

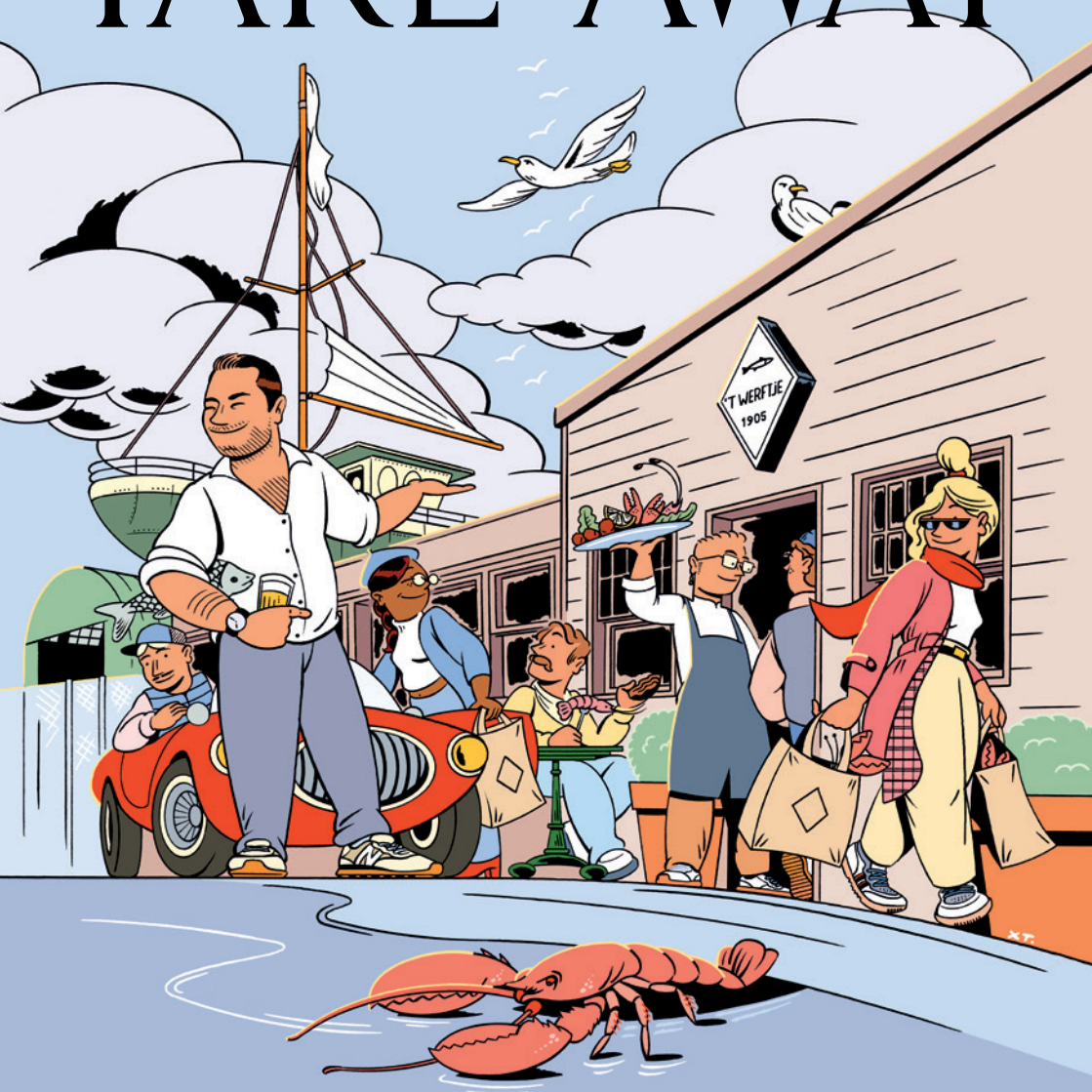
2026

'T WERFTJE

2027

1905

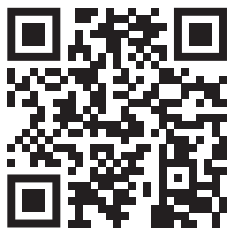
TAKE-AWAY



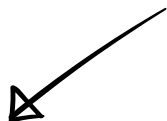
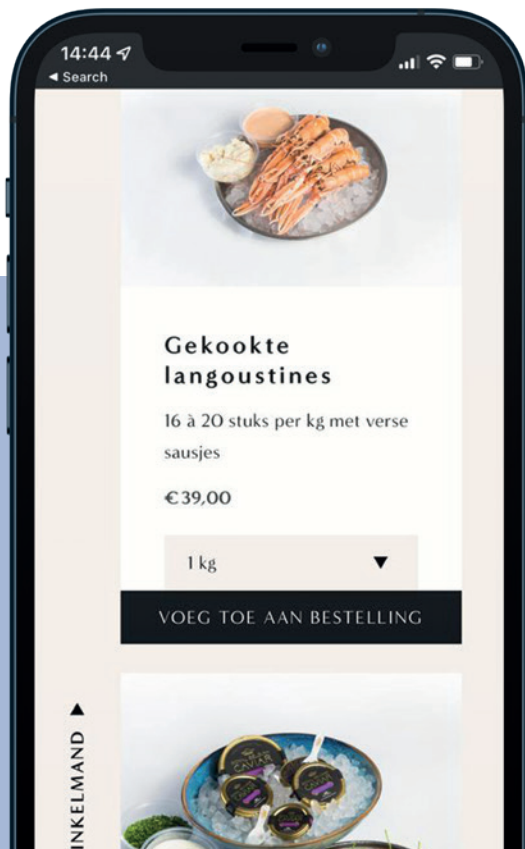
Snel en eenvoudig bestellen via onze webshop of e-mail!

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

6-9-12 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 CHAMPAGNE SAUS & SPINAZIE

Enkel nog op te warmen in de oven of airfryer



KISTJE "BABY JEAN" OESTERS 12 STUKS

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

Gesloten **25**

Top kwaliteit!



Soepen

VISSOEP PER LITER

Met kaas & rouille

GARNAALSOEP (770ML)

Met kaas & rouille

ROYALE BOUILLABAISSSE PER PERSOON

Met het beste uit de Noordzee (halve liter soep + vis, schelp & schaaldieren)



12

12

32

Om zelf te frituren

GARNAALKROKETTEN

Prijs per stuk

4,5

VISREEPJES (6 STUKS)

Met tartaarsaus

15

GARNAALBALLETTJES

Prijs per stuk

1,10

INKTVISRINGEN (5 STUKS)

Met tartaarsaus

14

KAASKROKETTEN

prijs per stuk

3

TORPEDOGARNALEN (6 STUKS)

Met zoetzure saus

14

KAASBALLETTJES

Prijs per stuk

0,90

GANDAHAMKROKETTEN

Prijs per stuk

3,20

GANDAHAMBALLETTJES

Prijs per stuk

0,95

TOP!!!



Seafood apart te verkrijgen



GRIJZE GARNALEN ONGEPELD JUMBO

CREVETTES ROYALES 1KG

GEKOOKTE KRABBPOTEN 1KG

Of spinkrabbenpoten naar gelang marktaanbod.

GEKOOKTE LANGOUSTINES 1KG

WULKEN 0,6L (300G WULKEN) KLEINE FRANSE WULKEN

KREUKELS 0,7L (400G KREUKELS) JUMBO

DAGPRIJS

29 / KG

DAGPRIJS

DAGPRIJS

9,50

14,90

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



Kaviaar “Oscietra”

10 GRAM
30 GRAM
50 GRAM
125 GRAM
250 GRAM

23
60
90
210
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



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
±700 GRAM

55



Zeebrugse klassiekers

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

Sauzen · salades

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



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 delicatessen 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 (12%). 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. **OMOOKAAL 8, 8380 ZEEBRUGGE.**

HANDGESNEDEN IBÉRICO HAM CEBO 24,90
HANDGESNEDEN IBÉRICO HAM BELLOTA 34,90



OLIJFOLIE NEUS 16
Arbequina, 250 ml



GEPELDE TOMATEN 11
580 g

PAPRIKA MARMELADE 12
250 g



ANCHOAS CANTÁBRICO 10
50 g / 7-8 filets



SARDINES EN ACEITE 26
300 g / 15 filets



PAN CRISTAL 7
1 stuk / 650 g



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