUPE & PLAT DU JOUR	18.00
SOUPE, PLAT DU JOUR & PÂTISSERIE	21.00

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	7.00
PÂTISSERIE DU JOUR	7.50
AVEC CAFÉ OU THÉ	
COUPE BRÉSILIENNE	9.00
COUPE ADVOCAT	9.00
COUPE DAME BLANCHE	9.00
TARTE AUX POMMES AVEC CRÈME	11.00
ANGLAISE ET GLACE À LA VANILLE	
MOELLEUX AU CHOCOLAT BELGE	11.00
PASTEL DE NATA	11.00

MENU ENFANT <12J

(GLACE ENFANT INCL)

VOL AU VENT AVEC FRITES	13.00
NUGGETS DE POULET (4) PCS	13.00
AVEC FRITES	
FRIKANDELLES (2 PCS)	13.00
AVEC FRITES	
SPAGHETTI BOLOGNAISE	13.00

V 29.03.24

EAUX	€
CHAUDFONTAINE PLATE OF PÉTILLANTE	
25 CL	3.30
50 CL	5.40
1 LT	8.50

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

COCA COLA / COCA COLA ZERO	3.30
SPRITE / FANTA ORANGE	3.30
TONISSTEINER CITRON	3.30
LAIT AU CHOCOLAT (FROID)	3.30
FUZE TEA CITRON	3.70
FUZE TEA PÊCHE & HIBISCUS	3.70
ROYAL TONIC	3.70

JUS DE FRUITS

ORANGE / POMME / TOMATE	3.30
ACE MULTIFRUITS	3.30

BIÈRES AU FÛT

MAES PILS 5.2 %	
25 CL	3.30
33 CL	4.20
50 CL	6.00
MORT SUBITE CÉRISE 4.5%	4.00
FILOU 8.5%	5.00
GRIMBERGEN BLONDE 6.7 %	5.00
GRIMBERGEN BRUNE 6.5%	5.00

BIÈRES EN BOUTEILLE

BRUGS TARWEBIER 4.8%	3.30
RODENBACH 5.2%	4.00
VEDETT EXTRA BLONDE 5.2%	4.50
OMER 8.0%	5.10
KEYTE TRIPLE 7.7%	5.10
WESTMALLE TRIPLE 9.5%	5.10
WESTMALLE DOUBLE 7.0%	5.10
DUVEL 8.5%	5.10
ORVAL 6.2%	6.00
KASTEEL ROUGE 8.0%	6.00
KASTEEL FRAMBOISE 7.0%	6.00
KASTEEL TRIPLE 11.0%	6.00
KASTEEL CUVÉE CHÂTEAU 11.0%	6.00

SANS ALCOOL

CARLSBERG 0.0%	3.30
MAES NA 0.0%	3.30
AMARETTO MIZZ	10.00
ODYZEE MOCKTAIL	10.00
VIRGIN MOJITO	10.00
VIRGIN GIN TONIC PINK	10.00
VIRGIN APEROL SPRITZ	10.00

BOISSONS CHAUDES

KOFFIE RISTRETTO OU ESPRESSO	3.30
KOFFIE LATTE OU VERKEERD	4.20
CAPPUCCINO	4.20
CHOCOLAT CHAUD	4.20
THÉ (BREAKFAST, EARL GREY, CAMOMILLE, ÉGLANTIER, MENTHE, THÉ VERT)	3.30
IRISH COFFEE (WHISKEY)	11.00
FRENCH COFFEE (COGNAC)	11.00
ITALIAN COFFEE (AMARETTO)	11.00
CAFÉ PARISIEN (GRAND MARNIER)	11.00

APÉRITIFS	€
PORTO ROUGE- BLANC	6.00
SHERRY DRY	6.00
MARTINI ROUGE- BLANC	6.00
KIR (VIN BLANC)	6.00
PINEAU DE CHARENTES	6.00
CAMPARI PURE	8.00
RICARD	9.50

APÉRITIF MAISON	10.50
PICON MAISON	10.50
CAMPARI ORANGE	10.50
PASSOA ORANGE	10.50
APEROL SPRITZ	10.50
SANGRIA ROUGE (EN SAISON)	10.00
MOJITO	10.50
AMARETTO FIZZ	10.50
ODYZEE COCKTAIL	10.50
GORDON'S DRY GIN	10.50
BULLDOG GIN	11.00
HENDRICK'S GIN	11.50
MET FEVER TREE TONIC	+ 4.00

VINS

CAVA "MASIA DE LA LUZ"	
PAR VERRE	7.00
PAR BOUTEILLE	35.00
PROSECCO – CORVEZZO VALDOBBIADENE BIO	
PAR BOUTEILLE	39.00
CHAMPAGNE "A BERGÈRE"	
PAR BOUTEILLE	55.00

VIN MAISON "SPRINGBOK" (ZA) (ROUGE, ROSÉ, BLANC)

PAR VERRE	4.50
PAR CARAFE 25 - 50 - 100 CL	8.00 - 15.00 - 27.00
VIN DOUX "DOMAINE LAGUILLE" (FR)	
CÔTES DE GASCOGNE	
PAR VERRE	6.00
PAR CARAFE 25 - 50 CL	11.00 - 21.00
PAR BOUTEILLE	29.00

VIN BLANC

CHARDONNAY PUGLIA PASQUA (IT)	25.00
PINOT GRIGIO CORVEZZO (IT) BIO	29.00
TEMPRANILLO BLANCO RIOJA VEGA (SP)	32.00
CHARDONNAY MACON-VILLAGES (FR)	33.00
CHABLIS DOMAINE DES HATES (FR)	49.00

VIN ROUGE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PASQUA (IT)	25.00
FINCA LABARCA CRIANZA RIOJA (SP)	28.00
CHÂTEAU DE SEGUIN BORDEAUX SUPÉRIEUR (FR)	28.00
CORVEZZO CABERNET SAUVIGNON (IT) BIO	29.00
CHÂTEAU LA GORCE MÉDOC CRU BOURGEOIS (FR)	33.00

VIN ROSÉ

"MOMENT DE PLAISIR" PAYS D'OC (FR)	25.00
"CORVEZZO ROSÉ" (IT) BIO	29.00

SPRITUEUX

BACARDI RHUM BLANC	8.50
HAVANA RHUM BRUN	8.50
VODKA	8.50
J&B	8.50
JOHNNIE WALKER RED LABEL	9.50
COGNAC	9.50
CALVADOS	9.50
GRAND MARNIER	9.50
COINTREAU	9.50
AMARETTO	9.50
LIMONCELO	9.50