CRAB & CROWN

SEAFOOD BOIL & GRILL

ACADEMIESTRAAT 11
8000 Brugge

ELKE DAG OPEN
11u45-22u

0489/77.14.02
INFO@CRABENCROWN.BE

CRAB & CROWN
SEAFOOD BOIL & GRILL

ALLERGIEËN

ALLERGIES

BESTE KLANTEN,
GELIEVE ONZE MEDEWERKERS VOOR U BESTELLING OP DE HOOGTE TE BRENGEN
VAN EVENTUELE ALLERGIEËN OF DIEET WENSEN.

DEAR CUSTOMERS,
PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES
OR DIATARY REQUIREMENTS BEFORE PLACING YOUR ORDER.

- VIS • FISH
- GLUTEN • GLUTEN
- SOJA • SOYA
- EI • EGG
- MELK • MILK
- SCHAALDIEREN • SHELLFISH
- NOTEN • NUTS
- WEEKDIEREN • MOLLUSCAN
- PINDA • PEANUT
- SESAMZAAD • SESAME SEEDS
- LUPINE • LUPIN
- SELDERIJ • CELERY
- MOSTERD • MUSTARD

CRAB & CROWN
SEAFOOD BOIL & GRILL

DRANKEN

DRINKS

WATER

Plat • Still (0.5l)	€6,50
Spuit • Sparkling (0.5l)	€6,50

SAPPEN • JUICES

Sinaasappelsap • Orange juice	€3,75
Appelsap • Apple juice	€3,75

FRISDRANKEN • SOFTDRINKS

Tonic water	€3,75
Coca cola /zero	€3,75
Fanta orange	€3,75
Sprite	€3,75
Ice tea	€3,75
Ginger ale	€3,75

BIEREN • BEERS

Stella	€4
Brugse Zot	€6
Leffe blond / Brown	€6,50
Duvel	€7
Sport zot 0,0%	€6

APERITIEF • APERITIF

Rode porto • Red porto	€6
Witte porto • White porto	€6
Kir witte wijn • Kir white wine	€8
Pineau des Charentes	€7
Witte martini • White martini	€7
Kir royal • Kir royal	€13
Campari Orange	€12
Picon vin blanc	€8
Amaretto	€8
Tequilla	€8
Limoncello	€8

RUM COLLECTION

Met of zonder frisdrank.
With or without soda.

Bacardi white	€10
Bacardi Brown	€10
Havana club	€10

GIN COLLECTION

Met of zonder frisdrank.
With or without soda.

Gordon	€10
Bombay	€12
Hendrick	€13
Copper Head	€14
Monkey 47	€14
Etsu Double Yuzu	€14

WHISKEY

J/B	€8
Jimmy walker Red	€10
Johnnie walker Black	€12
Toki whisky	€12
Jack Daniels	€10

KOFFIE • COFFEE

Espresso	€4
Ristretto	€4
Dubbel expresso	€6
Cappuccino	€6,50
Latte macchiato	€7
French koffie	€12
Irish koffie	€12
Italian koffie	€12
Baileys koffie	€12

THEE • TEA

Jasmijn thee • Jasmine tea	€5
Zwarte thee • Black tea	€5
Kamille • Camomile tea	€5
Verse munt thee • Fresh mint tea	€6
Groene thee • Green tea	€6

CRAB & CROWN
SEAFOOD BOIL & GRILL

VOORGERECHTEN

STARTERS

KOUD • COLD

1. NOORDSE GARNAAL • GREENLAND PRAWN (20P) €12,90
2. OESTER • OYSTER (6P) OR (12P) €18/35
3. HUMMUS MET SCAMPI • HUMMUS WITH SCAMPI €16
4. HUMMUS MET INKTVIS • HUMMUS WITH OCTOPUS €17
5. ZEEWIERSALADE • SEAWEED SALAD €8
6. SCAMPI TEMPURA • SCAMPI TEMPURA (6P) €12



WARM • WARM

7. EDAMAME • EDAMAME €7
8. GEFRITUURDE KIPPENVLEUGELS
   FRIED CHICKEN WINGS (6P) €10
9. GYOZA MET KIP • GYOZA CHICKEN (6P) €10
10. GYOZA MET SCAMPI • GYOZA SCAMPI (6P) €12
11. CALAMARES MET HUISGEMAAKTE TARTAARSAUS
    CALAMAS WITH HOME MADE TARTARESAUCE (10P) €10
12. KROKANTE SCAMPI POP CORN
    CRISPY POPCORN SHRIMP €15



SOEP • SOUP



13. ZEEVRUCHTENSOEP • SEAFOOD SOUP
    Tomatenzeevruchtensoep met mosselen, krab, inktvis
    Tomatoseafoodsoup with mussels, crab, squid €15

Vegetarisch • Vegetarian



CRAB & CROWN
SEAFOOD BOIL & GRILL

ZEEVRUCHTEN KLASIEKERS

SEAFOOD CLASSICS

14. SCAMPI TEMPURA MET FRIETJES
BATTERED PRAWNS WITH FRIES €22
15. GEFRITUURDE ZEEVRUCHTENMIX
FRIED SEAFOOD MIX €21
16. FISH AND CHIPS €19
17. MOSSELPAN • MUSSEL PAN €18
18. PIKANTE SCAMPI • SPICY SCAMPI €22
19. PAELLA MET ZEEVRUCHTEN • SEAFOOD PAELLA €21



CRAB & CROWN
SEAFOOD BOIL & GRILL

Crab & Crown

BOIL SPECIAL

20. THE CLASSIC COMBO
200gr Zwarte mosselen • 200gr Black mussels
200gr tijger garnalen • 200gr black tiger shrimps
150gr Inktvis • 150gr Squid ..... € 36,90

21. THE SCAMPI COMBO
250gr gamba • 250gr Gambas
200g tijger garnalen • 200gr black tiger shrimps ..... € 43,90

22. THE WOW COMBO
½ Kreeft • ½ Lobster
200gr tijger garnalen • 200gr black tiger shrimps
200gr Nieuw-Zeelandse Groenlipmosselen
200gr New Zealand Greenlipmussels ..... € 56,90

23. THE BRUGGE COMBO
1 Sneeuwkrabbenpoot • 1 Snow crab leg
150gr Zwarte mosselen • 150gr Black mussels
200gr tijger garnalen • 200gr black tiger shrimps
150gr Venusschelpen • 150gr clams
100g Intvis • 100gr Squid
100g Sint-Jacobsschelpen • 100gr Scallops
200gr Nieuw-Zeelandse Groenlipmosselen
200gr New Zealand Greenlipmussels €64,90

24. VEGETARISCHE COMBO • VEGETARIAN COMBO
2 gekookte eieren, 4 maïskolven, 4 aardappelen,
8 brocoli's, Japanse rijstcake
2 boiled egges, 4 corn, 4 potatoes, 8 brocoli
and Japanese rice cake €22,50

KIES JE KRUIDEN • CHOOSE YOUR SEASONING

A. Cajunkruiden • Cajun
B. Look • Garlic
C. Citroenpeper • Lemon pepper
D. Crab & Crown special (Alle bovenstaande) • (All of the above)

PITTIGHEID • SPICE LEVEL

Niet pikant • Not spicy
Zacht • Mild
Medium • Medium
Pikant • Hot
Extra pikant • Extra hot



Vegetarisch • Vegetarian

CRAB & CROWN

LET THE CELEBRATION BEGIN

	PER 2	PER 3	PER 4
25. ROYAL COMBO 4 tijger garnalen 200gr, gepelde scampi 200gr, zwarte mossels 200gr, inktvis 120gr, sint-jacobsvruchten 120gr, groene mosselen 150gr, 2 gekookte eieren, 2 maïskolven, 4 aardappelen, 2 halal kippenworstjes, 4 brocoli, Japanse rijstcake 4 black tiger prawns 200gr, scampi 200gr, black mussels 200gr, squid 120gr, scallops 120gr, green mussels 150gr, 2 boiled eggs, 2 corn, 4 potatoes, halal chicken sausage, 4 broccoli and Japanese rice cake	€90	€135	€180
26. MAJESTIC COMBO 2 sneeuwkrabbenpoten, gepelde scampi 200gr, zwarte mosselen 200gr, inktvis 100gr, Sint-jacobsvruchten 120gr, groene mosselen 120gr, vongole 200gr, 2 gekookte eieren,2 maïskolven, 4 aardappelen, 4 halal kippenworstjes, 4 broccoli, Japanse rijstcake 2 Snow crab legs, peeled scampi 200gr, black mussels 200gr, squid 100gr, scallops 120gr, green mussels 120gr, clam 200gr, 2 boiled eggs, 2 corn, 4 potatoes, 4 halal chicken sausages, 4 broccoli and Japanese rice cake	€95	€145	€190
27. IMPERIAL (4-5 PERSONS) 2 Kreeften, Noord-zee krab 500gr, tijger garnalen 500gr, gepelde scampi 400gr, zwarte mosselen 400gr, venusschelpen 400gr, inktvis 200gr, Sint-jacobsvruchten 200gr, groene mosselen 200gr, 4 gekookte eieren, 4 maïskolven, 8 aardappelen, 8 halal kippenworstjes, 8 broccoli's en Japanse rijstcake 2 Lobsters, Nord-sea crab 500gr, black tiger Prawn 500gr, peeled scampi 400gr, black mussels 400gr, clams 400gr, squid 200gr, scallops 200gr, green mussels 200gr, 4 boiled eggs, 4 corn, 8 potatoes, 8 halal chicken sausages, 8 broccoli and Japanese rice cake			€ 290

KIES JE KRUIDEN • CHOOSE YOUR SEASONING

A. Cajunkruiden • Cajun
B. Look • Garlic
C. Citroenpeper • Lemon pepper
D. Crab & Crown special (Alle bovenstaande) • (All of the above)

PITTIGHEID • SPICE LEVEL

Niet pikant • Not spicy
Zacht • Mild
Medium • Medium
Pikant • Hot
Extra pikant • Extra hot

CRAB & CROWN
SEAFOOD BOIL & GRILL

ZELF SAMENSTELLEN

MAKE YOUR OWN

STAP 1 · STEP 1


VENUSSCHELPEN • CLAMS (400G) €18,90


ZWARTE MOSSELEN • BLACK MUSSELS (400G) €18,90


GROENLIPMOSSELEN • GREEN MUSSELS (400G) €19,90


SINT-JACOBSSCHELPEN • SCALLOPS (400G) €23,90


INKTVIS • SQUID (400G) €24,50


TILAPIA • CROWN FISH (400G) €24,50


SCAMPI • SCAMPI (400G) €21,90


TIJGER GARNALEN • BLACK TIGER SHRIMP (500G) €52,90


SNEEUWKRABBENPOTEN • SNOW CRAB LEG (500G) €49,90


KREEFT • LOBSTER (500-600G) €55,90


KRAB • CRAB (500-600G) €29,90


KONINGSKRABPOOT • KING CRAB LEG (500-600G) €119,90

STAP 2 · STEP 2

KIES JE KRUIDEN • CHOOSE YOUR SEASONING

A. Cajunkruiden • Cajun
B. Look • Garlic
C. Citroenpeper • Lemon pepper
D. Crab & Crown special (Alle bovenstaande) • (All of the above)

PITTIGHEID • SPICE LEVEL

Niet pikant • Not spicy
Zacht • Mild
Medium • Medium
Pikant • Hot
Extra pikant • Extra hot

CRAB & CROWN
SEAFOOD BOIL & GRILL

BIJGERECHTEN

SIDE DISHES


28. GESTOOMDE RIJST • STEAMED RICE €3,50


29. BROOD • BREAD €3,50


30. FRIETJES • FRENCH FRIES €4,50


31. CAJUN FRIETJES • CAJUN FRIES €4,90


32. MAIS • CORN €3,50


33. AARDAPPELEN • POTATOES €3,50


34. ZOETE AARDAPPELFRIETJES
SWEET POTATOES FRIES €8,80


35. HALAL KIPPENWORST
HALAL CHICKEN SAUSAGE €3,50


36. GEKOOKT EI • BOILED EGG €3,50


37. BROCCOLI • BROCCOLI €3,50


38. KRUIDEN • SEASONING €5,50


39. JAPANSE RIJSTCAKE
JAPANESE RICE CAKE €3,50

CRAB & CROWN
SEAFOOD BOIL & GRILL

WARME GERECHTEN

HOT DISHES

PASTA • PASTA



40. KREEFT MET LINGUINI EN ZEEVRUCHTEN
LOBSTER WITH LINGUINI AND SEAFOOD
Linguini met kreeft 350gr, mosselen 100gr,
scampi 80gr, inktvis 70gr en tomatenzeevruchtensaus
Linguini with lobster 350gr, mussels 100gr,
scampi 80gr, squid 70gr and a tomatoseafoodsauce €45

41. KREEFT MET LINGUINI EN SCAMPI
LOBSTER WITH LINGUINI AND SCAMPI
Linguini met kreeft 350gr ,scampi 180gr, kerstomaajtes
en tomatenzeevruchtensaus
Linguini with lobster 350gr, scampi 180gr,
cherrytomato, tomatoseafoodsauce €42

42. HALVE KREEFT MET LINGUINI
HALF LOBSTER WITH LINGUINI
Linguini met kreeft 350gr, courgetti,
kerstomaatjes, tomatenzeevruchtensaus
Linguini with lobster 350gr, courgetti,
cherrytomato, tomatoseafoodsauce €38

43. KREEFT MET LINGUINI
LOBSTER WITH LINGUINI
Linguini met kreeft 600-700gr, courgetti,
kerstomaatjes, tomatenzeevruchtensaus
Linguini with lobster 600-700gr, courgetti,
cherrytomato, tomatoseafoodsauce €62



44. LINGUINI MET ZEEVRUCHTEN
LINGUINI WITH SEAFOOD
Linguini met mosselen 140gr, scampi 100gr,
inktvis 90gr, tomatenzeevruchtensaus
Linguini with mussels 140gr, scampi 100gr,
squid 90gr, tomatoseafoodsauce €24

45. LINGUINI MET SCAMPI IN ROOMSAUS
LINGUINI WITH SCAMPI IN CREAMSAUCE
Linguini met scampi 200gr in roomsaus
Linguini with scampi 200gr in creamsauce €26

46. LINGUINI MET VONGOLE
LINGUINI WITH CLAMS
Linguini met met vongole 200gr, kerstomaatjes
en tomatenzeevruchtensaus
Linguini with clams 200gr, cherrytomato,
tomatoseafoodsauce €28

47. VEGETARISCHE TRUFFEL LINGUINI
VEGETARIAN TRUFFLE LINGUINI
Linguini met champignons, courgette, kerstomaatjes
en tomaten- of roomsaus
Linguini with mushrooms, zucchini
en tomato- or cremesauce €26

CRAB & CROWN
SEAFOOD BOIL & GRILL

WARME GERECHTEN

HOT DISHES

VISGERECHTEN • FISH DISHES

Geserveerd met frietjes, huisgemaakte tartaar
en gemengde salade.
Served with fries, home made tartare sauce and a mixed salad.

48. GOUDBRASEM • DORADO ROYAL
Gegrilde goudbrasem 400-500gr met citroen,
huisgemaakte tartaar, gemengde sla en frietjes
Grilled Dorade Royal 400-500gr with lemon,
home made tartare, mixed salad and fries €28

49. TARBOT • TURBOT
Gefrituurde Noordzeetarbot 400-500gr
met huisgemaakte tartaar, gemengde sla en frietjes
Fried North Sea turbot 400-500gr
with homemade tartare, mixed salad and fries €33

50. ZEEBAARS • SEABARSE
Gegrilde zeebaars 400-500gr met huisgemaakte
tartaarsaus, gemengde sla en frietjes
Grilled seabarse 400-500gr with
homemade tartare, mixed salad and fries €32



51. ZALM • SALMON
Gegrilde zalm 250gr met huisgemaakte tartaar,
gemengde sla en frietjes
Grilled salmon 250gr with home made tartare,
mixed salad and fries €28

52. SLIPTONG • SLIPTONG
Gegrilde slibtong 300gr met huisgemaakte tartaar,
gemengde sla en frietjes
Grilled sliptong 300gr with home made tartare,
mixed salad and fries €30



53. OCTOPUS TENTAKELS
OCTOPUS TENTACLES
Gegrilde octopus tentakels 200gr
met huisgemaakte tartaar, gemengde sla en frietjes
Grilled octopus tentacles 200gr with
home made tartare, mixed salad and fries €32

54. MOSSELEN IN WITTE WIJNSAUS
MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE
Mosselen 500gr in witte wijn saus,
geserveerd met frietjes
Mussels 500gr in white wine sauce,
served with fries €22

55. MOSSELEN NATUUR
MUSSELS NATURE
Mosselen 1000gr geserveerd met frietjes
Mussels 1000gr served with fries €30

+ €3 Roomsaus • cream sauce
+ €3 Look • Garlic
+ €3 Crab en Crown saus • Crab en Crown sauce

CRAB & CROWN
SEAFOOD BOIL & GRILL

WARME GERECHTEN
HOT DISHES

VLEESGERECHTEN • MEAT DISHES

Gereserveerd met gemengde salade en frietjes.
Served with mixed salad and fries.

56. LAMB CHOP
Gegrilde lamskoteletten, gemende salade en frietjes
Grilled lambchop, mixed salad and fries €29

57. GEGRILDE KIP • GRILLED CHICKEN (300G)
Gegrilde kip, gemengde salade en frietjes
Grilled chicken, mixed salad and fries €23

GEGRILDE MIXED VIS GERECHTEN
MIXED GRILLED FISH PLATERS

Geserveerd met frietjes en speciale huisgemaakte saus.
Served with fries and special home made sauce.

58. HOT BREADED PLATTER 2 PERSON (1550GR)
Scampi, 200gr, mossel vlees 180gr, inktvis 180gr,
gefrituurde kabeljauw 100gr, baby octopus 90gr,
pladijs 100gr, lemoen 100gr en frietjes 400gr
Scampi, 200gr, mussel meat 180gr, squid 180gr,
fried cod 100gr, baby octopus 90gr, plaice 100gr,
lemon 100gr en fries 400gr €94

59. THE OCEAN PLATTER 2 PERSON (2500GR)
Zeebrasem 500gr, grote garnalen 400gr, kreeft 350gr,
pladijs 500gr, octopus tentacels 280gr, groene asperges 100gr,
limoen 120gr en frietjes 300gr
Sea bream 500gr, prawn 400gr, lobster 350gr, plaice 500gr,
octopus tentacles 280gr, green asparagus 100gr, lemon 120gr
and fries 300gr €115

60. THE ROYAL PLATTER 4 PERSON (4200GR)
Zeebrasem 500gr, zeebaars 500gr, mossels 500gr, scampi 500gr,
pladijs 500gr, octopus tentacels 360gr, kreeft 500-600gr,
groene asperges 200gr, lemoen 140gr en frietjes 500gr
Sea bream 500gr, seabars 500gr, mussels 500gr, scampi 500gr,
plaice 500gr, octopus tentacles 360gr, lobster 500-600gr,
green asparagus 200gr, lemon 140gr en fries 500gr €195



CRAB & CROWN
SEAFOOD BOIL & GRILL

DESSERT

DESSERT

CHEESECAKE
Klassieke cheesecake
Classic cheesecake €10

MOCHI MANGO MET IJS
MOCHI MANGO WITH ICE CREAM
Japanse rijstcake gevuld met mango-ijs
Japanese rice cake filled with mango ice cream €10

MOCHI PISTACHE MET IJS
MOCHI PISTACHIO WITH ICE CREAM
Japanse rijstcake gevuld met pistache-ijs
Japanese rice cake filled with pistachio ice cream €10

MATCHA CRÈME BRÛLÉE • MATCHA CRÈME BRÛLÉE
Japanse matcha, romige crème & gekaramelliseerde suikerlaag
Japanese matcha, creamy custard & caramelised suger crust €10

PANNA COTTA
Zacht en romig Italiaans dessert
Smooth and creamy Italian dessert €10

VANILLE IJS • VANILLA ICE CREAM €8

DAME BLANCHE €10

KOFFIE • COFFEE

Espresso €4
Ristretto €4
Dubbel expresso €6
Cappuccino €6,50
Latte macchiato €7
French koffie €12
Irish koffie €12
Italian koffie €12
Baileys koffie €12

THEE • TEA

Jasmijn thee • Jasmine tea €5
Zwarte thee • Black tea €5
Kamille • Camomile tea €5
Verse munt thee • Fresh mint tea €6
Groene thee • Green tea €6

CRAB & CROWN
SEAFOOD BOIL & GRILL

WIJN SELECTIE

WINE SELECTION

	GLAS GLASS	FLES BOTTLE
HUISWIJN • HOUSE WINE		
Domaine Pons - Chardonnay 2025		
Pays d'Oc IGP	€6	€28
Domaine Pons Rosé 2025		
IGP d'Oc Grenache/Syrah/Merl	€6	€28
Héritage Merlot IGP 2025		
Bourdic	€6	€28
WITTE WIJN • WHITE WINE		
Les Perles Sauvignon Blanc 2025		
Pays d'Oc	€7,5	€32
Maison Galhaud 2023		
Voignier/Muscat Pays d'Oc	/	€38
Petit-Chablis		
Domaine du Chardonnay	/	€49
ROSÉ WIJN • ROSE WINE		
Le Rosé l'Ostal Cazes 2025		
Pays d'Oc	/	€36
Domaine de Grand Cros 2025		
L'Essence de Provence	/	€45
RODE WIJN • RED WINE		
Les Perles Cabernet Sauvignon 2025		
Pays d'Oc IGP	€7,5	€32
Terres de Truffes 2023		
Terra Ventoux AOC	/	€45
MOUSSERENDE WIJN • SPARKLING WINE		
Arcobello Spumante 8,5% Brut		
Cava Castemm d'Olèrdola	€9	€35
Champagne Brut Grand Crue		
Georges Vesselle - Bouzy	€19	€75