



Menu

Starters - Entrées

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

20 €



Seafood Soup
- Soupe de fruits de
mer

12,5 €



Nicoise Salad
- Salade Niçoise

17,5 €



Caesar Salad
- Salade César de
Crevettes

17,5 €



**Garlic Butter
Shrimp - Crevettes
au beurre
à l'ail**

16 €



Roasted Prawns
- Gambas rôties

15 €



Belgian draft Beers - Bières pression belges



25CL 33CL 50CL

1	Cristal Alken (blond 4,5°)	4 €		7 €
2	Kriek Lambic Mort Subite (rose 4,5°)	6,5 €		
3	St. Hubertus (white 5,2°)		6 €	
4	Paix Dieu (blond degustation 10°)	7 €		11 €
5	Bolleke De Koninck (amber 5,2°)	5 €		
6	La Chouffe (blond degustation 8°)		7 €	
7	Tripel D'Anvers (8°)		7 €	



Crispy Creations - Creations Croquantes

Fish and Chips - Fish & Chips 	14,5 €	Chicken Tenders & Fries - Tenders de Poulet & Frites 	12,5 €	Calamaris - Calamars 	(6pc) 9,9 € (10pc) 16 €
Shrimp Croquettes - Croquettes de Crevettes 	(2pc) 8,5 €	Belgian Fries - Frites Belges 	(Large) 5 €	Shrimp Spring Rolls - Nems aux Crevettes 	(3pc) 5,8 € (10pc) 12,8 €
Cheese Croquettes - Croquettes de Fromage 	(2pc) 8,5 €	Tempura Shrimps - Tempura de Crevettes 	(3pc) 5,8 € (6pc) 9,8 €	Chicken Spring Rolls - Nems au Poulet 	(3pc) 5,8 € (10pc) 12,8 €

+ €1.00 Add a side per item - Option Supplémentaire: +1€ par article

+ €1.00 Draft Beer 25cl/Cola/Water/Coffee/Tea
- Bière pression 25cl/Cola/Eau/Café/Thé

+ €1.00 Belgian Fries - **Frites Belges**

+ €1.00 Daily Fresh Salad - **Salade Fraîche du Jour**





Grand Place Mussels-Fries

- Moules-Frites de la Grand Place

We proudly present Belgium's national dish: a time-honored classic revered by locals and travelers, and our signature offering.
- Notre fierté : le plat national de la Belgique. Un grand classique vénéré de tous.



<i>Mussels + Belgian Fries + Cristal draft beer (25cl) / Water</i>		Large 1000gr.	Medium 500gr.
	Ocean 11 Signature - Création Ocean 11 Garnished with Shrimp, Prawns, Clams, and capers. - Garnies de crevettes, gambas, palourdes, et câpres.	33 €	19,8 €
	Classic Mariniere - Marinière Classique	25 €	15 €
	Cream & Garlic - Crème et Ail	27,5 €	16,5 €
	White Wine & Garlic - Vin Blanc et Ail	27,5 €	16,5 €



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

Ocean 11



Roasted Salmon 25 €
- **Saumon rôti**

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

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

Seafood Pasta 25 €
- **Pâtes aux fruits de mer**

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

Seafood Paella 25 €
- **Paella de fruits de mer**





The Art of Steak

- La Poésie du Bœuf



Savor handcrafted premium cuts.
Luxury dining, reimagined for value.

- Morceaux choisis, travail artisanal.
La gastronomie, accessible.



	Origin		Fed		
Ribeye 🔥 Entrecôte	Argentina	Black Angus	Grain	300gr.	30€
				150gr.	16,5€
Tenderloin 🔥 Filet mignon	Argentina	Black Angus	Grain	250gr.	35€
				125gr.	18,5€
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€





Beijing-Style Beef Stew 北京炖牛肉 18€

- Daube de Bœuf à la Pékinoise
(+1€ chili oil)



Taiwanese Beef Noodle Soup 18€

台灣紅燒牛肉麵
(+0.5€ Black Vinegar)
- Soupe de nouilles
au bœuf
taïwanaise



Vietnamese Chicken pho - Phở Gà 15€

- Pho au poulet vietnamien



Shanghai Orange Chicken (Sweet and sour) 18€

上海糖醋鸡 - Poulet
Shanghai à l'Orange
(Aigre-Douce)



LaoGanMa Chili Crisp Oil 1€

老干妈油辣椒
Sauce Pimentée
Laoganma à l'Huile



Traditional Chinese Black Vinegar 0,5€

山西老陈醋
Vinaigre Noir
Chinois Fondu





Spaghetti - Spaghetti



Spaghetti with Rich Italian Beef Ragu
- Spaghetti avec un Ragoût de Bœuf Italien Riche

12 €



Spaghetti with Sautéed Gambas
- Spaghetti avec des Gambas Sautées

15 €

Spaghetti with Sautéed Shrimp
- Spaghetti avec des Crevettes Sautées

15 €

Spaghetti with home-made Tomato Sauce (Vegetarian)
- Spaghetti avec une Sauce Tomate Maison (Végétarien)

12 €



Meats - Viandes

Flemish Carbonade (Beer-Braised Beef Stew)
- Carbonade flamande au bœuf, braisée à la bière

17 €

Herb-Grilled Lamb Chops
- Côtelettes d'agneau grillées aux herbes

18 €





Side dishes - Accompagnements

Belgian Fries - Frites belges	5 €
Bread & Butter - Pain et beurre	4 €
Rice - Riz	3 €
Daily Green Salad (Cold) - Salade verte du jour (froide)	8 €
Daily Vegetables (Cooked & Warm) - Légumes du jour (cuits et chauds)	8 €

Desserts - Desserts

Brussels Waffle

- **Gaufre de Bruxelles**

12 €



Molten Chocolate Cake

- **Fondant au chocolat**

8 €



Vanilla Ice Cream

- **Glace à la vanille**

8 €



Liege waffle

- **Gaufre de Liège**

12 €



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.

Drink List

Carte des boissons

Belgian draft Beers - Bières pression belges



25CL 33CL 50CL

1	Cristal Alken (blond 4,5°)	4 €		7 €
2	Kriek Lambic Mort Subite (rosee 4,5°)	6,5 €		
3	St. Hubertus (white 5,2°)		6 €	
4	Paix Dieu (blond degustation 10°)	7 €		11 €
5	Bolleke De Koninck (amber 5,2°)	5 €		
6	La Chouffe (blond degustation 8°)		7 €	
7	Tripel D'Anvers (8°)		7 €	

Belgian draft Beers *Tasting*

- *Dégustation* de bières pression belges

8	Craft Beer Flight: A selection of 5 unique draft beers Assortiment de bières artisanales : Une sélection de 5 bières à la pression uniques	17 €
9	Craft Beer Flight: A selection of 7 unique draft beers Assortiment de bières artisanales : Une sélection de 7 bières à la pression uniques	23 €

Bottled Beers - Bières en bouteille

33CL

11	Duvel (8,5°)	8 €
12	Orval (6,2°)	8,5 €
13	Westmalle Trappist Tripel (9,5°)	8 €
14	Zinnebier (5,8°)	7 €
15	Kwak Amber (8,4°)	6,5 €

33CL

16	Chimay Bleue (9°)	8 €
17	Somersby Apple Cider (4,5°)	6 €
18	Carlsberg Alcohol-Free (0°)	5,5 €
19	Lindemans Framboise (2,5°)	7 €

Aperitifs - Apéritifs

		Glass
21	Aperol Spritz	13 €

Spirits & digestifs - Spirits et digestifs

		6CL
22	Bacardi White Rhum	9,5€

Rose Wines / Vins rosés

		12CL	25CL	Bottle 75CL
26	Grenache rosé "Tout En Equilibre" (Pays d'Oc)	6 €	11,5	32 €

Sparkling Wines - Vins pétillants

		12CL	25CL	Bottle 75CL
31	Prosecco DOC Millesimato, Villa d'Arfanta (Italie)	11,5 €		45 €

Red Wines - Vins rouges

		12CL	25CL	Bottle 75CL
41	Cabernet Sauvignon "Tout En Equilibre" (Pays d'Oc)	6 €	11,5 €	32 €
42	Primitivo, Duca delle Corone (Puglia, Italie)	8 €	14,5 €	39 €
43	Morgon, Daniel Bouland (Beaujolais)			69 €

White Wines - Vins blancs

		12CL	25CL	Bottle 75CL
51	Chardonnay "Tout En Equilibre" (Pays d'Oc)	6 €	11,5 €	32 €
52	Sauvignon "Les Filets Bleu" Côtes du Tarn (Sud Ouest)	6,5 €	12,5 €	35 €
53	Pinot Grigio DOC, Ca dei Colli (Veneto, Italie)	8 €	14,5 €	39 €

Soft Drinks & Water - Boissons gazeuses & Eau

81	Coca-Cola (A. regular, or B. zero) / Sprite / Fanta Coca-Cola (A. Classique, ou B. zéro) / Sprite / Fanta	3,9 €
82	Schweppes Tonic Schweppes Tonic	4,5 €
83	Ice Tea Thé glacé	4,5 €
84	Juice (A. apple, or B. orange) Jus (A. pomme, ou B. orange)	4,5 €
85	Bio Soft Drinks (A. lemonade B. pomegranate, or C. ginger beer) Boisson gazeuse bio (A. lemonade B. pomegranate, ou C. ginger beer)	4,9 €
86	Home-made Ice Tea (for summer) Thé glacé maison (pour l'été)	4 €

		Big bottle	Small bottle
89	Water (A. Still, or B. Sparkling) Eau (A. plate, ou B. pétillante)	8,2 €	4,7 €

Coffees & Teas - Cafés & Thés

91	Espresso	3,9 €
92	Double Espresso	4,9 €
93	Black Coffee / Café noir	3,9 €
94	Cappuccino	4,9 €
95	Macchiato	6 €

96	Black Tea / Thé noir	5 €
97	Green Tea / Thé vert	5 €
98	Jasmin Tea / Thé au jasmin	5 €