



DINNER



HOTEL
NOORDZEE

CADZAND-BAD

With love

BIENVENUE

Au restaurant de l'Hôtel Noordzee, vous découvrirez des produits régionaux sains et surprenants que notre chef intègre à de délicieux plats. Ceux-ci sont servis avec des vins assortis (facultatif) ; n'hésitez pas à vous renseigner sur notre carte des vins. Pendant votre repas, vous profiterez d'une vue magnifique sur la mer, la plage et les dunes de Cadzand-Bad.

Avez-vous des allergies ou des régimes alimentaires particuliers ? Veuillez-nous en informer à l'avance. Nous proposons également des produits sans gluten et sans lactose sur demande. Vous restez un peu plus longtemps ou avez-vous déjà goûté à tous les plats ? Notre équipe de cuisine peut vous préparer d'autres plats en plus de la carte. Renseignez-vous auprès de notre équipe sur les possibilités.

Pour les groupes de 8 personnes ou plus par table, nous vous demandons de choisir un maximum de 4 plats différents par plat.

Bon appétit !

🌿 = Végétarien

🇳🇱 = Authentique Zélande

Alcool interdit aux moins de 18 ans !



BOISSONS FROIDES

Gerolsteiner, eau plate ou gazeuse 0.25 cl	€ 3.85
Gerolsteiner, eau plate ou gazeuse 0.75 cl	€ 7.50
Coca Cola · Coca Cola Zero	€ 3.85
Fritz Orange / Citron / Miel Melon / Rhubarbe / Pomme	€ 3.85
Fuze Tea Peach / Mango	€ 3.85
Franklin & Sons Bitter Lemon / Tonic	€ 4.95
Franklin & Sons Ginger Ale / Ginger Beer	€ 4.95
Fristi · Chocomel	€ 3.85
Appelaere · Perelaere	€ 4.40

BIÈRES À LA PRESSION

Swinckels 0.25 cl	€ 3.85
Swinckels 0.50 cl	€ 7.50
Cornet Blond 0.25 cl	€ 6.20

BIÈRES EN BOUTEILLE

Estaminet	€ 3.65
Duvel	€ 6.75
Rodenbach Fruitage	€ 4.50
Swinckels 0.0% (sans alcool)	€ 3.85
Bavaria Radler 0.0% (sans alcool)	€ 3.15
La Trappe Dubbel	€ 6.60
La Trappe Tripel	€ 7.20
La Trappe Wit	€ 6.05
La Trappe Blond	€ 6.50
La Trappe Nilles 0.0% (sans alcool)	€ 5.45

SPRITZ

Aperol Spritz	€ 9.50
Limoncello Spritz	€ 9.50
Campari Spritz	€ 9.50
Elderflower spritz	€ 9.50



GIN

Bombay Sapphire Gin avec Franklin & Sons Mallorcan Tonic	€ 11.15
Hendricks Gin avec Franklin & Sons Mallorcan Tonic	€ 14.10
HAVN Bangkok avec Franklin & Sons Ginger Ale	€ 15.40
HAVN Copenhagen avec Franklin & Sons Mallorcan Tonic	€ 15.40
HAVN Marseille avec Franklin & Sons Mallorcan Tonic	€ 15.40
HAVN Antwerpen avec Franklin & Sons Mallorcan Tonic	€ 15.40
Seagarden Gin Cadzand avec Franklin & Sons Mallorcan Tonic	€ 15.40

COCKTAILS

Mimosa · Champagne - Cointreau - Orange	€ 14.50
Mojito · Bacardi - Mint - Lime	€ 14.50
Dark & Rebel · One eyed rebel rum - Lime - Ginger beer	€ 14.50
Cosmopolitan · Vodka - Cointreau - Lime - Cranberry	€ 14.50
Espresso Martini · Vodka - Kahlua - Espresso	€ 14.50
Bohemian Style · Licor 43 - Pear - Ginger ale	€ 14.50

MOCKTAILS

Lemon squash · Lemon - orange - grenadine	€ 8.50
Bohemian Style 0% · Cassis - Raisin - Gingembre	€ 8.50
Mojito Vir/gin by the Blend Brothers · Mint - Lime	€ 8.50
Horseneck Vir/gin by the Blend Brothers · Ginger - Lemon	€ 8.50
Basil smash Vir/gin by the Blend Brothers · Basil - Buckwheat	€ 8.50
Crodino	€ 5.95

APERITIFS

Kir	€ 7.70
Kir Royal	€ 12.65
Pineau des Charentes	€ 6.05
Picon, vin blanc	€ 7.70
Kopke Port blanc, ruby ou tawny	€ 6.15
Martini Bianco ou Rosso	€ 5.10
Sherry, dry ou medium	€ 5.95
Ricard	€ 7.80



AVEC L'APERITIF

- | | |
|---------------------------|--------|
| ✓ Focaccia | |
| avec aïoli | € 7.00 |
| avec tapenade et dips | € 8.00 |
| ✓ Olives | € 6.00 |
| <i>Bella di Cerignola</i> | |





BITES TO SHARE

Froid

- Ⓢ Burrata € 10.00
Basilic, tomate

- Carpaccio de bœuf € 12.00
Parmesan, huile d'olive

- Assiette de charcuterie € 16.00
Jambons espagnol et italien

- Ⓢ Ricotta € 9.00
Avocat, citron vert flocons de chili

- Poulet de ferme fumé € 11.00
Mayonnaise à l'estragon

- Saumon norvégien tataki € 13.00
Sésame, curry vert

- Ⓢ Champignons à la grecque € 9.00
Tomate, olive

Chaud

- Crevettes croquantes € 11.00
Mayonnaise Sriracha

- Poulet de ferme croquant € 10.00
Mayonnaise au citron vert

- Calmar frit € 11.00
Mayonnaise à l'ail

- Croquettes de bouillabaisse € 12.00
Rouille

- Scampi € 10.00
Ail

- Croquettes aux crevettes € 12.00
Persil, sauce tartare

PLATS PRINCIPAUX

Tournedos 200 gram <i>(bleu / saignant / à point / bien cuit)</i> Sauce poivre	€ 38.00
Côte filet d'agneau Sauce bourguignonne	€ 26.00
Cuisse de poulet grillée Sauce champignon à l'estragon	€ 21.00
Saumon norvégien grillé Avocat, aneth	€ 24.00
Cabillaud poêlé avec caponata Sauce sicilienne avec tomate et légumes	€ 29.00
Bar de mer grillé Sauce vierge	€ 24.00
☑ Curry de butternut Focaccia	€ 22.00

GARNITURES

☑ Pommes frites fraîches	€ 5.00
☑ Loaded fries à la truffe	€ 8.00
☑ Salade verte	€ 5.00
☑ Asperges vertes, parmesan	€ 8.00
☑ Haricots verts, mange-tout, curry thaïlandais	€ 7.00
☑ Riz basmati	€ 5.00
☑ Pasta aglio e olio	€ 6.00



PÂTES & PINSA

PÂTES

- ④ Linguine "Burrata" € 24.00
Pâtes fraîches avec sauce tomate San Marzano, basilic et burrata
- Linguine "Scampi pesto" € 28.00
Pâtes fraîches, pesto, huile d'olives, parmesan
- Linguine "Homard à l'Armoricaine" Chef's Signature dish € 43.00
Pâtes fraîches et homard et sauce tomates mi-douce-mi-forte
- Raviolis farcis aux coquilles saint-jacques et aux petits pois verts € 28.00
Sauce Tom Kha Kai, citronnelle, poivron rouge

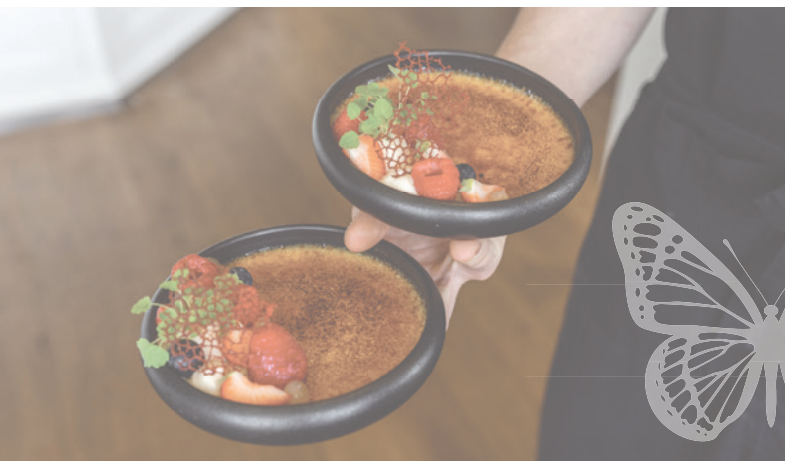
PINSA ROMANA

Croisement entre pizza et focaccia : pâte aérée et moins de sel et de glucides

- ④ Pinsa Romana € 21.00
Sauce tomate San Marzano – Gruyère
- ④ Pinsa Burrata € 23.00
Sauce tomate San Marzano – Gruyère – Burrata
- Pinsa Carpaccio € 23.00
Sauce tomate San Marzano, gruyère, carpaccio
- Pinsa Coppa di Parma € 23.00
Sauce tomate San Marzano, gruyère, jambon de Parme

DESSERTS

- ① ② Dame blanche € 11.00
Glace vanille de la Heerenhoeve - chocolat - chantilly
- ② Crème brûlée € 11.00
Vanille, citronnelle
- ① ② Fraises fraîches € 11.00
Crème glacée au chocolat blanc de la Heerenhoeve, sauce vanille
- ② Affogato € 8.00
Café espresso - glace vanille - brésilienne
- ② Affogato Amaretto € 11.00
Café espresso - glace vanille - brésilienne - Amaretto
- ② Café ou thé avec friandises € 11.00
- ② Tarte aux pommes tiède € 7.00
- avec crème chantilly € 7.50
- avec glace € 7.50
- avec glace et chantilly € 8.00



DIGESTIFS & CAFÉS

ARMAGNAC

Bas Armagnac Marie Duffau € 6.40

CALVADOS

Calvados € 6.40

COGNAC

Courvoisier V.S. € 6.40

Martell V.S. € 6.40

Remy Martin V.S.O.P. € 7.80

EAUX DE VIE DE FRUITS

Eau de Vie Poire William € 6.40

Eau de Vie Kirsch € 6.40

GRAPPA

Grappa Villa Isa di Moscato € 6.70

Grappa Viall Isa
di Nebbiolo da Barolo € 7.80

WHISKEY

Jameson € 5.60

Glenfiddich € 8.25

Chivas Regal € 8.25

Jack Daniels € 6.40

The Glenlivet 12 year € 7.70

The Glenlivet 15 year € 9.45

The Glenlivet 18 year € 12.75

PORT

Kopke port blanc € 6.15

Kopke port ruby € 6.15

Kopke port tawny € 8.50

LIQUEUR

Cointreau € 6.40

Grand Marnier € 6.40

Tia Maria € 6.40

Drambuie € 6.40

Amaretto € 6.40

Baileys € 6.40

Sambuca € 6.40

Licor 43 € 6.40

Zeeuwse Babbelaar liquor € 4.40

Fernet Branca € 4.40

Ramazotti € 4.40

Limoncello € 4.40

JENEVER

Jenever jeune ou vieux € 3.65

Corenwijn € 4.40

RUM

One-Eyed Rebel Rum € 9.50

CAFÉS SPECIALS

Zeeuwse Coffee – Babbelaar liquor € 9.60

Irish Coffee – Jameson Whiskey € 9.60

French Coffee – Grand Marnier € 9.60

Italian Coffee – Disaronno Amaretto € 9.60

Spanish Coffee – Licor 43 € 9.60

English Coffee – Gin € 9.60

Norman Coffee – Calvados € 9.60



POUR LES PETITS

PLATS PRINCIPAUX POUR ENFANTS

- Ⓢ Pinsa Margherita € 8.00
- Ⓢ Pinsa Burrata € 9.00

Croisement entre pizza et focaccia : pâte aérée et moins de sel et de glucides.

- Steak enfant € 14.00
- Bâtonnets de poisson € 12.00
- Nuggets de poulet € 12.00
- Ⓢ Croquette de fromage € 11.00

Ces plats sont servis avec pommes frites, légumes et compote de pommes.

- Ⓢ Pasta tomatosauce € 10.00
- Ⓢ Pasta pesto € 11.00

DESSERTS POUR ENFANTS

- Ⓢ Glace pour enfants € 7.00
- Ⓢ Strawberries with whipped cream € 7.00

