2026 'T WERFTJE 1905 2027

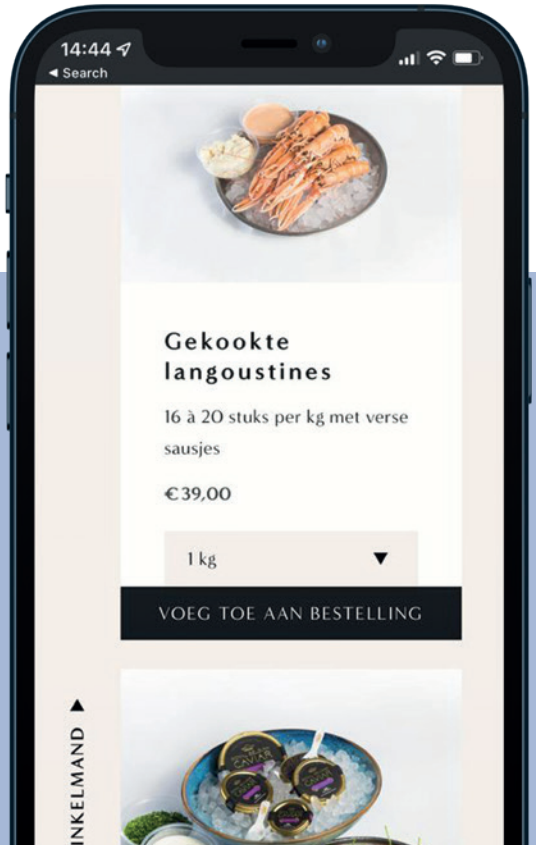
TAKE-AWAY

Snel en eenvoudig bestellen via onze webshop of e-mail!

SURF NAAR **WWW.TWERFTJE.BE/TAKE-AWAY**
OF SCAN DEZE QR CODE OM RECHTSTREEKS
VIA ONZE ONLINE WEBSHOP TE BESTELLEN.

BESTEL VIA E-MAIL: **INFO@TWERFTJE.BE**
OF MAAK UW BESTELLING TER PLAATSE IN ’T WERFTJE.

Scan de QR code!



HOE MAAK JE ONZE GERECHTJES THUIS PERFECT KLAAR?

ALLE BEREIDINGSWIJZEN VAN ONZE TAKE-AWAY GERECHTEN VIND JE EENVOUDIG TERUG OP ONZE WEBSITE. ZO ZET JE ALLES IN EEN HANDOMDRAAI OP TAFEL, HELEMAAL ZOALS BIJ ’T WERFTJE!

Oesters

	6 stuks	9 stuks	12 stuks
WERFPAREL (Creuses uit Bretagne)			
Gesloten	**11**	**15,5**	**20**
Open	**14**	**20**	**26**
PREMIUM (by La famille Boutrais, topkwaliteit!)			
Gesloten	**15,8**	**22,7**	**29,6**
Open	**18,8**	**27,2**	**35,6**
ZEEUWSE PLATTE			
Gesloten	**16,8**	**23,7**	**30,6**
Open	**19,8**	**28,2**	**36,6**
GEGRATINEERDE CREUSE OESTERS MET CHAMPAGNESAUS & SPINAZIE Enkel nog op te warmen in de oven of airfryer	**21**	**30**	**40**

KISTJE “BABY JEAN” OESTERS 12 STUKS

Ideaal voor elke oester liefhebbber!
Ziltige, romige smaak met een nootachtige toets.
Kleine oesters met veel vlees en groots van smaak!

Top kwaliteit!

Gesloten **25**

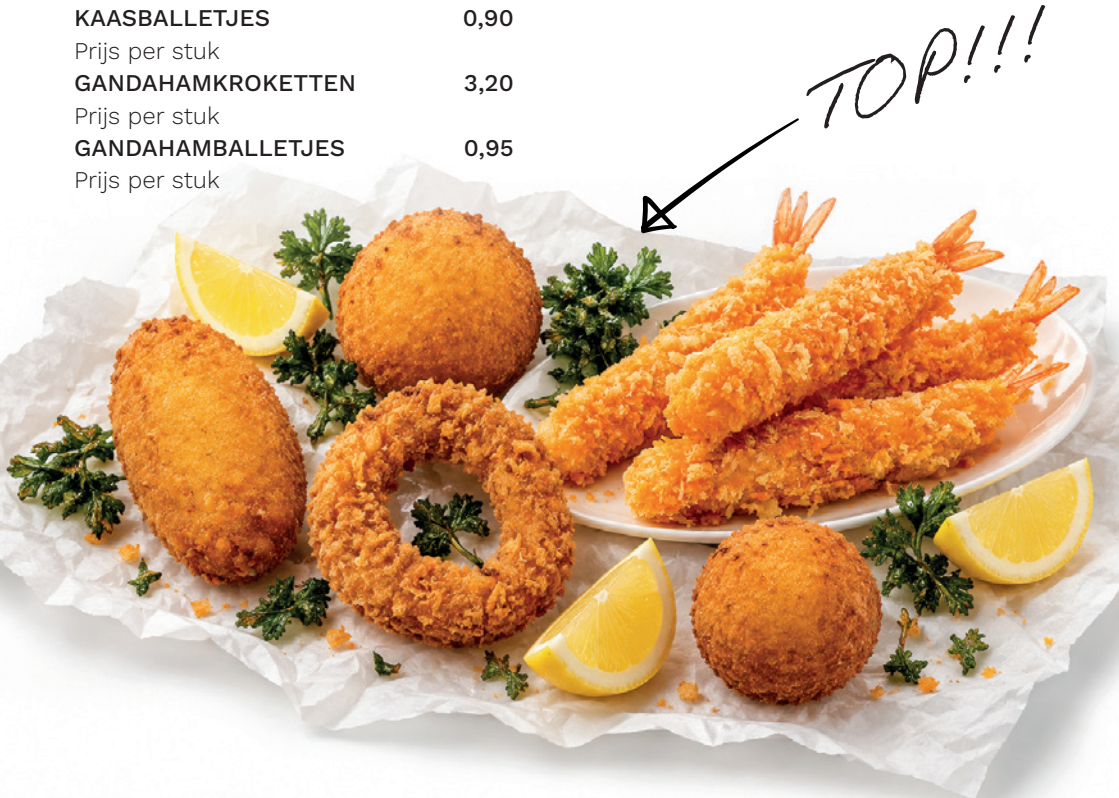
Soepen

VISSOEP PER LITER 12
Met kaas & rouille
GARNAALSOEP (770ML) 12
Met kaas & rouille
ROYALE BOUILLABAISSE PER PERSOON 32
Met het beste uit de Noordzee (halve liter soep + vis, schelp & schaaldieren)

Om zelf te frituren

GARNAALKROKETTEN 4,5
Prijs per stuk
GARNAALBALLETJES 1,10
Prijs per stuk
KAASKROKETTEN 3
prijs per stuk
KAASBALLETJES 0,90
Prijs per stuk
GANDAHAMKROKETTEN 3,20
Prijs per stuk
GANDAHAMBALLETJES 0,95
Prijs per stuk

VISREEPJES (6 STUKS) 15
Met tartaarsaus
INKTVISRINGEN (5 STUKS) 14
Met tartaarsaus
TORPEDOGARNALEN (6 STUKS) 14
Met zoetzure saus



Seafood apart te verkrijgen

GRIJZE GARNALEN ONGEPELD JUMBO	**DAGPRIJS**
CREVETTES ROYALES 1KG	**29 / KG**
GEKOOKTE KRABBENPOTEN 1KG	**DAGPRIJS**
Of spinkrabbenpoten naar gelang marktaanbod.	
GEKOOKTE LANGOUSTINES 1KG	**DAGPRIJS**
WULKEN 0,6L (300G WULKEN) KLEINE FRANSE WULKEN	**9,50**
KREUKELS 0,7L (400G KREUKELS) JUMBO	**14,90**

Grijze garnalen, crevettes royales, gekookte krabbenpoten en gekookte langoustines zijn ook verkrijgbaar in halve kilo's.

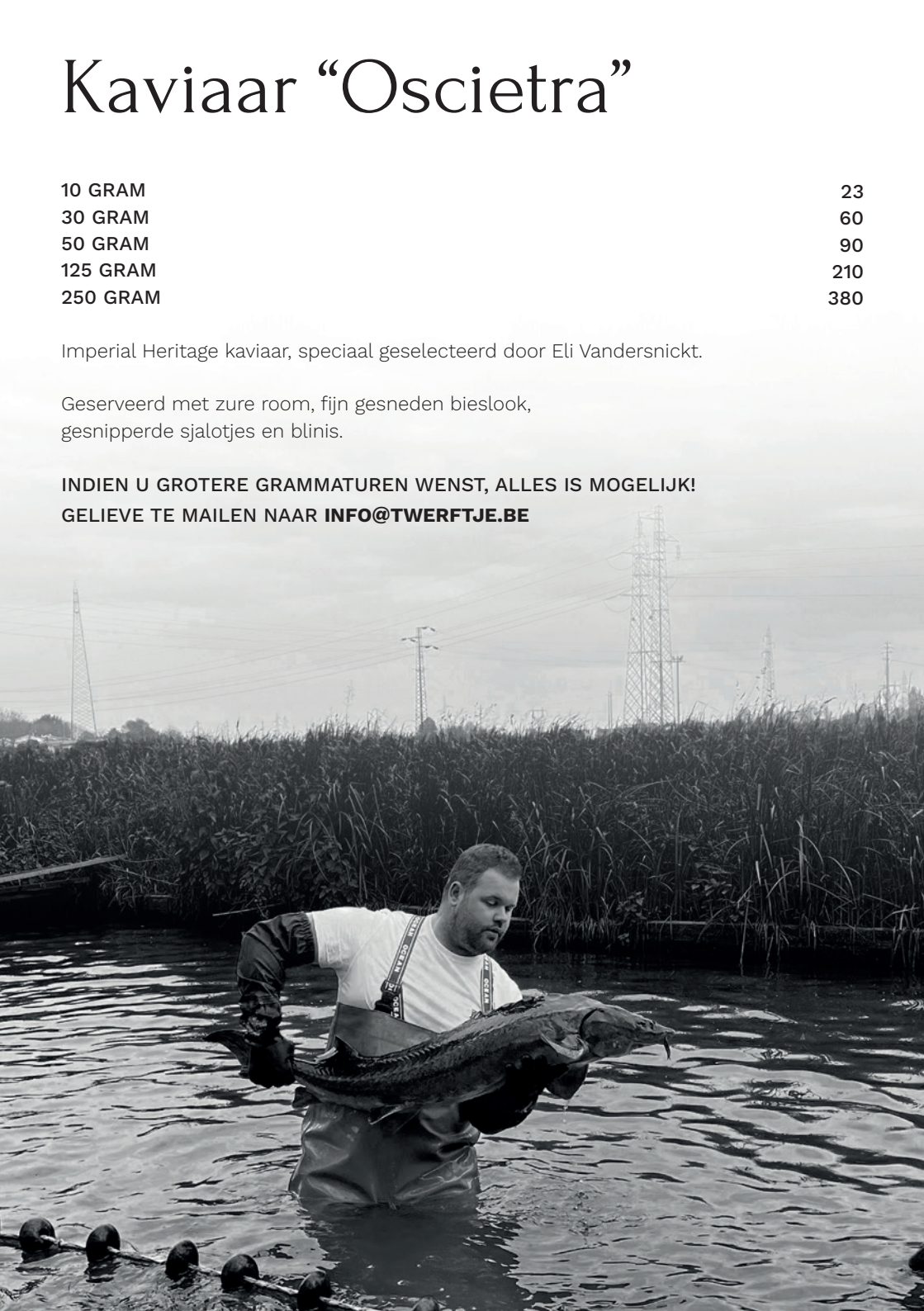
Kaviaar “Oscietra”

10 GRAM	23
30 GRAM	60
50 GRAM	90
125 GRAM	210
250 GRAM	380

Imperial Heritage kaviaar, speciaal geselecteerd door Eli Vandersnickt.

Geserveerd met zure room, fijn gesneden bieslook,
gesnipperde sjalotjes en blinis.

INDIEN U GROTERE GRAMMATUREN WENST, ALLES IS MOGELIJK!
GELIEVE TE MAILEN NAAR **INFO@TWERFTJE.BE**



Belle-vue

GEKOOKTE KREEFT BELLE-VUE 55
±700 GRAM met frisse salade, tomaat, ei en sausjes!
GEKOOKTE NOORDZEEKRAB BELLE-VUE 29
±600 GRAM met frisse salade, tomaat, ei en sausjes!

Gegrilde kreeften

± 700 GRAM

KREEFT 'T WERFTJE 55
Notenolie - groene kruiden - witte wijnazijn - verse harissa
Voor in de oven met gebakken parel couscous!
KREEFT KRUIDENBOTER 55
Voor in de oven met gebakken parel couscous!

Onze gekende plateau de fruits de mer royal

€58 P/P

EEN RIJKELIJK GEVULDE PLATEAU MET DE BESTE ZEEVRUCHTEN DIE DE NOORDZEE TE BIEDEN HEEFT!

OESTERS - KRAB - LANGOUSTINES
CREVETTES ROYALES - WULKEN - KREUKELS
SCHEERMESJES...
Met verse sausjes, brood & citroen!

SUPPLEMENT 1 GEKOOKTE KREEFT **55**
±700 GRAM

Zeebrugse klassiekers

TOAST MET GEROOKTE PALING Briochebrood - rode ui - rode biet - avocadocrème	27
TOAST MET GEROOKTE ZALM Toastbrood - citrusgel - rode ui - wasabimayo	27
GEROOKTE ZALM NATUUR (PER 250 GRAM)	20
GEGRATINEERDE OESTERS (6 STUKS)	21
GEGRATINEERDE COQUILLESCHELP Coquilles - gepelde garnalen - champignons - spinazie - witte wijnsaus	17
ROYALE BOUILLABAISSE PER PERSOON Met het beste uit de Noordzee (halve liter soep + vis & schaaldieren)	32
GEBAKKEN KABELJAUW Met seizoensgroenten, smeuïge aardappelpuree en Nantuasaus	37

Sauzen · salades

ROUILLE (250GRAM)	4,10
COCKTAILSAUS (250GRAM)	3,99
TARTAARSAUS (250GRAM)	3,99
MOSSELSAUS (130GRAM)	2,49
VERSE NOORDZEE KRABSALADE (130GRAM) Met vers krabvlees	7,15
VERSE KABELJAUWSALADE ROYAL (130GRAM) Met verse kabeljauw en grijze garnalen	5,10
VERSE GARNAALSALADE (130 GRAM) Met handgepelde garnalen	12,00

Handgepelde verse Noordzee garnalen

Met trots brengen wij u het échte goud van de Noordzee: handgepelde Noordzee garnalen, stuk voor stuk met de hand gepeld en geselecteerd voor hun ongeëvenaarde smaak. Een authentieke delicatesse waar wij – en onze vissers – bijzonder fier op zijn. Onze garnalen worden dagvers en zorgvuldig verpakt onder begassing, zodat hun pure smaak en kwaliteit behouden blijven tot bij u thuis. Zo geniet u altijd van het beste wat onze Noordzee te bieden heeft.

VERS: 125 G	**17,50**
VERS: 500 G	**70,00**
DIEPVRIES: 500 G	**63,00**

GARNAALDOPPEN **12,00 / 5KG**

Naast onze handgepelde garnalen bieden wij ook garnaaldoppen per 5 kg diepvries aan. Deze doppen zijn ideaal voor het bereiden van een heerlijke, rijke bisque of een smaakvolle fond of saus. Zo benut u elke smaakvolle nuance van onze Noordzeegarnaal en haalt u het maximale uit dit prachtige product.

‘t Werftje merch

OP ZOEK NAAR HET PERFECTE CADEAU?
VOOR DE FANS VAN ’T WERFTJE HEBBEN WE HET ALLEMAAL:
PETJES, T-SHIRTS, (S • M • L • XL • XXL), SLEUTELHANGERS & OESTERMESJES.
(sleutelhangers enkel verkrijgbaar in ‘t Werftje)

Openingstijden van ‘t Werftje

ALGEMENE OPENINGSTIJDEN
Bar: Do – ma: 11u – … Keuken: 12u – 21.30u
Dinsdag & woensdag gesloten.
Jaarlijks verlof: 2e helft oktober

EINDEJAAR:
OPEN! 17+18+19+20+21 DECEMBER | 25+26+27+28 DECEMBER | 1+2+3+4 JANUARI
Volgens de normale openingsuren.

22/12 Het restaurant zal gesloten zijn, take away is niet mogelijk.
23/12 Het restaurant zal gesloten zijn.
Take away kan opgehaald worden van 10u t.e.m. 18u.
24/12 Het restaurant zal geopend zijn tot 18u.
Take away kan opgehaald worden t.e.m. 18u.
25/12 Het restaurant zal de hele dag geopend zijn.
Take away kan opgehaald worden t.e.m. 12u.

29/12 Het restaurant zal gesloten zijn, take away is niet mogelijk.
30/12 Het restaurant zal gesloten zijn.
Take away kan opgehaald worden t.e.m. 18u.
31/12 Het restaurant zal geopend zijn tot 18u.
Take away kan opgehaald worden t.e.m. 18u.
1/1 Het restaurant zal de hele dag geopend zijn.
Take away kan opgehaald worden t.e.m. 12u.

Onze take-away prijzen zijn btw inclusief (6%) wijnen (21%). Wij werken uitsluitend met verse & lokale producten van eerste keuze. Het aanbod van verse vis en schaaldieren hangt af van de weersomstandigheden en beschikbaarheid. We werken met dagprijzen op bepaalde producten wegens prijsverschillen doorheen het jaar. Bestellen kan steeds in ’t Werftje of snel en eenvoudig via onze webshop: **WWW.TWERFTJE.BE/TAKE-AWAY** of via e-mail: **INFO@TWERFTJE.BE**. Alle **BEREIDINGSWIJZEN** kan u eenvoudig vinden op onze website via een .pdf document. Alle bestellingen dienen zelf afgehaald te worden in ’t Werftje, wij doen geen levering aan huis. De ophaling vindt plaats in ’t Werftje waar je alles van ons kan kopen om er thuis van te genieten. Iets vergeten te bestellen? Geen probleem, wij verkopen ter plaatse altijd nog wat lekkers! Volg ons op Instagram of Facebook **@TWERFTJE** voor verdere updates. **OMOOKAAI 8, 8380 ZEEBRUGGE.**

Spaanse delicatessen

Verras je gasten met pure Spaanse delicatessen. Handgekuiste sardines en ansjovis uit Cantabrië op krokant Pane Cristal met confituur van geroosterde paprika, gepelde tomaten van topkwaliteit en flinterdun gesneden Ibérico Cebo of Bellota. Werk af met verfijnde Arbequina olijfolie. Spanje op zijn best, gewoon bij je thuis.

Wijnen per fles

WIT

HUISWIJN 2025-2026 — 15,00

TRIMBACH – SÉLECTION 't WERFTJE 2023–2024 — 19,00
Pinot Blanc – Riesling – Pinot Gris
Exclusieve assemblage voor 't Werftje. Foodpairing:
Oesters Peruviaans, crevettes royales, gerookte paling,
Noordzeekrab, oosterse bereidingen.

DOMAINE MICHEL SARRAZIN ET FILS 2024–2025 — 35,00
Rully "Sans Nom" – Bourgogne
Volle, elegante Chardonnay met houtrijping. Foodpairing: Kroketjes,
zeetong, kabeljauw, kreeft met kruidenboter, botersauzen.

SOALHEIRO SELEÇÃO 't WERFTJE 2025-2026 — 20,00
Vinho Verde – Portugal | Alvarinho – Loureiro
Exclusieve assemblage. Handgeplukt, fris & aromatisch. Foodpairing:
Oesters natuur, langoustines, gerookte zalm, koude visgerechten.

DOMAINE CLAUDE LAFOND – "LES CLOS DES MESSIEURS" 2023–2024 — 23,00
Reuilly – Centre Loire | Sauvignon Blanc
Foodpairing: Gegratineerde scheermessen, vissoep,
kreeft Belle-Vue, fruits de mer.

CLARENDELLE – BORDEAUX BLANC BY HAUT-BRION 2023–2024 — 30,00
Sélection 't Werftje
Sauvignon Blanc – Sémillon – Muscadelle
Exclusieve assemblage. Fris, karaktervol & romige afdronk.
Foodpairing: Sint-jakobsschelpen, gerookte vis, kaviaar, kreeft 't Werftje.

ROSÉ

HUISWIJN 2025-2026 — 15,00

ROOD

HUISWIJN 2025-2026 — 15,00

ELLE DE LA MARZELLE – SÉLECTION 't WERFTJE 2023–2024 — 26,00
Saint-Émilion | Merlot – Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon
Jonge wijnstokken – 8 maanden Franse eik – elegant, fruitig & zachte tannines.

HENRY MARIONNET – "PREMIÈRE VENDANGE" 2023–2024 — 23,00
Loire | Gamay
Handgeplukt – natuurlijke vergisting – zonder toegevoegde sulfieten – fris & fruitig.

PALISTORTI DI VALGIANO 2023–2024 — 35,00
Sangiovese – Merlot – Syrah
12 maanden Franse eik – 6 maanden betonnen vaten – krachtig & verfijnd.

'T WERFTJE

1905

WWW.TWERFTJE.BE

OMOOKAAI 8, 8380 ZEEBRUGGE • INFO@TWERFTJE.BE • GESLOTEN DI & WOE