



# SABLE BLANC

RESTAURANT / TEAROOM

Onze keuken brengt eenvoudige maar smaakvolle gerechten bereid met verse producten.  
Notre cuisine vous apporte des plats simples mais savoureux préparés avec des produits frais.

- **Vissoep / Soupe de poisson** € 18,50  
Toast van Gruyère en rouille / pain grillé au fromage de Gruyère et sa rouille
- **Garnaalkroketten / Croquettes de crevettes** € 19,00  
Gefruite peterselie en citroen / servi au persil frit et citron
- **Kaaskroketten / Fondu Parmesan** € 14,00  
Gefruite peterselie en citroen / servi au persil frit et citron

## ONZE BRETOENSE CREUSES / NOS CREUSES BRETON "GILLARDEAU"

Natuur, op ijs, citroen, gember-chilivinaigrette / Nature sur glace, citron, vinaigrette gingembre et chili

- 6 stuks / 6 pièces € 19,50
- 9 stuks / 9 pièces € 28,50

## SALADES

We serveren de salades in twee porties: 'small' ideaal als kleine plat of voorgerecht en 'normal' als volwaardige plat  
Nous servons les salades en deux portions: 'small' idéale comme un petit plat, hors d'oeuvre et 'normal' en plat complet

- **Salade van Gerookte Kip** € 14,00-22,00  
Gerookte kip - gegrilde courgetten - basilicum - parmezaan - amandelnoot - veldsla  
Poulet fumé - courgettes grillées - basilic - Parmesan - noix d'amande - laitue
- **Salade Gamba** € 21,00-29,00  
Gamba - soba noedels - mango - chili - sesamololie - koriander  
Gamba - nouilles soba - mangue - chili - huile de sésame - Coriandre
- **Salade 'Baba Ganoush'** € 14,00-22,00  
Freekeh (geroosterde groene tarwe) - gegrilde aubergine en courgette - baba ganoush - Libanees brood  
Freekeh (blé vert torréfié) - aubergine grillées et courgettes - baab ganoush - pain libanais
- **Burrata salade** € 15,00-23,00  
Burrata mozzarella - Spaanse 'Bellota' ham - lichte basilicum olie - ruccola  
Burrata mozzarella - jambon Iberique 'Bellota' - huile basilique - ruccola
- **Tomaat "Zeebrugge"** € 22,00-30,00  
Tomaat met Zeebrugse grijze garnalen - gemengde sla - hoeve-eitje - mayonaise dressing  
Tomate aux crevettes grises de Zeebrugge - salade mixte - oeuf fermier - mayonnaise

Onze salades worden geserveerd met brood - supplement verse frietjes € 3,50 pp.  
Nos salades sont servies avec du pain - supplément de frites fraîches € 3,50 pp.

## KIDS

- Gebakken steak, verse frietjes / steak de bœuf à la poêle, frites fraîches € 14,50
- Vol au vent, verse frietjes / Vol au vent, frites fraîches € 14,50
- Goujonettes met tartaar en frietjes / goujonettes sauce tartare, frites fraîches € 18,00

Hebt u een allergie? Meld het ons.

Avez-vous des allergies? Signalez-le nous.



## ICE CREAM & SWEETS (15u-18u/15h-18h)

- SWEETS**
- Pannekoek (2x), witte en bruine suiker, boter € 5,50
- Crêpes (2x), sucre cristal ou cassonade, beurre
- Kinderpannekoek / Crêpe enfant € 2,90
- Pannekoek (2x), met konfituur / Crêpes (2x) à la confiture € 5,50
- Pannekoek (2x) met ijs / Crêpes (2) avec glace vanille € 6,50
- Pannekoek (2x) met slagroom / Crêpes (2) avec chantilly € 6,00
- Pannekoek (2x) met aardbeien en slagroom / Crêpes (2x) au fraises, chantilly € 10,00
- Pannekoek (2x) 'Mikado' - Crêpes 'Mikado' € 10,00
- Wafel met suiker en boter / Gauffre au sucre et beurre € 5,00
- Wafel met slagroom / Gauffre au chantilly € 6,00
- Wafel met aardbeien en slagroom / Gauffre au fraises et chantilly € 10,00
- Wafel 'Mikado' / Gauffre 'Mikado' € 10,00
- Mousse van Belgische donkere chocolade / Mousse de chocolat fondant Belge € 9,50
- Crème brûlée € 8,50
- Normandische appeltaart met roomijs en slagroom / Tarte aux pommes Normande, glace vanille et chantilly € 10,00
- Moelleux donkere chocolade met roomijs / Moelleux au chocolat à la glace vanille € 9,50

## ICE CREAM (www.tartiste.be)

Artisaanaal roomijs van ijsbereider/pâtissier 'Tartiste' - Crème glacée artisanale par l'atelier 'Tartiste'

- Kinderijsje / Coupe enfant € 5,50
- Coupe Vanille € 8,00
- Dame Blanche € 9,00
- Banana Split € 10,00
- Café Glacé € 9,00
- Coupe Fraîse € 10,50
- Coupe Colonel € 11,00

## SNACKS (12u-18u/12h-18h)

- Toast rundstartaar 'Cannibal' € 18,00  
Toast met rundstartaar, slaatje - Pain grillé au tartare de bœuf, salade
- Croque M Knapperige toast met gesmolten kaas en beenham € 16,00  
Toast croquante au fromage fondu et jambon à l'os
- Croque M Knapperige toast met gesmolten kaas en beenham en een spiegelei € 17,00  
Toast croquante au fromage fondu et jambon à l'os, œuf au plat
- Spaghetti bolagnoise traditioneel gebracht / recette traditionnelle € 16,00
- Garnaalkroketten (2 st. / 3 st.) / Croquettes au crevettes (2 pcs. / 3 pcs.) € 19,50-26,00  
Salade - gefruite peterselie - brood / Salade - persil frit - citron - pain
- Kaaskroketten (2 st. / 3 st.) / Fondu Parmesan (2 pcs. / 3 pcs.) € 15,00-21,00  
Salade - gefruite peterselie - brood / Salade - persil frit - pain

## BEERS

- DRAFT (vat/au fût)**
- Stella 25cl € 3,60
- Stella 50cl € 7,00
- La Chouffe € 5,00
- Liefmans fruitesse 'on the rocks' € 4,20

## BOTTLE (fles/bouteille)

- Duvel**
- Duvel Tripel Hop € 5,40
- Vedett Extra Blond € 4,20
- Vedett Extra White € 4,20
- Vedett Playa € 4,40
- Paljas Goudblond € 4,20
- Maredsous 6° Blond € 4,80
- Maredsous 8° Donker/Brune € 5,40
- Maredsous 10° Tripel/Triple € 5,20
- Rodenbach € 4,00
- De Koninck € 4,00
- Westmalle Tripel € 5,00
- Triple d'Anvers € 5,00
- Omer € 5,00
- Orval € 5,20
- Zoetke (Zoete Polder Kersenbier) € 4,20
- Liefmans Kriek Brut Grand Cru € 6,00
- Jupiler 0% € 3,60

## WATERS

- by Danone Waters 33 Cl 75 Cl
- Evian (plat - non pétillante) € 4,20 € 9,00
- Badoit (bruisend - pétillante) € 4,20 € 9,00

## SOFTS

- Pepsi - Pepsi Max € 3,60
- 7up € 3,60
- Mirinda (sinaas-oranje) € 3,60
- Schweppes Tonic € 4,00
- Schweppes Agrum € 4,00
- Schweppes Agrum Zero € 4,00
- Canada Dry € 4,00
- Gini € 4,00
- Lipton Ice-Tea 33 cl € 3,80
- Lipton Peach-Green Tea 33 cl € 3,80
- Cécémel - Fristi € 3,40
- Looza
- Sinaas/Orange - Appel/Pomme - Tomaat/Tomate - Ace (Multifruits) Appel-kers/Pomme-cerise € 4,00

## HEALTH

- Sinaasappel - Oranges € 6,50
- Zoete Polder appelsap € 4,00
- Citroensap - Jus de citron € 7,00

## HOMEMADE LEMONADE

- Limonade van limoen € 4,60
- Limonade de citron vert € 4,60
- Limonade van passievrucht en mango € 4,60
- Limonade de fruits de passion et mangue € 4,60

## MILKSHAKE

- Vanille € 8,00
- Aardbei / Fraise € 9,00
- Banaan / Banane € 9,00

## HOT DRINKS

- Javana Coffee Regular or Decaféinato**
- Lungo € 3,60
- Ristretto € 3,60
- Espresso € 3,60
- Cappuccino € 4,10
- Capuccino slagroom € 4,60
- Koffie verkeerd € 4,40
- Latte macchiato € 4,40
- Espresso macchiato € 3,80
- Iced coffee € 4,40
- Flat White € 5,50
- Warme chocolade/ chocola chaud € 4,40
- Warme chocolade met slagroom/ Chocolat chaud chantilly € 4,90
- Irish, French, Italian, Flemish Coffee € 12,00

## TEA

- (AL ONZE INFUSIES ZIJN GEMAAKT MET VERSE THEEBLAADJES / TOUS NOS INFUSION SONT PRÉPARÉS AUX FEUILLES DE THÉ FRAIS)
- Verse munt/Menthe fraîche € 4,20
- Ijzerkruid/Verveine € 4,00
- Fruitagard-Egglantier/ Fruits rouges-Egglantier € 4,00
- China gunpowder € 4,00
- Green tea € 4,00
- Earl grey € 4,00
- After dinner (Linde-Kamille/Tilleul-Camomille) € 4,00
- Jasminthee € 4,00
- Vanillethee € 4,00

## APERÓ

- Kir € 6,00
- Kir Royale € 12,50
- Cocktail Saint-Germain (champ.) € 13,00
- Offley Tawny Porto (red/white) € 7,00
- Sherry Dry - Medium Dry € 7,00
- Pineau de Charentes € 7,00
- Gancia € 7,00
- Martini Bianco-Rosso-Rosato € 7,00
- Aperol Spritz € 10,00
- Picon (witte wijn/vin blanc) € 8,50
- Campari puur € 7,50
- Campari Soda € 8,00
- Campari Orange € 9,50
- Ricard € 10,00
- Pimm's € 11,00

## HOME MADE SANGRIA Bianco/Tinto

met vers fruit / aux fruits frais  
Glas / verre € 9,00

## BUBBLES

- LAURENT PERRIER** € 13,00  
BRUT à la Coupe

## CHAMPAGNE (fles - bouteille)

- Laurent Perrier Brut € 85,00
- Laurent Perrier Rosé € 140,00
- Piper Heidsieck Cuvé Brut € 75,00
- Piper Heidsieck Rosé Sauvage € 85,00
- Moët & Chandon € 75,00
- Yeuve Clicquot € 85,00
- Ruinart € 95,00
- Dam Perignon 2005 € 250,00

- CAVA Heretat El Padruell**
- Coupe € 7,50
- 75 cl € 42,00

## HUISWIJNEN VINS MAISON

PER GLAS - KARAF ½ - FLES  
PAR VERRE - CARAFE ½ - BOUTEILLE

## WITTE WIJNEN / VINS BLANCS

- Abotts et Delaunay - Chardonnay** € 7,00  
Frankrijk / Pays d'Oc / 100% Chardonnay

## Wingut Hiedler - Grüner Veltliner Löss

- Oostenrijk / Langenlois / 100% Grüner Veltliner € 7,00

## Mont Mès Bianco - Castelfeder

- Italië / Igt Dolomiti / Pinot Bianco-Pinot Grigio € 7,00

## RODE WIJNEN / VINS ROUGES

- Abotts et Delaunay - Merlot** € 5,50  
Frankrijk/ Pays d'Oc / 100% Merlot

- Terre Siciliane IGT - Pinot Noir** (gekoeld-refroid) € 6,50  
Italië - 100% Pinot Noir

## ROSE WIJNEN / VINS ROSES

- Fraktique** € 6,00  
Frankrijk / Rosé de Méditerranée

- La Promenade** € 6,50  
Frankrijk / Côtes de Provence

- Casa Defrà - Pinot Grigio Rosé** € 6,50  
Italië / Veneto

## COCKTAIL TIME

### MARTINI COCKTAILS met Martini Brut

- Martini Bianco Royale € 10,00
- Martini Rosato Royale € 10,00
- Martini Bellini € 10,00

### NEGRONI

- Campari - Martini - Gin € 12,00

### BACARDI COCKTAILS

- Mojito € 11,00  
Bacardi Carta Blanca - Limoen/ Citron Vert  
Rietsuiker/Sucre de Canne - Munt/Menthe
- Bacardi Cuba Libre € 10,00  
Bacardi Carta Oro - Limoensap/ Jus de citron vert - Pepsi cola

### CLASSICS

- Bloody Mary € 11,00  
Eristoff Vodka - Tomatensap/ Jus de tomate - Limoensap/ Jus de citron vert
- Caipirinha € 11,00  
Cachaça - Limoensap/ Jus de citron vert - Rietsuiker/ Sucre de Canne
- Moscow Mule € 11,00  
Wodka - Ginger Beer - Limoen/Citron Vert

### NON ALCOHOLIC COCKTAIL

- 'Spice' € 11,00  
(Seedlip Spice 94 by Ben Branson)  
Pure ingrediënten uit de natuur.
- A base d'ingrédients purement naturels
- Mojito Virgin € 9,00  
Munt/Menthe - Limoensap/ Jus de citron vert - Rietsuiker/Sucre de Canne
- Orange Mule € 9,00  
Ginger Beer - sinaas in limoen / orange et citron vert
- Virgin Red Cheeks € 10,00  
Schweppes Premium hibiscus - manin vallet - limoen - frambozen / citron vert et framboises

## SPIRITS

- Fever Tree Tonic, Clementine, Premium - Fever Tree + 4,00
- Gauguin I € 9,00
- Gauguin II € 9,00
- Gauguin Classic € 9,00
- Bombay Sapphire € 8,00
- Oxley Gin - old distilled € 10,00
- Hendrick's € 9,00
- Copperhead (Belgisch) € 10,00
- Copperhead Black € 10,00
- Herbalist € 10,00
- Bulldog € 10,00
- Gillemore € 10,00

## VODKA

- Eristoff White € 10,00
- Eristoff Red € 10,00
- Grey Goose € 11,00

## AFTER DINNER

- Amaretto di Saronno € 8,00
- Baileys € 8,00
- Calvados € 8,00
- Cointreau € 8,00
- Grand Marnier € 8,00
- Filliers Young € 6,00
- Filliers Oud € 7,00
- Limoncello € 8,00
- Cognac Baron Otard € 10,00
- Cognac Baron Otard VSOP € 10,00
- Grappa Julia € 8,00
- Poire Williams € 8,00
- Sambuca € 8,00

## Whiskey

- William Lawson's € 10,00
- J&B € 10,00
- Johanne Walker (Red Label) € 10,00
- Jack Daniels € 10,00
- Chevas Regal € 11,00
- Dewar's 12Y € 10,00

## Malt Whiskey

- Aberfeldy 12Y € 11,00
- Aultmore 12Y € 11,00
- Graigetrachie 13Y € 11,00
- The Deveron € 11,00
- Royal Brackla € 11,00
- Nikka Malt Jappan White € 11,00
- The Belgian Owl € 11,00
- Oban 14Y € 11,00

## HIERBAS

- Hierbas de las Dunas € 14,00

## RUM

- Bacardi Carta Blanca € 10,00
- Bacardi 4 Años € 11,00
- Bacardi 8 Años € 12,00

## TAPA

- **Apero Plate** € 18,00  
(aperobord 2 personen - assiette apéritif 2 personnes)

- **Sable Blanc fried chicken** € 14,00  
Kippeboutjes met smoked BBQ saus - Cuisses de poulet à la sauce "Smoked BBQ"

Hebt u een allergie? Meld het ons.

Avez-vous des allergies? Signalez-le nous.

