



**A LA CARTE**  
**ZEEVRUCHTEN . FRUITS DE MER . SEA FOOD**

**VOORGERECHTEN . ENTREES . STARTERS**

**Onze garnaalkroketter met crème en krokant van peterselie** **19,00**  
*Nos croquettes de crevettes, crème et croustillant de persil*  
*Our shrimp croquettes with cream and crunch of parsley*

**Belga Queen salade (gemasseerde zalm, grijze garnalen, Gandaham, eendenborst, eendenlever in doek bereid)** klein/petit/small **23,00**  
*Salade Belga Queen (saumon massé, crevettes grises, jambon Ganda, magret de canard, foie gras au torchon)* groot/grand/large **27,00**  
*Belga Queen salad (marinated salmon, grey shrimps, Ganda ham, breast of duckling, duck liver prepared in a towel)*

**Cluster van Snow Crab, chili en slaatje** Vgt +/- 200gr = 26,00 / Hgt +/- 400gr = **48,00**  
*Cluster de Crabe des neiges, chili, salade* Entrée +/- 200gr = 26,00 / Plat +/- 400gr = **48,00**  
*King Crab cluster, chili salad* Starter +/- 200gr = 26,00 / Main +/- 400gr = **48,00**

**Eendenlever, Rodenbach Caractère Rouge en gemarineerde vijg** **23,00**  
*Foie gras de canard, Rodenbach Caractère Rouge et figue marinée*  
*Duck liver, Rodenbach Caractère rouge and marinated fig*

**Fijne sneetjes van Charolais-rund, mosterdmayonaise, mosterd kaviaar, Oud Roeselare** **19,00**  
*Fines tranches de bœuf Charolais, mayonn aise à la moutarde et son caviar, fromage Vieux Roeselare*  
*Thin slices of 'Charolais' beef, mustard mayonnaise and mustard caviar, Old Roeselare cheese*

**VEGETARISCH . VEGETARIEN . VEGETARIAN**

**Tartaar van tomaat, bulgur met basilicum, gekonfijte rode ui en burrata** voorgerecht/entrée/starter **17,00**  
*Tartare de tomates, boulghour basilic, oignons rouges confits et burrata* hoofdgerecht/plat/main **23,00**  
*Tomato tartar, bulgur with basil, candied red onions and burrata*

**Risotto van gerst met koriander en zeegroentjes** voorgerecht/entrée/starter: **15,00**  
*Risotto d'orge à la coriandre et légumes de mer* hoofdgerecht/plat/main dish: **21,00**  
*Barley risotto with coriander and sea vegetables*

**Gevulde courgette met groene kool, aardpeer, gepocheerd ei, Mimolettekaas** voorgerecht / entrée / starter **16,00**  
*Courgette farcie au chou vert et topinambour, œuf poché et fromage Mimolette* hoofdgerecht / plat / main course **23,00**  
*Zucchini stuffed with green cabbage and Jerusalem artichoke, poached egg, Mimolette cheese*



**BELGA QUEEN GENT**

Graslei 10 . B-9000 Gent . T +32 9 280 01 00 . info.gent@belgaqueen.be . www.belgaqueen.be



**A LA CARTE**  
**ZEEVRUCHTEN . FRUITS DE MER . SEA FOOD**

**HOOFDGERECHTEN . PLATS . MAIN COURSES**

<b>Omegabaars 'in 't groen (waterkers, kervel, dragon, munt, basilicum), parelgerst</b> Bar Omega 'au vert' (cresson de fontaine, cerfeuil, estragon, menthe, basilic), orge perlée Omega bass 'in green' (watercress, chervil, tarragon, mint, basil), pearl barley	<b>28,00</b>
<b>Op de graat gebakken tarbot, bearnaise met witbier 'Steenbrugge', primeurgroenten,</b> Turbot poêlé sur l'arête, béarnaise à la bière blanche 'Steenbrugge', légumes primeurs Turbot baked on the bone, béarnaise with white beer 'Steenbrugge', spring vegetables	<b>38,00</b>
<b>Rode poon (vis van het jaar), karnemelk, gebakken rood hoorntjeswier, romanesco</b> Rouget grondin (poisson de l'année), lait battu, algues corne rouge, romanesco Tub gurnard (fish of the year), buttermilk, red horns algae romanesco	<b>27,00</b>
<b>Zetong 'meunière' met lamsoor en basilicumpuree</b> Sole 'meunière' à la lavande de mer et purée au basilic / Sole 'meunière' with sea lavender and basil puree	<b>38,00</b>
<b>Verse Americain van Charolais, kaviaar en vingerhoedje met Pékèt, BQ-friethoorntje</b> Américain de Charolais au caviar et dés de Pékèt, cornet de frites BQ Fresh tartar of Charolais with caviar and a thimble of Pékèt (Belgian eau de vie), cone of fresh fries BQ	<b>24,00</b>
<b>Luikse balletjes, gemengd slaatje, Belga Queen-friethoorntje</b> Boulettes liégeoises, salade mixte, cornet de frites Belga Queen Meat balls from Liège, mixed salad, cone of fresh Belga Queen fries	<b>23,00</b>
<b>Ossenhaas van Charolais (Dry Aged 4wk), reductie van ORVAL met peper (of bearnaisesaus), seizoensgroenten, BQ-frietjes</b> Filet pur de Charolais belge (Dry Aged 4sem), réduction d'ORVAL au poivre (ou béarnaise), légumes de saison, cornet de frites BQ Belgian Charolais tenderloin (Dry Aged 4weeks), ORVAL reduction with pepper (or béarnaise), vegetables and cone of fresh fries BQ	<b>36,00</b>
<b>T-bone 'Bleu de prés' (Dry Aged 2wk-1100gr), reductie van ORVAL met peper (of bearnaise), salade en BQ frietjes</b> <i>T-bone 'Bleu de prés' (Dry Aged 2sem-1100gr), réduction d'ORVAL au poivre concassé (ou béarnaise), salade et frites BQ</i> <i>T-bone 'Bleu de prés' (Dry Aged 2weeks-1100gr), ORVAL reduction with broken pepper (or béarnaise), salad and BQ fries</i>	<b>(2 pers) 86,00</b>
<b>Buikspek van Brasvar, Belgische asperges in hooiboter, kwartelei, morieljes, puree met chorizo</b> Ventrèche de Brasvar, asperges belges au beurre du foin, œuf de caille, morilles, purée au chorizo Pork bellie of Brasvar, Belgian asparagus in hay butter, quail egg, morels, puree with chorizo	<b>29,00</b>



BELGA QUEEN GENT

Graslei 10 . B-9000 Gent . T +32 9 280 01 00 . info.gent@belgaqueen.be . www.belgaqueen.be



**A LA CARTE**  
**ZEEVRUCHTEN . FRUITS DE MER . SEA FOOD**

**ZEEVRUCHTEN & OESTERS**

	<b>EUR</b>		
	3	6	9
<b>Diepe oesters / Huîtres creuses / Hollow oysters</b>			
Fines de Claire – Marennes d’Oléron n° 3	7,50	14,00	21,00
Oyster Queen (exclusief geaffineerd voor Belga Queen) n° 3	8,50	16,50	24,00
Cuvée Prestige Oléronaise n° 4	9,50	18,50	28,00
Gillardeau n° 4	12,50	24,00	35,00
Zeeuwse platte oesters nr 2 / Huitres plates Zélandaises nr 2 / Flat Zealand Oysters nr 2	7,50	15,00	22,50

Oesters volgens beschikbaarheid / Huîtres selon disponibilité / Oysters upon availability  
**Selectie van 16 oesters / Sélection de 16 huîtres / Selection of 16 oysters**

39,00

**Schaaldieren/ Crustacés/ Shellfish**

Nieroogkreeft / Langoustine / Dublin Bay Prawn	pce 3,50
Cristal (gamba)	pce 3,50
Roze garnalen / Crevettes Bouquets / Shrimps	9,00
Grijze garnalen (nog te pellen) / Crevettes grises (à éplucher) / Grey shrimps (to peel)	10,00
Alikruikken / Bigorneaux / Winkles	9,00
Wulken / Bulots / Periwinkels	9,00

**BELGISHE ZEEVRUCHTENSCHOTELS / PLATEAUX DE FRUITS DE MER À LA BELGE / BELGIAN SEAFOOD PLATTERS**

Porties per persoon / Portions par personne / Portions per person

**Oesterschotel / Plateau Ecailler / Oyster platter**

2 pers 70,00

Oyster Queen n° 3 (exclusief geaffineerd voor Belga Queen) - 3

1 pers 36,00

Fine de claires n° 3 - 3

Cuvée prestige n° 3 - 3

Gamba's / Gambas / Gambas - 1

Grijze garnalen / Crevettes grises / Grey shrimps - ½ portie

Alikruikken / Bigorneaux / Winkles - ½ portie

Wulken / Bulots / Periwinkels - ½ portie

Roze garnalen / Crevettes Bouquets / Shrimps - ½ portie

**Belga Queen-schotel / Plateau Belga Queen / Belga Queen platter**

2 pers 130,00 (met fles Moët&Chandon Brut 195,00\*)

½ kreeft / ½ Homard / ½ Lobster (500gr)

1 pers 70,00

Snow krab / crabe des neiges / snow crab

Oyster Queen n°3 (exclusief geaffineerd voor Belga Queen) - 3

Cuvée Prestige Oléronaise n°3 - 3

Fines de Claires – Marennes d’Oléron n° 3 - 3

Gamba's / Gambas / Gambas - 1

Nieroogkreeft / Langoustine / Langoustine - 1

Grijze garnalen / Crevettes grises / Grey shrimps - ½ portie

Alikruikken / Bigorneaux / Winkles - ½ portie

Wulken / Bulots / Periwinkels - ½ portie

Roze garnalen / Crevettes Bouquets / Shrimps - ½ portie

\*mogelijke opties

Veuve Cliquot Ponsardin + 10

Moët&Chandon Imperial rosé + 15

Ruinart Blanc de Blancs + 40



BELGA QUEEN GENT

Graslei 10 . B-9000 Gent . T +32 9 280 01 00 . info.gent@belgaqueen.be . www.belgaqueen.be



## A LA CARTE

ZEEVRUCHTEN . FRUITS DE MER . SEA FOOD

### MARDI GRAS MENU

59,00 EUR

Vanaf/from/à partir de 09/2013



*Exclusive on Tuesday*

Elke 2<sup>de</sup> dinsdag van de maand  
Voor-, tussen- & hoofdgerecht en dessert  
Coupe Champagne, wijn & koffie incl  
Menu wordt per tafel geserveerd . max 12 personen



Chaque 2<sup>ème</sup> mardi du mois  
2 entrées, plat consistant et dessert  
Coupe Champagne, vin & espresso compris  
Menu est servi par table . jusqu'à 12 personnes

### BROUWERSMENU . MENU BRASSEUR . BREWERS MENU

41,00 EUR

#### Fijne sneetjes gerookte lende van Holsteiner, jonge sla, Oude Bellie kaas en siroop van Rodenbach Rosso

*Fines tranches d'entrecôte fumée Holsteiner, cœur de laitue, fromage 'Vieux Bellie' et sirop Rodenbach Rosso*  
*Thin slices of smoked 'Holsteiner' rib steak, littles gems, 'Old Bellie' cheese and syrup of 'Rodenbach Rosso' beer*

\*\*\*\*\*

#### 'Oyster Queen' oesters, granité van Gin & tonic en limoen (+12€)

*Huitres 'Oyster Queen', granité de Gin-Tonic et citron vert (+12€)*  
*'Oyster Queen', Gin & tonic granité and lime (+12€)*

\*\*\*\*\*

#### Eendenborstfilet met thijm-honingsaus met Geuze BOON, girolles, aardappelgratin

*Magret de canard, sauce au miel, thym et Gueuze BOON, girolles, gratin de PDT*  
*Duck breast with honey-thyme and 'Gueuze BOON' beer sauce, 'girolles', potato gratin*

\*\*\*\*\*

#### Belgische kazen/Fromages belges/Belgian cheeses (+ 4 €)

Of / Ou / Or

#### Rijstpap, karamel met kaneel

*Riz au lait, caramel à la cannelle*  
*Rice pudding, caramel with cinnamon*

### SUGGESTIES . SUGGESTIONS

#### Blini's, Rooihout zalm, zure room, roerei, arenkha caviar, limoen cress

Blinis, saumon fumé au bois rouge, crème aigre, œufs brouillés, caviar Arënkhya, limon cress  
Blinis, redwood smoked salmon, sour cream, scrambled eggs, Arënkhya caviar, lemon cress

voorgerecht/entrée/starter 19,00

#### Bouillabaisse 'écailler' : ½ kreeft, langoustine, kokkels, grijze garnalen en zeegroentjes

Bouillabaisse 'écailler' : ½ homard, langoustine, coques, crevettes grises et légumes de mer  
Bouillabaisse 'écailler' : ½ lobster, Dublin Bay prawn, cockles, grey shrimps and sea vegetables

45.00

#### Gentse waterzooi met Mechelse koekoek

Waterzooi au coucou de Malines  
Ghent 'waterzooi' with cuckoo from Malines

29,00



BELGA QUEEN GENT

Graslei 10 . B-9000 Gent . T +32 9 280 01 00 . info.gent@belgaqueen.be . www.belgaqueen.be