

Menu Restaurant L'Objectif
Objectif... les Perles Noires de la Mer

Velouté de moules
Velouté of mussels
Velouté van mosselen

❧ ❧

Moules, tartare de tomate et herbes fraîches
Mussels, tomato tartar and fresh herbs
Mosselen, tartaar van tomaten en verse kruiden

❧ ❧

Moules gratinées à l'ail et herbes fraîches
Gratinated mussels with garlic and fresh herbs
Gegratineerde mosselen met look en verse kruiden

❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧

Casserole de moules au choix:
Marinière / Au vin blanc / A la Dijonnaise (moutarde, crème) /
Normande (champignons, crevettes grises, vin blanc et crème)
Your choice of mussels casserole:
In a vegetable jus / With white wine sauce / Dijonnaise (mustard and cream) /
Normande (mushrooms, shrimps, white wine and cream)
Mosselen naar keuze:
Gemarineerd met witte wijn / Dijonnaise (mosterd en room) /
Normandisch (champignons, grijze garnalen, witte wijn en room)

❧ ❧

Filet de Bar, moules, jeune fenouil, beurre blanc au piment d'Espelette
Filet of Sea Bass, mussels, baby fennel, white butter sauce with « Espelette » pepper
Zeebaarsfilet, mosselen, jonge venkel, blanke boter met Espelettepeper

❧ ❧

Gratin de moules, crevettes, pois gourmands, fromage bleu
Gratin of mussels, shrimps, peas, blue cheese
Gratin van mosselen, garnalen, erwtjes, blauwe kaas

❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧

Sabayon au cidre de Bretagne
Sabayon with Brittany cider.
Sabayon van Bretoense cider

❧ ❧

Mousse « Tiramisu » crème anglaise aux pépites de chocolat
Tiramisu mousse, crème anglaise with chocolate chips
Tiramisu mousse, crème anglaise met chocolade schilfers

L'Objectif Menu

<i>3 courses</i>	39 €	<i>Starter</i>	15 €
<i>Starter & Main courses</i>	33 €	<i>Main Course</i>	24 €
<i>Main courses & Dessert</i>	27 €	<i>Dessert</i>	9 €

Entrées - Starters - Voorgerechten

Carpaccio de bœuf au basilic, parmesan, roquette et pignons de pins	11,00€/ 15,00€
<i>Beef carpaccio with basil, « parmesan » cheese, rucola salad and pine seeds</i>	
Runder carpaccio met basilicum en parmezaanse kaas op een bedje van rucola en pijnboompitten	
Emincé de jambon Ibérique, toast aux tapenades et tomatade	15,00€
<i>Slices of Iberian ham, tapenade, tomatade and toast</i>	
Gerookte Iberische ham, toast met tapenade en tomaat	
Les croquettes aux crevettes grises de Zeebrugge	16,00€
<i>Croquette of « Zeebrugge » shrimps</i>	
Verse Zeebrugse grijze garnaalkroketten	

Salades et potages - Salad and soup – Salade en soupe

Salade aux légumes frais aux trois fromages méditerranéen, pesto et balsamique	14,00€
<i>Salad of fresh vegetables and trio of Mediterranean cheese, pesto and balsamic</i>	
Salade van frisse groenten en trio van Mediterraanse kazen, pesto en balsicum	
Salade riche au foie gras, canard, homard et saumon, vinaigrette truffée	16,00€
<i>Salad with foie gras, duck, lobster and salmon, truffle vinaigrette</i>	
Salade "folle" met foie gras, eend, kreeft en zalm, truffelvinaigrette	
Gaspacho estival, croûtons et petits légumes croquants	8.50€
<i>Summer gazpacho, croutons and crusty vegetables</i>	
Gaspacho, croutons en knapperige groentjes	
Le potage frais « retour du marché »	8,50€
<i>Freshly prepared soup of the day</i>	
Verse dagsoep	

Plats principales - Hoofdgerechten - Main Dishes

Grande sole de Zeebrugge meunière, bouquet de légumes et pommes vapeur	24,00€
<i>Zeebrugge sole « meunière », mix of vegetables and steam potatoes</i> Zeebrugge tong op 'meunière' wijze geserveerd met gestoomde aardappelen en een assortiment van groenten	
Carré d'agneau au thym, courgette ronde farcie à la provençale	25,00€
<i>Rack of lamb with thyme, stuffed round courgette with provençal preparation</i> Lamskotelet met tijm, courgette provençale	
Brochette de scampi à l'ail, tagliatelle aux tomates et basilic	20,00€
<i>Scampi brochette with garlic, tomato and basil tagliatelle</i> Brochette van scampi met look, tagliatelli met tomaten en basilicum	
Grand Risotto au chèvre, basilic et légumes.	Version végétarienne 18,00€
<i>Risotto with goat cheese, basil and vegetables</i>	Garnis de dés de volaille grillés 20,00€
Risotto met geitenkaas en basilicum	<i>Vegetarian version</i> <i>Garnish with grilled chicken cubes</i> Vegetarisch Gegrilde kip
Wok de légumes et nouilles de riz au curry thaï	Version végétarienne 18,00€
<i>Vegetables and rice nuddles wok with thaï curry</i>	Garnis de Scampi 20,00€
Gewokte groenten met noedels en thaise curry	<i>Vegetarian version</i> <i>Garnish with Scampi</i> Vegetarisch Vergezeld met scampis

Le Boeuf - Beef - Rundvlees

Filet pur de bœuf poêlé ou grillé 200g	27,00€
<i>Pan fried or grilled beef « filet pur » 200g</i> Gebakken of Gegrilde "filet pur" - 200g	
Entrecôte de bœuf grillée 300g	26,00€
<i>Grilled beef sirloin 300g</i> Gegrilde entrecote - 300g	
Légumes, pomme de terre et sauce au choix :	
Salade et crudités, Wok de légumes ou légumes vapeurs	
Pommes frites, pommes en chemise ou pommes vapeurs	
Sauce Bordelaise, Poivre vert, Archiduc, Roquefort, Béarnaise ou Choron	
<i>Choice of vegetables, potatoes and sauce</i> <i>Salad and raw vegetables, steamed or wok vegetables</i> <i>French fries, jacket potato or steamed potatoes</i> <i>Bordelaise, Green pepper, Mushrooms, Blue cheese or Béarnaise or Choron</i>	
Groenten, aardappelen en saus naar keuze: Gemengde salade, gestoomde of gewokte groenten Franse frieten, aardappel in de schil of gestoomde aardappelen Bordelaise, groene peper, champignon, Roquefort of Choron	

Dessert

Dame blanche et sauce au chocolat Belge	8,00€
<i>Vanilla ice cream and chocolate sauce</i> Dame blanche met chocolade saus	
Méli-mélo de fruits frais rafraîchis d'une glace caramel au beurre salé	8,00€
<i>Fresh mix fruit with Scottish butter ice cream</i> Verse vruchtensalade, karamelijs met gezouten boter	
Crème brûlée aux fraises et à la menthe	8,00€
<i>Custard cream with strawberries and mint</i> Crème brûlée met aardbeien en munte	
Soupe de melon charantais au thym citron et billes de pastèque	8,00€
<i>Charentes melon soup with lemon tyme and watermelon balls</i> Charantais meloensoepje met citroentijm en balletjes watermeloen	

Vins de dessert au verre ...

Dessert wines by the glass...

<i>Something different: Rivesaltes Ambré 74</i>	7,50 €
<i>A Discovery: Late Harvest Muscat "Brown Brother"</i>	6,50 €
<i>Sweet Pink Bubbles : Zibibbo Rosé "Brown Brother"</i>	7.50 €

Boissons chaudes ...

Hot drinks ...

Notre sélection de café (Espresso, décaféiné, latte, cappuccino)	3.00 €
<i>Our selection of coffee (Espresso, décaféiné, latte, cappuccino)</i>	
Cafés préparés/ Special Coffees	7,95 €
<i>Irish, (Irish whiskey) or Italian (Amaretto) or French (Cognac) & coffee topped with wiped cream</i>	
Nos choix de thés et infusions Harney & Sons	3.00 €
<i>Our choice of tea and infusion Darjeeling, Earl Grey, Verveine, Camomille, Fruits...</i>	