



## Les Moules Frites



**Moules marinères**

*Home-made mussels*

12,90

**Moules à la crème**

*Mussels with cream*

14,00

**Moules au Rocquefort**

*Mussels with bleu Roquefort Cheese*

14,00

**Moules au Curry**

*Mussels with curry*

14,00

**Moules à la crème d'ail**

*Mussels with garlic cream*

14,00

**Moules campagnardes**

*Mussels with bacon chunks, cream*

14,00

**Moules à la bière et au maroilles**

*Mussels in beer with Maroilles cheese*

14,00

## Les Fruits de Mer



**6 huîtres Fines Claires N°3**

*6 oysters Fines de claires N°3*

11,90

**12 huîtres Fines Claires N°3**

*12 oysters Fines de claires N°3*

19,00

**Crevettes roses**

*Pink shrimps*

7,00

**Bulots Mayonnaise**

*Bulots, Mayonnaise Sauce*

6,00

**Tourteaux mayonnaise**

*Oil cake with Mayonnaise*

13,00

**Assiette Ecailler**

**(6 huîtres N°3, crevettes, bulots)**

*Plate of the oyster seller, 6 oysters N°3, shrimps, bulot*

16,00

**Plateau Brussel's**

**(9 huîtres N°3, crevettes, bulots, 1/2 tourteau)**

*Sea food bard: 6 oysters N°3, shrimps, bulot, half oil cake*

25,00



**LE BEFFROI**  
*Bar - Brasserie - Restaurant - Hôtel*

