



Menu

Starters – Entrées



Fresh Oysters (6pc) - Huîtres Fraîches (6pc) 20 €

Seafood Soup - Soupe de fruits de mer 14 €

Nicoise Salad - Salade Niçoise 18,5 €

Fried Calamari - Calamar Frit 18 €

Shrimp Croquettes - Croquettes de Crevettes 16 €

Cheese Croquettes - Croquettes de Fromage 16 €

Roasted Prawns - Gambas rôties 20 €





Grand Place Mussels - Moules de la Grand Place



A beloved Belgian classic, cherished by locals and visitors alike. Served with golden, crispy **Belgian fries**, and a choice of classic or **Signature sauces** for the perfect pairing.

- Un classique belge adoré, aussi bien par les locaux que par les visiteurs. Servies avec des **Frites belges** dorées et croustillantes, et un choix de sauces classiques ou **Signature** pour un accord parfait



Ocean 11 Signature - **Création Ocean 11** 33 €

Seasoned with lobster bisque and garnished with Shrimp, Prawns, Clams, Italian olives and capers.

- Assaisonnées avec bisque de homard et garnies de crevettes, gambas, palourdes, olives italiennes et câpres.

Classic Marinier - **Marinière Classique** 25 €

Cream & Garlic - **Crème et Ail** 27,5 €

White Wine & Garlic - **Vin Blanc et Ail** 27,5 €



Elevate your dining experience with one of our **7 handpicked Belgian draft beers** (priced between €4 and €11—see our Drink List for details), each expertly chosen to perfectly complement the rich, savory flavors of our mussels.

- Rehaussez votre expérience culinaire avec l'une de nos **7 bières pression belges soigneusement sélectionnées** (prix entre 4 € et 11 €—consultez notre carte des boissons pour plus de détails), chacune choisie avec expertise pour parfaitement accompagner les saveurs riches et savoureuses de nos moules.



Seafood Platter - Plateau de fruits de mer

Red prawn, Shrimp, Razor clam, Mussels, Corn; with/without Lobster
-Crevette rouge, Crevette, Couteau, Moules, Maïs ; avec/sans Homard



Large – Grand,	with 1/1 Lobster - avec 1/1 homard,	78 €
Medium – Moyen,	with 1/2 Lobster - avec 1/2 homard,	55 €
Small – Petit,	with 1/2 Lobster - avec 1/2 homard,	42 €
Large – Grand,	without Lobster - sans homard,	62 €
Medium – Moyen,	without Lobster - sans homard,	42 €
Small – Petit,	without Lobster - sans homard,	28 €



Fish & Seafood
- Poissons et fruit de mer



Lobster Pasta (1/2 Lobster) - Pâtes au homard (1/2 homard) 35 €

Seafood Pasta - Pâtes aux fruits de mer 25 €

Lobster Paella (1/2 Lobster) - Paella au homard (1/2 homard) 35 €

Seafood Paella - Paella de fruits de mer 25 €

Roasted Salmon - Saumon rôti 25 €

Home-made Fish and Chips - Fish and Chips fait maison 20 €

Roasted Lobster (1/1 Lobster) - Homard rôti (1/1 homard) 45 €





The Art of Steak


- La Poésie du Bœuf



Indulge in handcrafted, premium cuts — reimagining luxury dining with uncompromising quality at an approachable price.

- Découvrez des morceaux d'exception artisanaux — une réinvention de la gastronomie haut de gamme, alliant qualité irréprochable et prix abordable.



	Origin		Fed		
Tenderloin 🔥 Filet mignon	Argentina	Black Angus	Grain	250gr.	35€
				125gr.	18€
Ribeye 🔥 Entrecôte	Argentina	Black Angus	Grain	300gr.	30€
				150gr.	16€
Tenderloin + Ribeye 🔥 Filet mignon + Entrecôte	Argentina	Black Angus	Grain	125gr.+150gr.	33€
Ribeye 🔥 Entrecôte	Belgium	Belgian Blue	Grass	280gr.	25€
Wagyu-Style Ribeye 🔥 Entrecôte Persillée Style Wagyu	Belgium			200gr.	60€

Served with a side of grilled seasonal **Vegetables** and Belgian **Fries**
 - Servi avec un accompagnement de **Légumes** grillés de saison et de **Frites** belges

Home-made Sauces

- Sauces Maison



Chimichurri / Peppercorn / Ocean 11 3€





Global Flavors - Saveurs du Monde

Chicken Fingers and Fries - Doigts de poulet et frites	20 €
Fresh Pasta (Vegetarian) - Pâtes fraîches (Végétarienne) in home-made tomato sauce - à la sauce tomate maison	17 €

Side dishes & Snacks - Accompagnements & Snacks

Belgian Fries - Frites belges	5 €
Bread & Butter - Pain et beurre	4 €
Daily Green Salad (Cold) - Salade verte du jour (froide)	8 €
Daily Vegetables (Cooked & Warm) - Légumes du jour (cuits et chauds)	8 €

Desserts - Desserts

Belgian Waffle - Gaufre belge	12 €
Molten Chocolate Cake - Fondant au chocolat	8 €
Vanilla Ice Cream - Glace à la vanille	8 €



Allergy Information - Information sur les allergies

Please inform your server when placing order if you have any food allergies or dietary restrictions. Our dishes may contain or come into contact with allergens such as peanuts, tree nuts, soy, dairy, eggs, wheat, fish, or shellfish.

- Veuillez informer votre serveur lorsque vous passez commande si vous avez des allergies alimentaires ou des restrictions alimentaires. Nos plats peuvent contenir ou être en contact avec des allergènes tels que des arachides, des noix, du soja, des produits laitiers, des œufs, du blé, du poisson ou des crustacés.