


VOORGERECHTEN ENTRÉES STARTERS

Starters Entrées Voorgerechten

Vitello 'Damier' - tartaar van tonijn - kalfsmayo - appelkapper - parmezaan	24.00
<i>Vitello 'Damier' - tartare de thon - mayo de veau - pomme câpre - parmesan</i>	
<i>Vitello 'Damier' - tuna tartar - veal mayo - apple caper - parmesan</i>	
Bruschetta - fris gemarineerde bio tomaat - burrata - basilicum	19.00
<i>Bruschetta - tomate bio fraîche marinée - burrata - basilic</i>	
<i>Bruschetta - fresh marinated organic tomato - burrata - basil</i>	
Garnalencocktail 'Old School' - Oostendse garnalen	24.00
<i>Cocktail de crevettes 'Old School' - crevettes d'Ostende</i>	
<i>Shrimp cocktail 'Old School' - Ostend shrimps</i>	
Kaaskroketten 	17.00
<i>Croquettes au fromage</i>	
<i>Cheese croquettes</i>	
Garnaalkroketten	23.00
<i>Croquettes aux crevettes</i>	
<i>Shrimp croquettes</i>	
Duo van kaas- & garnaalkroket	21.00
<i>Duo de croquettes au fromage et aux crevettes</i>	
<i>Duo of cheese & shrimp croquette</i>	

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VLEES VIANDE MEAT

Zwartpootkip - fregola 'carbonara style' - beukenzwammen	28.00
<i>Poulet noir - fregola 'style carbonara' - champignons de hêtre</i>	
<i>Black legged chicken - fregola 'carbonara style' - beech mushrooms</i>	
Huisbereide steak tartaar - kropsla - frietjes	26.00
<i>Tartare de boeuf maison - laitue - frites</i>	
<i>Homemade steak tartare - lettuce - french fries</i>	
Beef Terriyaki - gemarineerde filet mignon op Japanse wijze - noedels	28.00
<i>Terriyaki de boeuf - filet mignon mariné à la Japonaise - nouilles</i>	
<i>Beef Terriyaki - marinated filet mignon 'Japanese style' - noodles</i>	
Filet Pur 'Belgisch Wit-Blauw' - kropsla - frietjes - peper/béarnaise/champignon saus	36.00
<i>Filet Pur 'Blanc Bleu Belge' - laitue - frites - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise</i>	
<i>Filet Pur 'Belgian White Blue' - lettuce - French fries - pepper/béarnaise/mushroom sauce</i>	
Filet Mignon 'Irish Angus' geflambeerd met Hennessy - kropsla - frietjes - gebroken peper - peper/béarnaise/champignon saus	28.00
<i>Filet Mignon 'Angus Irlandais' flambé au Hennessy - laitue - frites - poivre concassé</i>	
<i>sauce au poivre/aux champignons/béarnaise</i>	
<i>Filet Mignon 'Irish Angus' flambé with Hennessy - lettuce - French fries - crushed pepper</i>	
<i>pepper/béarnaise/mushroom sauce</i>	
Vol-au-vent royal - kalfszwezeriken - mousseline - frietjes	29.00
<i>Vol-au-vent royal - ris de veau - mousseline - frites</i>	
<i>Chicken stew - sweetbread - mousseline - French fries</i>	
Côte à l'os 'Belgisch Wit-Blauw' - kropsla - frietjes	39.00
<i>Côte à l'os 'Blanc Blue Belge' - laitue - frites</i>	
<i>Côte à l'os 'Belgian White Blue' - lettuce - French fries</i>	
Angus burger 'New York Style'- Cheddar - bacon - huisgemaakte ketchup - frietjes	18.00
<i>Angus burger 'Style New York' - Cheddar - bacon - ketchup maison - frites</i>	
<i>Angus burger 'New York Style' - Cheddar - bacon - homemade ketchup - French fries</i>	

Portie verse frieten / Portion de frites / Portion French fries

3.00

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VIS POISSON FISH

Filet van tarbot - kokkels - groene asperges - zeekraal - tomaat - kruidenpuree 49.00

Filet de turbot - coques - asperges vertes - salicorne - tomate - purée aux herbes

Fillet of turbot - cockles - green asparagus - samphire - tomato - herb mashed potatoes

Zeetong 'Meunière' - frietjes - slaatje 45.00

Sole 'Meunière'- frites - salade

Dover sole 'Meunière' - French fries - salad

Oostendse aardappel - grijze garnalen - zure room - Avruga kaviaar 27.00

Pomme de terre d'Ostende - crevettes grises - crème sure - caviar Avruga

Ostend potato - grey shrimps - sour cream - Avruga Caviar

Tomaat - grijze garnalen - kropsla - frietjes 30.00

Tomate - crevettes grises - laitue - frites

Tomato - grey shrimps - lettuce - French Fries

SALADES PASTA SALADES PÂTES SALADS PASTA

VEGETARISCHE GERECHTEN PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARIAN DISHES

Salade van Belgische asperges - tuinboontjes - Parmaham - cashewnoot - parmezaan 19.00

Salade d'asperges Belges - fèves - jambon de Parme - noix de cajou - parmesan

Salad of Belgian asparagus - broad beans - Parma ham - Cashew nut - parmesan

Caesar salade - hoevekip 24.00

Salade césar - poulet fermier

Caesar salad - farm chicken

Salade verse tonijn 'mi-cuit' - ansjovis - olijven - boontjes 28.00

Salade de thon frais 'mi-cuit' - anchois - olives - haricots

Salad of fresh tuna 'mi-cuit' - anchovy - olives - beans

Spaghetti Bolognese 16.00

APERERO *Apéritif* *Aperitif*

Apero

Assortiment charcuterie **19.00**
Plateau de charcuterie
Cold meat cuts

Kaas/salami mix **9.00**
Mélange fromage/salami
Cheese/salami mix

Toast gerookte zalm **18.50**
Toast saumon fumé
Toast smoked salmon

Goujonettes - tartaarsaus **15.00**
Goujonettes - sauce tartare
Fish stripes - tartare sauce

Mini-garnaalkroket **12.50**
Mini croquettes de crevettes
Mini shrimp croquettes

Mini-kaaskroket **9.00**
Mini croquettes de fromage
Mini cheese croquettes

Nacho's - guacamole - 'Cheddar' kaas - chili con carne **9.00**
Nachos- guacamole - fromage 'Cheddar' - chili con carne
Nacho's- guacamole - 'Cheddar' cheese - chili con carne

Fried chicken - barbecue saus **11.00**
Poulet pané - sauce barbecue

Apéritif

Aperitif

Keuken open/kitchen open/cuisine ouverte: 12h00 - 14h00/ 18h00 - 21h00

Voor allergieën of verdere vragen, contacteer ons personeel.

Des allergies ou questions, contactez le personnel. Allergies or inquiries, please contact the staff.

Prijzen zijn in euro, service en BTW zijn inbegrepen. Prix sont en euro, service et TVA inclus.

Prices are in euro, service and VAT are included.

1 rekening per tafel. 1 addition par table. 1 bill per table.

Damier Free Wi Fi

Gratis parking tijdens lunch. Stationnement gratuit pendant le déjeuner. Free parking during lunch.

MENU DAMIER**60.00**

Hapje van de chef
Amuse-bouche du chef
Chef's appetizer

**Garnalencocktail 'Old School' -
met Oostendse garnalen**
Cocktail de crevettes 'Old School'
aux crevettes d'Ostende
Shrimp cocktail 'Old School'
with Ostend shrimps

Or

**Vitello 'Damier' - tartaar van tonijn -
kalfsmayo - appelkapper - parmezaan**
Vitello 'Damier' - tartare de thon - mayo de
veau - pomme câpre - parmesan
Vitello 'Damier' - tuna tartare - veal mayo
apple capre - parmesan

Slibtongetjes 'Meunière' - frietjes
Solettes 'Meunière' - frites
Solettes 'Meunière' - French Fries

Or

**Filet Mignon 'Irish Angus' -
kropsla - frietjes**
Filet Mignon 'Angus Irlandais' - laitue - frites
Filet Mignon 'Irish Angus' - lettuce - French
Fries

**Aardbeien natuur - vers opgeklopte
room**
Fraises natures - crème fraîche
Strawberries - freshly whipped cream

MENU DU CHEF**55.00 - 65.00 (*)**

Hapje van de chef
Amuse-bouche du chef
Chef's appetizer

Duo van langoustines 'tartaar & bouillon'
Duo de langoustines 'tartare & bouillon'
Duo of langoustines 'tartare & broth'

**Filet van tarbot - kokkels - groene asperges -
zeekraal - tomaat - kruidenpuree**
Filet de turbot - coques - asperges vertes - salicorne -
tomate - purée aux herbes
Fillet of turbot - cockles - green asparagus - samphire -
tomato - herb mashed potatoes

**Gemarineerde aardbeien - witte chocolade -
vanille-ijs**
Fraises marinées - chocolat blanc - vanille Bourbon
Marinated strawberries - white chocolate - ice cream

(*) Tussengerecht - entremets - extra dish
Asperges 'Inspiratie van de dag'
Asperges 'Inspiration du jour'
Asparagus 'Inspiration of the day'

Kaasassortiment Mr. Callebaut
Assortiment de fromage du M. Callebaut
Cheese variety Mr. Callebaut
Supplement 16.00

Kaas in plaats van dessert +10.00
Fromage au lieu de dessert
Cheese instead of dessert

Aangepaste dranken
Boissons sélectionnées
Selected drinks

Apero glas Champagne 'Ruinart'
2 glazen passende wijnen
Vins 2 verres - Wine 2 glasses

Tour de mirambeau
Fontareche Cuvée 1682

DMZ - Chardonnay

30.00

Geen aanpassingen mogelijk
Aucun changement possible
No changes possible

KINDERMENU MENU D'ENFANTS CHILDREN'S MENU

Kaaskroket	11.00
<i>Croquette au fromage/Cheese croquette</i>	
Garnaalkroket	15.00
<i>Croquette aux crevettes/Shrimp croquette</i>	
Spaghetti Bolognaise	10.00
Vol-au-vent - frietjes	14.00
<i>Vol-au-vent - frites/Chicken stew - French fries</i>	
Goujonettes - tartaarsaus (6 stuks)	12.00
<i>Goujonettes - sauce tartare (6 morceaux)/Fish stripes - tartare sauce (6 pieces)</i>	
Filet mignon - frietjes - slaatje	16.00
<i>Filet mignon - frites - salade/Filet mignon - French fries - salad</i>	
Kinderijsje	5.00
<i>Crème glace enfant/Kid's ice cream</i>	

HUISGEMAAKTE DESSERTS DESSERTS FAITS MAISON HOMEMADE DESSERTS

Dame Blanche	10.00
<i>Glace à la vanille - sauce au chocolat chaud</i>	
<i>Vanilla ice cream - hot chocolate sauce</i>	
Chocolademouse	10.00
<i>Mousse au chocolat</i>	
<i>Chocolate mousse</i>	
Aardbeien natuur - slagroom	11.00
<i>Fraises natures - chantilly</i>	
<i>Fresh strawberries - whipped cream</i>	
Gemarineerde aardbeien - Bourbon vanille-ijs - slagroom	13.00
<i>Fraises marinées - glace vanille Bourbon - chantilly</i>	
<i>Marinated strawberries - Bourbon vanilla ice cream - whipped cream</i>	
Huisgemaakte crème brûlée	10.00
<i>Crème brûlée maison</i>	
<i>Homemade crème brûlée</i>	
Kaasassortiment Mr. Callebaut	16.00
<i>Assortiment de fromage de Mr. Callebaut/Cheese variety Mr. Callebaut</i>	

