

BROODJES 12:00 - 16:00

Baguette steak bavette tomaat mayonaise kaas	€15
Eggs Benedict brioche Hollandaisesaus Pata Negra	€16
Eggs Royale brioche Hollandaisesaus gerookte zalm	€16
Baguette smashed avocado optioneel met gekookt ei + €2 Pata Negra of gerookte zalm + €5 citroenvinaigrette mesclun	€10
Baguette carpaccio truffelmayonaise salade tomaat	€12

SALADES 12:00 - 16:00

Salade caesar optioneel met kip, gerookte zalm of gamba's + €5 klassieke caesardressing little gem gekookt ei Parmezaan croutons	€14
Salade poisson 3 soorten vis citroenvinaigrette komkommer	€18

BITES 12:00 - 18:00

Bitterballen 6 stuks	€8
Kaastengels 6 stuks	€9
Hollandse garnalen bitterballen uit Wieringen 6 stuks	€16
Tempura gamba's 6 stuks	€12

OESTERS

Onze oesters worden geserveerd met sjalottenvinaigrette en citroen.

Zeeuwse creuse nr. 3 uit Zeeland toegankelijk ziltig	6 of 12 stuks	€21 / €40
Umami nr. 4 een wilde Ierse oester, in Zeeland volgroeid Umami is de 5e basissmaak naast zoet, zuur, zout en bitter en betekent heerlijkheid. hartig zoet ziltig vol van smaak	6 of 12 stuks	€24 / €46
Gillardeau nr. 4 uit Frankrijk hartig licht zoet pittig vol	6 of 12 stuks	€29 / €56
Oesterproeverij 3 verschillende soorten oesters	6 of 12 stuks	€25 / €48

OM MEE TE BEGINNEN

Frans stokbrood kruidenboter aioli de Provence	€6
Saucisson sec Franse droge worst	€8
Pata Negra - 70 gram brood	€16
Escargots 1/2 dozijn kruidenboter gruyère brood	€14
Gegratineerde champignons kruidenboter Gruyère brood	€14
Vongole tom yum zeekraal brood	€15
Hollandse garnalenkroketjes uit Wieringen brioche toast	€18

SOEPEN

Bouillabaisse klassiek Franse vissoep, geserveerd met stokbrood en rouille	€19
Uiensoep crouton gruyère	€12

Koude voorgerechten

Tonijntataki soja-dressing noricrumble yuzu gel	€18
Vis trio gerookte zalm Hollandse garnalen gerookte paling brioche toast	€19
Gerookte zalm brioche toast mierikswortel	€18
Kreeftentartaar venkel truffeldressing sinaasappelgel	€22
Garnalencocktail Hollandse garnalen broodsoldaatjes cocktailsaus	€19
Inktvistataki salsa verde citroenvinaigrette tomaat	€16
Klassieke steak tartaar - 90 gram cornichon stokbrood	€16
Rundercarpaccio citroenvinaigrette gefrituurde kappertjes unagisaus Parmezaanse kaas	€16
Terrine van eendenlever uienmarmelade rode biet balsamico	€22
Avocadotartaar wasabidressing noricrumble	€15

Warme voorgerechten

Coquilles - 3 stuks kreeftensaus pastinaak krokante enoki	€19
Gamba's pil pil knoflook rode peper	€18
Pulpo gepofte paprikasaus chorizo zoete aardappel	€18
Zwezerik & kreeft kreeftentartaar knolselderij bordelaise limoen-beurre blanc	€24
Gebakken oesters - 3 stuks Hollandaisesaus zeekraal	€17

Hoofdgerechten

K R E E F T

Hele kreeft gekookt of gegrild €42
salade | friet

Hele kreeft gegratineerd €44
salade | friet

V I S

Vangst van de dag dagprijs

Sliptongen uit de Noordzee - 3 stuks €28
in roomboter gebakken | friet | salade

Zee tong uit de Noordzee €38
in roomboter gebakken | friet | salade

Kabeljauw uit de Noordzee €30
pastinaakcrème | paddenstoelen | truffel-beurre blanc

Griet €30
Tabouleh | gepofte paprika saus | crème van feta
pompoenchutney

Tonijnsteak €30
romige dashi | noodles | salsa verde

V L E E S

Bavette - 200 gram €28
pepersaus | geroosterde groenten | friet
of keuze uit bearnaise-, of rode wijnsaus + 2

Ribeye - 300 gram €32
pepersaus | geroosterde groenten | friet
of keuze uit bearnaise-, of rode wijnsaus + 2

Klassieke steak tartaar - 160 gram €22
cornichon | brioche

Smashed burger €24
tomaat | bacon | cheddar | friet

Confit de canard €26
bodélaise | bonne femme | pastinaak

V E G A

Gnocchi a la Parisienne €22
truffel | mascarpone | salsa verde

Tabouleh €22
gepofte paprikasaus | crème van feta | pompoenchutney

BIJGERECHTEN

Friet	€5	Gewokte seizoensgroenten	€6
Loaded fries	€8	Groene salade	€5
truffelmayo Parmezaan		citrusdressing	

K I D S

Krokante kip of visfilet €14
frietjes | salade