

ARNO'S

CAFÉ

BRASSERIE - VISRESTAURANT

Iedere dag geopend van 8 uur tot 22 uur - gesloten op woensdag

Wapenplein 8a

8400 Oostende

Tel 059 700 941

Fax 059 801 878

www.hotelambassadeur.be

Wij accepteren alle gangbare creditcards.

Soepen - Soupes - Soups

Dagsoep	€ 4,00
<i>Potage du jour</i>	
Fresh soup of the day	
Garnalenbisque	€ 8,00
<i>Bisque de crevettes grises</i>	
Soup of North Sea Shrimps	
Vissoep met rouille, kaas en broodkorstjes	€ 12,00
<i>Soupe de poissons de la mer du Nord</i>	
North Sea Fishsoup (with rusts, croutons and cheese)	

Koude voorgerechten - Entrées froides - Cold Starters

6 oesters "Fines de Claires" op ijs	€ 15,00
<i>6 huitres "Fines de Claires" sur glace</i>	
6 oysters 'Fines de Claires' on ice	
Extra zachte, handgesneden, gerookte zalm	€ 14,00
<i>Saumon fumé extra doux tranché main et sa garniture</i>	
Extra tender smoked salmon	
Oostendse salade met grijze garnalen	€ 15,00
<i>Salade de crevettes grises Ostendaises</i>	
Ostend salad with grey shrimps	
Tomaat met garnalen (1)	€ 16,00
<i>Tomate aux crevettes grises Ostendaise (1)</i>	
Tomato filled with grey Ostend Shrimps	
Cocktail van zeevruchten (sla, grijze garnalen, scampi, gamba en langoustine)	€ 18,00
<i>Cocktail de fruits de mer (salade, crevettes grises, scampi, gamba et langoustine)</i>	
Ostend salad with seafood (salad, grey shrimps, gamba's and king prawns)	
Serranoham met meloen	€ 12,00
<i>Jambon Serrano et melon</i>	
Serranoham with melon	
Carpaccio van rund met truffelolie, raketsla en parmezaan	€ 13,00
<i>Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, roquette et parmesan</i>	
Beef carpaccio with truffle oil, roquette salad and parmesan cheese	

Warme voorgerechten - Entrées chaudes - Hot starters

Gegrilde oesters met lookboter	€ 19,00
<i>Les huitres grillées au beurre d'ail</i>	
Grilled oysters with garlic butter	
Gegrilde mosselen met lookboter	€ 13,00
<i>Les moules grillées au beurre d'ail</i>	
Grilled mussels with garlic butter	
Scampi's in een romig bieslooksausje	€ 15,00
<i>Les scampi à la crème et ciboulette</i>	
Scampis with a cream and chives sauce	
Huisgemaakte garnaalkroketten	€ 13,00
<i>Les croquettes aux crevettes grises faites à la maison</i>	
Home-made croquettes of grey schrimps	

Zeevruchten en vis - Les poissons et crustacés - Seafood and fish

<i>Gebakken slibtongetjes "Meunière" (3 stuks)</i>	€ 24,00
<i>Les solettes meunières (3 pièces)</i>	
Fried little Ostend sole (3)	
<i>Gebakken zee tong "Meunière" (330 gr)</i>	€ 31,00
<i>La sole Meunière (330 gr)</i>	
Fried Ostend Sole (330 gr)	
<i>Zalmfilet met grijze garnalen en kreeftensaus</i>	€ 20,00
<i>Saumon rose aux crevettes grises, sauce homardine</i>	
Salmon fillet with grey shrimps and a lobster sauce	
<i>Gepocheerde kabeljauw met mousseline van witbier en garnalen</i>	€ 25,00
<i>Cabillaud poché, mousseline à la bière blanche et ses crevettes grises</i>	
Poached cod with a white beer muslin sauce and grey shrimps	
<i>Lotte met romige preisau</i>	€ 26,00
<i>La lotte avec une sauce crème au poireaux)</i>	
Monkfish with a creamy leek sauce	
<i>Gebakken kabeljauwfilet met tomatencoulis, pesto, mozzarella en gefrituurde uienringen vergezeld van verse pasta</i>	€ 29,00
<i>Le cabillaud avec un coulis de tomates, pesto, mozzarella et des oignons frités accompagnée des pâtes fraîches</i>	
Grilled cod with a tomato coulis, pesto, mozzarella and fried onion rings served with fresh pasta	
<i>Gegrilde tonijnsteak met verse bearnaisesaus en frietjes</i>	€ 25,00
<i>Steak de thon avec une sauce béarnaise et des frites</i>	
Grilled fillet of tuna with a béarnaise sauce and french fries	
<i>Sint-Jacobsnootjes en scampi met kreeftensaus</i>	€ 30,00
<i>Les Saint-Jacques et scampi à l'homardine</i>	
Saint Jacobsnuts and scampi with a lobster sauce	
<i>Bouillabaisse van vis en schaaldieren</i>	€ 32,00
<i>Bouillabaisse de poissons et crustacés</i>	
Bouillabaisse of fish and sea-food	
<i>Canadese kreeft (belle-vue, thermidor, gegrild met look of met Thaise rode curry)</i>	€ 8,00 / 100 g
<i>Homard Canadien (belle-vue, thermidor, grillé à l'ail ou au curry Thaï rouge)</i>	
Canadian lobster (belle-vue, thermidor, grilled with garlic or with Thaï red curry)	

Specialiteit - Spécialité - Speciality

<i>Zeevruchtenshotel</i>	€ 41,00
<i>Oesters (Belons, Fines de Claires), reuzegarnalen, kreukel, wullocks, clams, amandes, grijze garnalen, koningsgarnalen, mosselen en 1/2 krab</i>	
<i>Plateau de fruits de mer</i>	
<i>Huitres (Belons, Fines de Claires), crevettes géantes, buccins, bigorneaux, palourdes, amandes, crevettes grises, crevettes royales, moules et 1/2 crabe</i>	
Assorted seafood served on a generous platter	
<i>Oysters (Belons, Fines de Claires), grey shrimps, buckies, scallops, cockles, giant shrimps, king prawns, mussels, 1/2 crab</i>	

Pastaspecialiteiten - Spécialités de pâtes - Pasta specialities

<i>Verse pasta met zeevruchten en look</i>	€ 24,00
<i>Pâte fraîche aux fruits de mer à l'ail</i>	
Fresh pasta with sea-food and garlic	
<i>Verse pasta met zeevruchten geparfumeerd met tomatencoulis en parmezaan</i>	€ 25,00
<i>Pâte fraîche aux fruits de mer à l'ail et au coulis de tomate et parmesan</i>	
Fresh pasta with sea-food and a tomato coulis and parmesan cheese	
<i>Verse pasta met roze zalm</i>	€ 20,00
<i>Pâte fraîche au saumon rose</i>	
Fresh pasta with pink salmon	
<i>Vegatarische pasta</i>	€ 18,00
<i>Pâte fraîche végétarienne</i>	
Fresh vegetarian pasta	

Mosselen - Les moules - Mussels

<i>Natuur - Nature - Plain</i>	€ 23,00
<i>Witte wijn - Vin blanc - White wine</i>	€ 24,00
<i>Met room - A la crème - With cream</i>	€ 24,00
<i>Met room en look - A la crème d'ail - With cream and garlic</i>	€ 24,00
<i>Met curry - Au curry - With curry</i>	€ 24,00
<i>Wijze van de chef (room, look, rouille en Ricard)</i>	€ 25,00
<i>Façon du chef (crème d'ail, rouille et Ricard)</i>	
The chef's way (cream, garlic, rusts and Ricard)	

ARNO'S
c a f é
BRASSERIE - VISRESTAURANT

Wereldkeuken - Cuisine du monde - World kitchen

<i>Thai Red Curry van kip, groenten, jasmijnrijst</i>	€ 20,00
<i>Thai Red Curry de poulet, légumes, riz au jasmin</i>	
Thai Red Curry of chicken, vegetables, jasmin rice	
<i>Thai Red Curry van scampi, groenten, jasmijnrijst</i>	€ 22,00
<i>Thai Red Curry de scampi, légumes, riz au jasmin</i>	
Thai Red Curry of scampi, vegetables, jasmin rice	
<i>Scampis met honing, citroen en verse koriander, groenten en jasmijnrijst</i>	€ 22,00
<i>Les scampis au miel, citron et coriandre frais, légumes, riz au jasmin</i>	
Scampis with honey, lemon and coriander, vegetables, jasmin rice	
<i>Lamscurry met koriander en komijn vergezeld van jasmijnrijst</i>	€ 21,00
<i>Le curry d'agneau au sauce coriandre et cumin, riz au jasmin</i>	
Lamb curry with coriander and cumin, jasmin rice	

Salades - Les salades riches - Salads

<i>Salade van grijze garnalen met frietjes</i>	€ 21,00
<i>La salade de crevettes grises avec frites</i>	
Salad of grey shrimps with french fries	
<i>Twee tomaten gevuld met grijze garnalen en frietjes</i>	€ 22,00
<i>Deux tomates aux crevettes grises Ostendaises avec frites</i>	
Tomato filled with grey Ostend Shrimps	
<i>Salade met honing, warme geitenkaas en blokjes spek</i>	€ 16,00
<i>La Salade de chèvre chaud au miel et lardons</i>	
Salad with honey, warm goat cheese and bacon	
<i>Salade Niçoise (tonijn, olijven, ansjovis, barðgekookte eieren, sperzieboontjes en tomaat)</i>	€ 17,00
<i>La salade Niçoise (thon, olives, anchois, oeufs dur, haricots verts, tomate)</i>	
Niçois salad (tuna, olives, anchovy, boiled eggs, green beans and tomato)	
<i>Salade Caprese (mozzarella, tomaat en olijven)</i>	€ 18,00
<i>La salade Caprese (mozzarella, tomate et olives)</i>	
Salad Caprese (mozzarella cheese, tomato and olives)	
<i>Salade met exotische kip</i>	€ 18,00
<i>La salade de poulet exotique</i>	
Salad with exotic chicken	
<i>Salade Arno's (gerookte zalm, Serrano ham en koningsgarnalen)</i>	€ 22,00
<i>La salade Arno's (saumon fumé, jambon Serrano et crevettes royales)</i>	
Arno's salad (smoked salmon, Serrano ham and king prawns)	



BRASSERIE - VISRESTAURANT

Vlees - La Viande - Meat

<i>Verse Filet Americain met frietjes</i>	€ 18,00
<i>Américain frais garni à la minute et pommes frites</i>	
Steak Tartare freshly made with french fries	
<i>Entrecôte 250 gr</i>	€ 21,00
<i>Filet pur 250 gr</i>	€ 24,00

Sauzen - Les sauces - Sauces

<i>Béarnaise, archiduc, geflambeerde peperroomsaus, met lookboter</i>	€ 3,50
<i>Béarnaise, archiduc, poivre crème flambé, au beurre d'ail</i>	
Bearnaise, archiduc, pepper cream sauce, with garlic butter	

Voor de kinderen - Pour les bambins - Children's menu

<i>Nuggets met salade en frietjes</i>	€ 8,00
<i>Nuggets avec salade et frites</i>	
Nuggets with salad and chips	
<i>Balletjes in tomatensaus met frietjes</i>	€ 7,00
<i>Boulettes sauce tomate et frites</i>	
Meat balls with tomato sauce and chips	
<i>Kinderspaghetti</i>	€ 6,00
<i>Petit spaghetti</i>	
Small spaghetti	
<i>Kindersteak met frietjes</i>	€ 10,00
<i>Steak enfant avec frites</i>	
Small steak with chips	
<i>2 slibtongetjes met frietjes</i>	€ 15,00
<i>2 solettes avec frites</i>	
2 little Ostend sole with chips	

Met Ensor Aan Tafel Menu

Menu A table avec Ensor

Glaasje Cava met aangepast aperitiefbordje

Un verre de Cava accompagné d'un amuse gueule

Glass Cava with custom appetizer plate

~

Carpaccio van zalm met een oosterse vinaigrette

Carpaccio de saumon avec une vinaigrette à l'orientale

Carpaccio of salmon with an oriental vinaigrette

~

Gebakken tarbot met asperges, mousseline saus en grijze garnalen

Turbot au four avec une sauce mousseline, asperges et crevettes grises

Baked turbot with asparagus, mousseline sauce and shrimps

~

Huisgemaakte chocolademousse

Mousse au chocolat fait maison

Homemade chocolate mousse

Voor "De baden van Oostende", een van Ensors mooiste werken, stond zijn geliefde "Oostende" model.

Deze kleurrijke en gedetailleerde fresco van het Oostendse strandleven werd in al zijn schoonheid uitvergroot en verdeeld in twaalf delen.

12 aperoservetten (van 25 bij 25) in vlaskatoen vormen samen een klassevol geheel. 17 gezellige restaurants en bistro's hebben elk enkele stukjes van de puzzel.

Het is dus aan de liefhebbers van kunst en goede keuken om alle onderdelen van dit werk te verzamelen .

Pour vous: un serviette apéro en lin avec un détail du tableau "De Baden van Oostende" de James Ensor

42 €

ARNO'S
A c a f é

BRASSERIE - VISRESTAURANT

BRASSERIE - VISRESTAURANT

Menu € 32

Rundscarpaccio met truffelolie en parmezaan

Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe et parmesan
Beef carpaccio with truffel oil and parmezan cheese
of/ou/or

Extra zachte, handgesneden, gerookte zalm

Saumon fumé extra doux tranché main et sa garniture
Extra tender smoked salmon

Gebakken slibtongetjes "Meunière" (2 stuks)

Les solettes meunières (2 pièces)
Fried little Ostend sole (2)
of/ou/or

Entrecôte natuur met frietjes

Entrecôte nature et pommes frites
Sirloin steak with french fries

Dessert van de dag

Dessert du jour
Dessert of the day

Menu € 40

ARNO'S
c a f é

BRASSERIE - VISRESTAURANT

Huisgemaakte garnaalkroketten

Les croquettes aux crevettes grises faites à la maison
Home-made croquettes of grey schrimps
of/ou/or

Vissoep met rouille, kaas en broodkorstjes

Soupe de poissons de la mer du Nord
North Sea Fishsoup (with rusts, croutons and cheese)

Lotte met curry en banaan

La lotte au curry et banane
Monkfish with curry and banana
of/ou/or

Gegrilde tonijnsteak met verse bearnaisesaus en frietjes

Steak de thon avec une sauce béarnaise et des frites
Fried fillet of tuna with a béarnaise sauce and french fries

Vanille ijs op Italiaanse wijze

Glace à l'Italienne
Italian vanilla ice cream
of/ou/or

Tiramisu met speculoos

Tirmais au speculoos
Tiramisu with speculoos

Suggesties - Suggestions - Suggestions

Gegrilde oesters met asperges en een safraamsauje <i>Huîtres grillées à la sauce aux poireaux</i>	18 €
Asperges op vlaamse wijze <i>Asperges à la flamande</i>	13 € / 21 €
Asperges met gerookte zalm en een mousselinesaus <i>Asperges au saumon fumé et une sauce mousseline</i>	15 €
Kabeljauwfilet met asperges, mousselinesaus en grijze garnalen <i>Filet de cabillaud aux asperges, sauce mousseline et crevettes grises</i>	34 €



Een verjaardag? Een bedanking? Een eindejaarsgeschenk? Zomaar?

Indien U uw familie, vrienden of zakenrelaties op een originele manier wil verrassen, bieden wij U de mogelijkheid om een geschenkbond te geven van Restaurant Arno's Café of Hotel Ambassadeur.

Un anniversaire? Un cadeau de Noël? Juste comme ça?

Si vous voulez faire une surprise d'une manière originale à votre famille, amis ou partenaires d'affaires, nous vous offrons la possibilité de donner un cheque-cadeau de restaurant Arno's Café ou Hotel Ambassadeur.