



A LA CARTE
ZEEVRUCHTEN . FRUITS DE MER . SEA FOOD

VOORGERECHTEN . ENTREES . STARTERS

Onze garnaalkroketten met crème en krokant van peterselie	19,50
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, gemengde sla)	klein/petit/small 23,00 groot/grand/large 27,00
Salade Belga Queen (saumon massé, crevettes grises, jambon Ganda, magret de canard, foie gras, salade mixte) Belga Queen salad (marinated salmon, grey shrimps, Ganda ham, breast of duckling, duck liver prepared in a towel and mixed salad)	
Cluster van Snow Crab, chili en slaatje	Vgt +/- 200gr = 26,00 / Hgt +/- 400gr = 48,00
Cluster de crabe des Neiges, chili, salade King Crab cluster, chili salad	Entrée +/- 200gr = 26,00 / Plat +/- 400gr = 48,00 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, mosterdkaviaar, appelkappers en Oud Roeselare	19,00
Fines tranches de boeuf Charolais, mayonnaise à la moutarde et son caviar, câpres géants et fromage Vieux Roeselare Thin slices of 'Charolais' beef, mustard mayonnaise and mustard caviar, caper berries and Old Roeselare cheese	
Vissoep met Noordzeevis, rouille en toast	17,00
Soupe de poissons au poisson de la Mer du Nord, rouille et toast Fishsoup with Northsea fish, rouille and toast	

VEGETARISCH . VEGETARIEN . VEGETARIAN

Brioche toast met gebakken boschampionns en champignonmayonaise	voorgerecht/entrée/starter 19,00 hoofdgerecht/plat/main 24,00
Toast briochée aux champignons des bois et mayonnaise de champignons Brioche toast with pan fried forrest mushrooms and mushroom mayonnaise	
Quinoa met seizoensgroentjes en citrusvinaigrette	voorgerecht/entrée/starter: 17,00 hoofdgerecht/plat/main dish: 22,00
Quinoa aux légumes de saison et vinaigrette d'agrumes Quinoa with seasonal vegetables and citrus vinaigrette	
Traag gegaard hoeve eitje op 63°, smeus en jonge spinazie **	voorgerecht / entrée / starter 16,00 hoofdgerecht / plat / main course 21,00
Œuf fermier cuit à 63°, smeus et pousses d'épinards** Slow cooked farm egg at 63°, smeus and spinach shoots**	

**** ook beschikbaar met hangepelde grijze garnalen (+ 7 €) of met smeltende ganzenlever (+ 7 €) of met 5gr kaviaar (+ 12 €)**



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

Op vel gebakken zeebaars, blanke boter met witbier, gestoofde savooikool en zwarte rijst met cantharellen Bar de mer sur taque, beurre blanc à la bière blanche, embeurré de chou de Savoie, riz noir aux girolles Sea bass on a hot plate, white butter sauce with white beer, Savoy cabbage and black rice with chantarelles	28,00
Op de graat gebakken tarbot, citroenmousseline, andijvie en krielaardappelen Turbot poêlé sur l'arête, sauce mousseline au citron, endives et pdt grenailles Turbot baked on the bone, lemon mousseline, endives and young potatoes	38,00
Rode poon, schaaldierenjus, pesto van zwarte olijf, quinoa met kleine inktvisjes Rouget grondin, jus de crustacés, pesto d'olives noires, quinoa aux chipirons Tub gurnard, crustacean juice, pesto of black olives, quinoa with cuttlefish	27,00
Gebakken rug van koningskabeljauw, hollandaise saus, Parijse champignons en mosselen, natuuraardappel Dos de cabillaud royale, sauce hollandaise, champignon de Paris et moules, pomme de terre nature Back of royal cod, hollandaise sauce, paris mushrooms and mussels, cooked potatoes	28,00
Zetong 'meunière', jonge spinazie, Robuchon puree Sole 'meunière' pousses d'épinards, purée Robuchon Sole 'meunière', spinach shoots, Robuchon mash	38,00
Verse Americain van Charolais, kaviaar en vingerhoedje met Pékèt, BQ-friethoorntje 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	24,00
In de oven gebakken échte Mechelse koekoek, peperkoek met perensiroop en huisgemaakte chips Véritable coucou de Malines rôti au four sur pain d'épices tartiné au sirop de poires, chips maison Genuine cuckoo from Mechelen roasted in the oven, gingerbread with pearsyrup, homemade chips	24,00
Luikse balletjes, gemengd slaatje, Belga Queen-friethoorntje Boulettes liégeoises, salade mixte, cornet de frites Belga Queen Meat balls from Liège, mixed salad, cone of fresh Belga Queen fries	23,00
Ossenhaas van Charolais (Dry Aged 4wk), reductie van ORVAL met gebroken peper (bearnaisesaus), seiz. groenten, BQ-frietjes Filet pur de Charolais belge (Dry Aged 4sem), réduction d'ORVAL au poivre concassé (ou béarnaise), légumes de saison, cornet de frites BQ Belgian Charolais tenderloin (Dry Aged 4weeks), ORVAL reduction with broken pepper (or béarnaise), vegetables and cone of fresh fries BQ	38,00
Côte à l'os 'Bleu de prés' (2 pers - Dry Aged 2wk-1300gr), reductie van ORVAL met gebroken peper, salade en BQ frietjes 2 pers. 98,00 Côte à l'os 'Bleu de prés' (2 pers - Dry Aged 2sem-1300gr), réduction d'ORVAL au poivre concassé, salade et frites BQ Côte à l'os 'Bleu de prés' (2 pers - Dry Aged 2weeks-1300gr), ORVAL reduction with broken pepper, salad and BQ fries	98,00
Buikspek van Brasvar, linzen met butternut, hazelnoot en grijze garnalen Ventrière de Brasvar, lentilles et courge musquée, noisettes et crevettes grises Pork belly of Brasvar, lentils with butternut, hazelnut and grey shrimps	29,00



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**

	EUR		
	3	6	9
Diepe oesters / Huîtres creuses / Hollow oysters			
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
Platte Zeeuwse Oesters n°5 / Huîtres plates Zélandaises n°5 / Zeeland flat oysters n°5	11,50	23,00	33,00
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 épilucher) / 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
Fines de claire n° 3 - 3	
Platte Zeeuwse Oesters n°5 / Huîtres plates Zélandaises n°5 / Zeeland flat oysters n°5	
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
½ kreeft / ½ Homard / ½ Lobster (500gr)	(Met fles Moët & Chandon Brut 195,00*)
Snow krab / Crabe des neiges / snow crab	1 pers 70,00
Oyster Queen n°3 (exclusief geaffineerd voor Belga Queen) - 3	
Cuvée Prestige Oléronaise n°3 - 3	
Fines de Claire – Marennes d’Oléron n° 3 - 3	
Gamba's / Gambas / Gambas - 1	
Nieroogkreeft / Langoustine / Dublin Bay Prawn - 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 + 10,00

Moët & Chandon Imperial rosé + 15,00

Ruinart Blanc de Blancs + 40,00



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^{de} dinsdag van de maand
 Voor-, tussen- & hoofdgerecht en dessert
 Coupe Champagne, wijn & koffie incl
 Menu wordt per tafel geserveerd . max 12 personen



Chaque 2^{ème} 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 Limousin rund (dry aged), chips van peterseliewortel, knolselder, dragon, rode porto en jonge sla
Fines tranches de bœuf Limousin (dry aged), chips de racine de persil, céleri-rave, estragon, porto rouge et jeunes laitues
Thin slices of 'Limousin' beef 'dry aged', parsley root chips, celeriac, tarragon, red port and young lettuce

Bouillon met langoustine en gebakken citroen (+12€)

Bouillon de langoustines et poêlée de citron (+12€)
Norway lobster broth and baked lemon (+12€)

Speenvarkenrug traag gegaard, picklesmousseline, winterse groenten en aardappelsalade

Dos de cochon de lait cuit à basse temp°, mousseline de piccalilli, légumes d'hiver et salade de pommes de terre
Back of suckling pig cooked at low temp°, pickle mousseline, winter vegetables and potato salad

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

Of / Ou / Or

Fantasie van chocolade en bier

Fantaisie de chocolat et bière
Chocolate and beer fantasy

SUGGESTIES . SUGGESTIONS

Zacht gerookte Schotse zalm, zwarte truffel, blini en zure room

Saumon d'Ecosse fumé doux, truffe noire, blini et crème aigre
 Softly smoked scottish salmon, black truffle, blini and sour cream

voorgerecht/entrée/starter 22,00

Everzwijnfilet, pickles, witloofsla met citroenvinaigrette en aardappelsla

Filet de marcassin, piccalilli, salade de chicons et vinaigrette au citron, salade de PDT
Wild boar filet, pickles, chicory salad with lemon vinaigrette, potato salad

29,00

Wilde eendenborst traag gegaard en gekonfijte bout, tijm-honing saus, spelt, peterseliewortel

Magret de Colvert cuit à basse température et cuisson confite, sauce thym-miel, épeautre, persil tubéreux
Breast of wild duck seared at low temp° and candied leg, thyme-honey sauce, dinkel wheat, tuberous parsley

28,00



BELGA QUEEN GENT

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