Deelnemende restaurants:

- **Agua Del Mar** - Zeetongfilet met een zuiderse salsa, crème van paprika en een espuma van polderaardappelen - 6 EUR
- **Arno's** - Noordzeevissoep met rouille, kaas en broodcroutons (Zeeduivel, leng, kabeljauw
- **Bistro Mathilda** - Rogvleugel met hazelnoot, aardappel, karnemelk en gemarineerde venkel - 6 EUR
- **Bottarga** - Sushi van gemarineerde makreel vergezeld van wakamé, Japanse radijs en wasabi - 6 EUR
- **Café Botteltje** - In kruidenkorst gefrituurde kabeljauw met remoulade van ansjovis geparfumeerd met Sint-Bernardus Tripel & kroepoek van wasabi - 4 EUR
- **Le Bassin** - Fish & Chips 'De Luxe' - koolvis - 6 EUR
- **Fort Napoleon** - Gebakken Zeebaars, jonge spinazie, broodkorstjes en krokante pancetta - 6 EUR
- **Jans Café** - quinoa-couscous salade met crispy roggewangetjes, met gemengde paprika, rozijnen en munt en een currydressing - 6 EUR
- **Bistro La Galleria** - Ostênche Zaitoenge krulle - Noordzeetong, prei, garnalen jus, groentenchips - 6 EUR
- **Le Chevalier** - 3 garnaalkroket balletjes - 6 EUR
- **Lobster** - Gebakken pladijs met een langoustinestaartje - 6 EUR
- **De mosselbeurs** - Pladijsfilet met zomerse taboulé en fris muntsausje - 6 EUR
- **Ocean** - Bisque van garnalen - op voorwaarde dat ze volgend jaar de garnalen alleen mogen doen - 6 EUR
- **Ostend queen** - Noordzeekrab met wakamé, groene appel en komkommer - 6 EUR
- **Toi, moi et la mer** - Mooie Meid "alla piastra" met risotto verde, caponata Siciliana en gremolata - 6 EUR
- **Fijnbakkerij Debusschere** - Ille Flotante: Luchtige anglaise crème geparfumeerd met thaiti vanille stokjes met en merengue eventjes gekarameliseerd en wat vers fruit / Yvoire: Amandel-cocos biscuit besrooit met een frisse toets van sinaas- agrumes opgeklopt met een luchtige witte chocolade verfrissend met citroen
- **Chocolaterie Willems** - Panna Cotta/caramel/sinaas en Dame Blanche/macaron - 6 EUR
- **Mange Tout** - Zeeduivel met Mungboontjes, Korianderzaad, Venkel & Chili - 6 EUR

- **Histoires d'O** - Een broodje goujonette met een frisse salade en verse tartaarsaus - 6 EUR
- **Adelientje** - Fris slaatje met gefrituurde kabeljauwreepjes en verse tartaar - 6 EUR
- **Fortuna** - Gebakken schelvis met een courgette tapenade, aubergine mayonaise, jus van bouillabaisse en crispy uitjes - 6 EUR
- **Chez Freddy** - Ovenbroodje met gebakken kabeljauw, gewokte groenten en remouladesaus - 6 EUR
- **Au Roy Henri** - Zeewolf met jonge preistoemp en aspergezeeschuim - 6 EUR
- **Bentley's** - Loempia van steenbolk met bentlys dipsausje - 6 EUR
- **Brasserie Leon Spilliaert** - Pladijsfilet Ostendaise met witte wijnsaus, tomaatjes, garnaaltjes, champignons en peterselie - 6 EUR
- **Faro** - Wrap met in huis gerookte schelvis "Haddock", Wakame,mix van geraspte wortelen, avocadodressing,rode ui en gebrande pijnboompitten - 6 EUR
- **De Yot** - Gepaneerde rog met een salsa van groene tomaten - 6 EUR