

Lieve gasten,

Geste d'Alice werkt vanaf nu qua diner samen met the Pipers om u dé service te geven om uw verblijf aan zee compleet te maken!

U kunt aan mij de bestelling doorgeven en de tijd wanneer u het eten geserveerd wilt hebben, ik zal u dan op uw kamer de maaltijd serveren.

Uiteraard kan ik uw maaltijd altijd voorzien van een heerlijk flesje wijn, een biertje of een ander bijpassend drankje.

Veel liefs

Rachèl

Geste d'Alice, dé plek waar je thuiskomt in Westende de parel van de westkust!

Menukaart the Pipers

TAPAS - VOOR BIJ DE APERITIEF

Blokjes kaas	8.50
Witte pensjes gegrild	7.00
Tosti met ham en kaas	6.50
Kippenboutjes	7.00
Bitterballen	6.00
Warm tapasbord (Bitterballen - Loempia's - Kippenboutjes - Garnaal - Frikandel - Kaasballetjes)	14.80
Gefrituurde kibbelings (kabeljauwreepjes)	14.00
Patatas bravas met dipsausje	12.00
Camembert om te dippen	16.00
Jamon Iberico Bellotta á la minute handgesneden	19.00

SALADES & VEGETARISCH HOEKJE

Slaatje met warme geitenkaas, spekblokjes en toast	18.00
Slaatje met Ierse gerookte zalm en toast	22.00
Slaatje met Nieuwpoortse grijze garnalen	26.00
Supplement frietjes	3.50
Slaatje met warme geitenkaas, spekblokjes en toast	18.00

VOORGERECHTEN

2 Kaaskroketten	11.00
2 Garnaalkroketten (huisgemaakt)	14.50
Scampi look	17.00
Scampi Pipers	18.00
Huisgemaakte vissoep met kaas, toast en rouille	Klein > 18.00 Groot > 21.00

Supplement frietjes +3.50

VISSCHOTELS

3 Garnaalkroketten HUISGEMAAKT!	19.00
Spies van gegrilde scampi's met verse tartaarsaus	24.80
Scampi Pipers	26.00
Tomaat garnaal	29.00
3 Noordzeetongen (gebakken in hoeveboter)	29.50
Het beste van kabeljauw met garnalensaus	28.80
Vispannetje van de Chef (Zalm - kabeljauw - garnalen - tongrolletje)	29.50
Mosselen (ongeveer 1400 gr./ enkel in seizoen)	DAGPRIJS

*Al onze gerechten worden geserveerd met frietjes of patat in de pel.
Indien kroketjes of puree i.p.v. frietjes + 1.50*

RUNDSVLEES

lerse Entrecôte Hereford Irish beef of Slaney Valley Uitstekend stukje fijndradig gemarmerd vlees	26.50
lerse Wexford Ribeye Volgens kenners het meest smaakvolle deel van het lerse rund	28.50
T-Bone Scottish Agnus beef Combinatie van tenderloin en filet mignon, sappige smaa	29.00
Steak Belfurn Angus Belgisch - lerse runderen	19.80
lerse filet pur Ossenhaas	29.80
Reuzebrochette Belgische witblauw, volle smaak	26.80
Steak Tartare Maison Américain à la minute	19.80
Surf & Turf - SPECIALITEIT VAN HET HUIS Irish Ribeye, shrimps, brown whiskey sauce	32.50

VARKENSVLEES

Spare-ribs (ribbetjes natuur)	20.00
Spare-ribs & sausje (ribbetjes natuur)	21.00
Spare-ribs (lerse wijze)	22.00
Supplement huisgemaakte mayo, tartaar, cocktail etc.	1.00
Ketchup	1.00

LAMSVLEES

Brochette van lamsfilet pur // 400 gr.	28.50
--	-------

SAUSJES

Groene peper - Archiduc (champignon) - Stroganoff	3.90
Piper's - Béarnaise - Roquefort	4.00

*Al onze gerechten worden geserveerd met frietjes of patat in de pel.
Indien kroketjes of puree i.p.v. frietjes + 1.50*

ITALIAN CORNER

Spaghetti Bolognese (medium)	14.00
Spaghetti Bolognese (groot)	15.00
Spaghetti Carbonara	18.50
Lasagne Maison	18.50

DESSERTS - ALLES HUISBEREID

Crème Brûlée	8.00
Irish Tiramisu	9.00
Chocolademousse	8.00
Chocolademousse Royal	9.00
Sorbet	7.00

