



Beste gast,

Hartverwarmend U te mogen ontvangen in ons familiaal restaurant WijnResto Merlijn in de Westhoek.

Uw **keuzes** in a la carte, menu & wijnen per glas vinden wij een belangrijk **comfort!**

De **chef & zijn team** zoeken vooral naar **streekgebonden, verse kwaliteitsproducten** die boordevol **smaak** geserveerd worden.

De **sommeliers** selecteren met zorg **30 wijnen per glas** & bieden u graag de wijnkaart aan met **100 zorgvuldig gekozen referenties**.

The M Team vindt het vanzelfsprekend dat een professionele bediening gericht naar een **goed gevoel beleving** centraal staat, natuurlijk **rekening houdende met de huidige maatregelen**.

Ons restaurant biedt u **4 bubbels** om rustig & veilig te laten genieten, gekoppeld aan een ruim zomerterras.

Met deze filosofie trachten wij in het Horecalandschap onze **eigenheid** te creëren: **echt, puur & onvervalst**.

Mogen wij u laten genieten?

Wendy Vanhecke
Chef aan zijn fornuis
& Carine Hoedt
Gastvrouw, sommelier

Ginraw Gin
Gin inclusief
Tonic 1724



**Smaakvol
kado 1L
Picon €22**

M Aperitiefkaart

Picon, goed bewaard huisrecept	8 euro
Blanc de Blancs Michel Gassier	8
HuisChampagne Vazart Cocquart brut	11
TopChampagne Charles Heidsieck brut	13
Kirr	7
Martini Wit	7
Pastis Ricard	8
Pineau des Charentes Maxime Trijol	7
Sherry Tio Pepe, Dry Fino	7
Porto Rood Poças	7
Pisang Orange	9
Campari Orange	9
Whisky Cola	10
Bacardi Cola	10
Gin Mare	13
Panarea Gin	13
The General's Gin	13

M GOED GLAS WIJN, geniet van uw favoriete druif!

Witte wijn

Loire - Pinot Gris - Réthoré Davy 2018
Oostenrijk - Sauvignon Blanc- Zantho 2018

Rode wijn € 6/glas

Zuid-Frankrijk - Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris - Notes Pures 2017

Languedoc - Merlot, Cabernet Franc., Syrah - Chateau d' Antugnac 2017
Languedoc - Grenache, Syrah - Katie Jones 2016
Zuid-Afrika - Cabernet Sauvignon - Muratie 2015

€ 7/glas

Languedoc - Chardonnay, Mauzac - Chateau d'Antugnac 2017
Languedoc - Sauvignon Blanc - Sainte Eulalie 2018
Marche - Picorino & Passerina - Casabianca 2018
Alentejo - Antao Vaz, Verdelho, Vermentino - Paral 2017
Spanje - Chadonnay - Villa Closa 2017

Rhône - Syrah, Grenache - Les Gres 2018
Oostenrijk - Zweigelt - Beck 2018
Toro - Tempranillo - I am the wild child 2016

€ 8/glas

Alsace - Pinot Blanc, Pinot Noir - Bott Geyl 2016
Piemonte - Timoraso, Manzoni Bianco - Le Cecche 2018
Marche - Picorino - Artemesia 2018
Zuid-Afrika - Sauvignon Blanc - Strandveld 2018

Duitsland - Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Portugieser, Merlot - Becker 2015
Alentejo - Touriga nacional, Touriga Franca, Petit Verdot - Paral 2017
Piemonte - Dolcetto - Le Cecche 2018
Australië - Shiraz - Thompson Estate 2016
Zuid-Afrika - Shiraz - Glenwood 2017

€ 8,5/glas

België - Chardonnay - Gloire de Duras 2018
Douro - Viosinho, Rabigato, Gouveio - Saint José 2018

België - Acolon - Ravenstein 2018
Hongarije - Kekfrankos - Holas 2017

€ 11/glas

België - Chardonnay - Bon Baron 2016

Zuid-Afrika - Cab. Sauv., Cab. Franc, Merlot, Malbec, P. Verdot - Constantia 5 2013

M Voorgerechten



Vers uit ons homarium	25 euro
Halve kreeft 500g - Belle Vue	29
Halve kreeft 700g - Belle Vue	25
Halve kreeft 500g - Gegrild natuur	29
Halve kreeft 700g - Gegrild natuur	25
Halve kreeft 500g - Gegrild met lookboter	29
Halve kreeft 700g - Gegrild met lookboter	25
Halve kreeft 500g - A la nage	29
Halve kreeft 700g - A la nage	25
Halve kreeft 500g - Boschampignons	29
Halve kreeft 700g - Boschampignons	16
Zes oesters Gillardeau	18
Zes oesters Gillardeau fine champagne	17
-----	17
Potjesvlees Westhoek	15
Gegrilde reuzengarnaal	20
In kreeftensaus gegratineerde coquilles	19
Espuma van polderaardappel, Noorzeegarnaal & Oud Bruggekaas	18
Carpaccio van Holsteiner	12
Kaaskroket 1 stuk	16
Kaaskroket 2 stuks	13
Garnaalkroket 1 stuk	17
Garnaalkroket 2 stuks	13
Kreeftkroket 1 stuk	17
Kreeftkroket 2 stuks	17

M Hoofdgerechten Vis



Vers uit ons homarium

Kreeft 500g - Belle Vue	36 euro
Kreeft 700g - Belle Vue	42
Kreeft 500g - Gegrild natuur	36
Kreeft 700g - Gegrild natuur	42
Kreeft 500g - Gegrild met lookboter	36
Kreeft 700g - Gegrild met lookboter	42
Kreeft 500g - A la nage	36
Kreeft 700g - A la nage	42
Kreeft 500g - Boschampignons	36
Kreeft 700g - Boschampignons	42
Gebakken zeetong	30
Dagverse visvangst	28
Gebakken Sint-Jakobsvruchten - nantuasaus	28

M Zomersuggesties

Tomaat garnaal klassiek	28
Caesarsalad met gebakken hoevekip	28
Slaatje met burrata & basilicum	28
Stoofpotje met hoevekip & koriander	28

M Hoofdgerechten Vlees

Côte à l'os van het Belgisch Rund Witblauw	28
Filet Mignon Westvlaams rood	30
Gerijpt rund 'Dubbel Doel'	35

ULTIEME TIP VAN DE CHEF op vrijdagavond

Côte à l'os naar believen €27



Dessert

Kaasassortiment	12 euro
<i>WijnTip van duosommeliers Carine & Kris</i>	
<i>Vin Jaune Berthet Bondet</i>	10
<i>Porto Poças 10 years old Tawny 10 cl</i>	10
<i>Tokaji Pajzos 5 puttonyos 10 cl</i>	10
<i>Madeira Barbeito Sercial 10 cl</i>	10
<i>Madeira Barbeito Boal 10 cl</i>	10
Huisgedraaid vanille ijs - chocoladesaus	9
Dessert gecreëerd door onze patissier Pieter Hoedt	9



Koffie

Grootmoeders Koffie - Verse thee	3.5
Grootmoeders Koffie décafeïné	3.5
Koffie verkeerd	5
Cappuccino met melkschuim - slagroom	5
Irish, French, Italian Coffee	9



Gedistilleerde dranken

Limoncello	
Baileys	7
Amaretto di Saronno	8
Calvados Père Magloire	8
Cointreau	8
Cognac Maxime Trijol Elegance	8
Cognac Tesseron	8
Grand Marnier	10
Poire William	8
	8



Whisky

Dahlwinnie 15Y Highland	
Talisker 10Y Skye	8
Gragganmore 12Y Speyside	8
Glenkinchie 12Y Lowland	8
Oban 14Y Westhighland	8
Lagavulin 16Y Islay	10
	8

Menu Markt 35 € *Verkrijgbaar*
vanaf de woensdagmiddag tot en met de zaterdagmiddag.

Topper prijs/kwaliteit!

VOORGERECHT

Burrata met tomatenconsommé
& basilicum

HOOFDGERECHT

Dagverse visvangst of
Stoofpotje van hoevekip met lentegroentjes & koriander

DESSERT

Dessert van onze patissier

Tip van sommeliers Carine&Kris:

Passende Huiswijnen €15

Passende Premiumwijnen €22

Passende 'Champagne' €29

3 x bediend & vergezeld van waters

Menu Merlijn 50 €

Allemandsvriend!

APERITIEF

Picon of bubbels of mocktail

VOORGERECHT

Gillardeau oesters koud of
Gillardeau oesters warm of
Carpaccio van Holsteiner of
Gegrilde reuzengarnaal of
Gegratineerde coquilles

HOOFDGERECHT

Dagverse visvangst of
Gebakken zeetong of
Côte à l'os Belgisch Blauwwit of
Gegrilde kreeft 500g nat. +€10 of
Gegrilde kreeft 500g met look+€10 of
Gerijpt rund Dubbel Doel +€7

DESSERT

Kaasassortiment of
Huisgedraaid vanille-ijs of
Dessert van onze patissier

Tip van sommeliers Carine&Kris:

Passende Huiswijnen €15

Passende Premiumwijnen €22

Passende 'Champagne' €29

3 x bediend & vergezeld van waters

APERITIEF

Picon of bubbels of mocktail

VOORGERECHT

Gillardeau oesters koud of

Gillardeau oesters warm of

Huisbereid potjesvlees of

Burrata met tomatenconsommé & basilicum of

Espuma van polderaardappel & Zeebrugse garnaal met Oud Brugge

HOOFDGERECHT

Dagverse visvangst of

Gebakken zeetong of

Filet Mignon van Westvlaams Rood of

Gegrilde kreeft 500g nat. + €7 of

Gegrilde kreeft 500g met look + €7 of

Gerijpt rund Dubbel Doel + €7

DESSERT

Kaasassortiment of

Dessert van onze patissier

Tip van sommeliers Carine&Kris:

Passende Huiswijnen €15

Passende Premiumwijnen €22

Passende 'Champagne' €29

3 x bediend & vergezeld van waters

Menu Kreeft €60 voor 500g - €70 voor 700g

Als het eens echt speciaal mag zijn...

APERITIEF

Picon of bubbels of mocktail

VOORGERECHT

Gillardeau oesters koud of
Gillardeau oesters warm of
Kreeftkroket met limoenmayo

TUSSENGERECHT

1/2 kreeft gegrild natuur of met kruidenboter

HOOFDGERECHT

1/2 kreeft à la nage of
1/2 kreeft met boschampionns

DESSERT

Kaasassortiment of
Huisgedraaid vanille-ijs of
Dessert van de patissier

Tip van sommeliers Carine&Kris:

Passende Huiswijnen €15

Passende Premiumwijnen €22

Passende 'Champagne'€29

3 x bediend & vergezeld van waters
