



RESTAURANT PAVILLON TERRE-MER

CHEF SÉBASTIEN CHARLEMAGNE

ELKE DAG GEOPEND

LUNCH:

12.00 – 13.30 u.

DINER:

18.30 – 21.00 u.

(IN HET WEEKEND TOT 21.30 u.)

BAR PAVILLON DU ZOUTE:

11.00 – 00.00 u. (LAST CALL 23.30 u.)



SPECIALITEITEN

GARNAALKROKET (1 st)	25
GARNAALKROKETTEN (2 st)	38
geserveerd met een koude saus van gerookte paprika	
KAASKROKET (1 st)	20
KAASKROKETTEN (2 st)	28
geserveerd met een huisgemaakte tartaarsaus	
GEBAKKEN ZEETONG « PETIT BATEAU »	42
op de wijze van de chef (aardappelpuree)	
GEBAKKEN ZEETONG « MEUNIÈRE »	42
met friet en salade	
TOMAAAT GARNAAL (1 st)	28
TOMAAAT GARNAAL (2 st)	38
frietjes of brood	
FILET PUR	44
met friet en salade	
FILET PUR ROSSINI	52
variatie van seizoensgroenten aardappelen	

KINDEREN

KIP MET RIJST, APPELMOES	22
SPAGHETTI	17
STEAK FRIET MET SALADE	32





DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE bourbon vanille	15
PANNA COTTA met rood fruit	15
DAME-BLANCHE met huisgemaakte chocoladesaus	15
SEIZOENSFRUIT met huisgemaakte sinaasappelsiroop	15
TRILOGIE VAN KAZEN en zijn garnituur	18

MARKTMENU (ENKEL 'S AVONDS)

3 GERECHTEN (excl. dranken)	69
MET TRILOGIE VAN KAZEN IPV DESSERT	72

SIGNATURE VAN DE CHEF

Gerechten marktmenu afzonderlijk te verkrijgen	
VOORGERECHT	28
HOOFDGERECHT	36
DESSERT	15
TRILOGIE VAN KAZEN	18

LUNCHMENU

2 GERECHTEN (excl. dranken)	38
3 GERECHTEN (excl. dranken)	48



APERO-TIME

CHAMPAGNE PER GLAS

ST. GERMAIN DE CRAYES BLANC DE BLANC	19
--------------------------------------	----

APERITIEVEN

KIRR ROYAL	22
PIMM'S CUPP	16
APEROL SPRITZ	16
CAMPARI ORANGE (VERS FRUITSAP)	14
PICON VIN BLANC	14
ORIGINAL LEMONGRASS (BITTERE TOETS)	14
VIOLETTE IMPERIAL (BUBBELS-VIOLETTE)	14
CAMPARI SODA	12
VERMOUTH PROFESSORE BIANCO - ROSSO	12
KIRR AU VIN BLANC	12
PASTIS HENRI BARDOUIN	9
PERNOD	9
RICARD	9
PINEAU DES CHARENTES	9
SHERRY LUSTAU LA INA - FINO	9
PORTO – LBV-2015 – QUINTA DA CORTE	9
MARTINI ROSSO – BIANCO - FIERRO	9
MALIBU	9
BATIDA DE COCO	9



TRADITION | QUALITY | SERVICE
SINCE 1927