

### **Aperitiefhapje, Tapas**

3st Gillaudeau oesters <i>n°3 ~ 3p huîtres Gillaudeau n°3</i>	13,00
1st Garnaalkroket <i>~ 1p Croquette aux crevettes</i>	12,50
1st Kaaskroket <i>~ 1p Croquette au fromage</i>	8,50
Toast gerookte paling <i>~ Toast à l'anguille fumé</i>	10,00
Gerookte zalm <i>~ Saumon fumé</i>	10,00
Terrine van ganzenlever <i>~ Terrine de foie gras d'oie</i>	13,00
Gebakken eendenlever, appeltjes <i>~ Foie de canard poêlé, pommes caramélisées</i>	13,00
Visreepjes gefrituurd, tartaarsaus <i>~ Goujonnettes de poisson, sauce tartare</i>	11,00
Scampi fritti, tartaarsaus <i>~ Scampi fritti, sauce tartare</i>	9,00
Scampi in gembersaus, gebakken appeltjes <i>Scampi, sauce gingembre, pommes caramélisées</i>	12,00
Paling in 't groen <i>~ Anguilles au vert</i>	15,00
Zalm gravad lax, gin tonic <i>~ Saumon gravlax, gin tonic</i>	10,00
Handgepelde garnalen <i>~ Crevettes épluchées à la main</i>	12,00
Garnalensoep <i>~ Bisque de Crevettes</i>	10,00

## Voorgerechten ~ *Entrées*

voorger. hoofdger.

Hopscheuten met gepocheerd eitje ~ <i>Œuf poché aux jets de houblon</i>	45,00
Garnalensoep ~ <i>Bisque de Crevettes</i>	20,00
Vissoep ~ <i>Soupe de poisson</i>	25,00
Zes Gillardeau oesters n°3 ~ <i>Six huîtres Gillardeau n°3</i>	26,00
Zes gegratineerde Gillardeau oesters n°3 met Champagne <i>Six huîtres Gillardeau gratinées au Champagne</i>	34,00
Terrine van ganzenlever ~ <i>Terrine de foie gras d'oie</i>	26,00
Gebakken eendenlever, appeltjes ~ <i>Foie de canard poêlé, pommes caramélisées</i>	26,00
Toast gerookte paling ~ <i>Toast à l'anguille fumé</i>	20,00
Zalm gravad lax, gin tonic ~ <i>Saumon gravlax, gin tonic</i>	20,00
Gerookte zalm ~ <i>Saumon fumé</i>	20,00
Slaatje van garnalen ~ <i>Salade de crevettes</i>	25,00
Geplette aardappel, garnalen, hollandaise <i>Ecrasé de pomme de terre, crevettes, hollandaise</i>	25,00
Langoustines, sinaasappelsaus ~ <i>Langoustines à l'orange</i>	28,00
Kaaskroket ~ <i>Croquette au fromage</i>	17,00
Garnaalkroketten ~ <i>Croquettes aux crevettes</i>	25,00
Visreepjes gefrituurd, tartaarsaus ~ <i>Goujonnettes de poisson, sauce tartare</i>	22,00
Bouillabaisse	38,00 45,00
Paling in 't groen ~ <i>Anguilles au vert</i>	30,00 40,00
Koningskrab, oosterse toetsen ~ <i>Crabe Royal oriental</i>	35,00 50,00
Reuze wilde gamba, look en fijne groentjes <i>Gamba géant sauvage grillé à l'ail aux petits légumes</i>	30,00 55,00
Scampi fritti, tartaarsaus ~ <i>Scampi fritti, sauce tartare</i>	18,00
Scampi in gembersaus, gebakken appeltjes <i>Scampi, sauce gingembre, pommes caramélisées</i>	23,00 27,00

Kreeft ~ <i>Homard</i> ±650 gr	½ 30,00	55,00
- in slakrans ~ <i>belle-vue</i>		
- koraalsaus ~ <i>au corail</i>		
- citroenkruیدنboter ~ <i>à la citronnelle</i>		
- sinaasappelsaus ~ <i>à l'orange</i>		
- fijne groentjes, knoflook ~ <i>aux petits légumes à la d'ail</i>		
- harissa boteraus ~ <i>aux beure d'harissa</i>		
<b>Kabeljauw ~ <i>Cabillaud</i></b>		
- hollandaise of mosterdsaus ~ <i>hollandaise ou moutarde</i>		36,00
- fijne groentjes, blanke botersaus ~ <i>petits légumes, beurre blanc</i>		36,00
- tomaat en basilicum ~ <i>tomates et basilic</i>		36,00
Strandtongetjes gebakken ~ <i>Solettes meunière</i>		32,00
Zeetong gebakken of geroosterd ~ <i>Sole meunière ou grillée</i>		40,00
Rog Grenobloise of mosterdsaus ~ <i>Raie Grenobloise ou moutarde</i>		32,00
Tarbot ~ <i>Turbot</i>		
- hollandaise of mosterdsaus ~ <i>hollandaise ou moutarde</i>		60,00
- tomaat en basilicum ~ <i>tomates et basilic</i>		60,00
Ossenhaas, bearnaise of pepersaus ~ <i>Filet pur, béarnaise ou sauce poivre</i>		32,00
<b>Bijgerecht ~ <i>Garniture</i></b>		
Gemengde sla ~ <i>Salade mixte</i>		4,00
Warme groenten ~ <i>Légumes chaude</i>		9,00
Handgepelde garnalen ~ <i>Crevettes épluchées à la main</i>		10,00

## RESTAURANT

De Savoye

DUMORTIERLAAN 18 • 8300 KNOKKE-HEIST  
T 050 62 23 61 • F 050 62 60 30 • M 0475 96 25 61

WWW.DESAVOYE.BE • INFO@DESAVOYE.BE

**Graag houden wij rekening met uw speciale wensen, eventuele diëten en allergieën.**

**De samenstelling van onze gerechten kan veranderen.**

Ingeval van vragen door klanten over allergenen mag enkel de zaakvoeder Ignace De Savoye de klant ter woord staan.  
De personeelsleden zijn hiervan op de hoogte.

### **Openingsuren:**

Keuken: van 12u00 tot 13u45 en van 18u15 tot 20u45

### **Sluitingsdagen:**

Woensdag en donderdag

### **Jaarlijkse sluiting:**

Oudejaar en nieuwjaarsdag zijn wij gesloten.

Van dinsdagavond 26 november tot en met donderdagmiddag 26 december 2019.

Van dinsdagavond 09 juni tot en met vrijdagmiddag 26 juni 2020.

Bubbels vanaf	9,00	tot	65,00	Wijnen	Zoet vanaf	8,00	tot	32,00
Bieren vanaf	5,00	tot	6,00		Wit vanaf	8,00	tot	80,00
Water en frisdranken vanaf	4,00	tot	9,00		Rood vanaf	8,00	tot	79,00
Warme dranken vanaf	5,00	tot	12,00		Rosé vanaf	8,00	tot	27,00
Aperitieven vanaf	9,00	tot	17,00	Nagerechten, kaas	vanaf	8,00	tot	16,00
Sterke dranken vanaf	9,00	tot	38,00	Dienst & BTW inbegrepen	H.R. Brugge 74987 BTW BE 0677.259.542			