

LUNCH

Baguette carpaccio | 12
truffelmayonaise | salade | tomaat
Van 12:00 tot 16:00

Baguette avocado | 10
optioneel met gekookt ei + 2
Pata Negra of gerookte zalm + 6
tomatensalsa | mesclun
Van 12:00 tot 16:00

Gerookte zalm | 18
brioche toast | mierikswortel

Vis trio | 19
gerookte zalm | Hollandse garnalen | gerookte paling
brioche toast

Pulpo | 19.5
gepofte paprikasaus | chorizo | zoete aardappel

Zeeuwse mosselen | 28
huisgemaakte remouladesaus | friet

Smashed burger | 24
tomaat | bacon | cheddar | friet

SALADES 12:00 - 16:00

Salade caesar | 14.5
optioneel met kip, gerookte zalm of gamba's + 6
klassieke caesardressing | little gem | gekookt ei
parmezaan | croutons

Salade poisson | 19.5
3 soorten vis | citroenvinaigrette | komkommer

BITES 12:00 - 18:00

Bitterballen - 6 stuks | 8

Kaasstengels - 6 stuks | 9

Hollandse garnalen bitterballen uit Wieringen - 6 stuks | 17.5

Tempura gamba's - 6 stuks | 12

OESTERS

Onze oesters worden geserveerd met sjalottenvinaigrette en citroen.

Zeeuwse Creuse - 6 stuks | 21

toegankelijk | ziltig

Umami - 6 stuks | 27

Umami is de 5e basissmaak naast zoet, zuur, zout en bitter en betekent heerlijkheid.

hartig | zoet | ziltig | vol van smaak

Kerry Irish oyster - 6 stuks | 30

vlezig | romig | hartig

Gillardeau - 6 stuks | 33

hartig | licht zoet | pittig | vol

Oesterproeverij - 6 stuks | 28

3 verschillende soorten oesters

Oesterproeverij - 8 stuks | 35

4 verschillende soorten oesters

OM MEE TE BEGINNEN

Frans stokbrood | 7.5

kruidenboter | aioli de Provence

Saucisson sec | 8

Franse droge worst

Pata Negra - 70 gram | 16

brood

Escargots 1/2 dozijn | 14.5

kruidenboter | gruyère | brood

Gegratineerde champignons | 14

kruidenboter | gruyère | brood

Vongole | 18

tom yum | lamsoor | brood

Hollandse garnalenkroketjes | 19

uit Wieringen | brioche toast

SOEPEN

Bouillabaisse | 19.5

klassiek Franse vissoep,
geserveerd met stokbrood en rouille

Uiensoep | 12

crouton | gruyère

Koude voorgerechten

Tonijntataki | 17

soja-dressing | noricrumble | yuzu gel

Vis trio | 19

gerookte zalm | Hollandse garnalen | gerookte paling
brioche toast

Ambachtelijk gerookte zalm | 18

brioche toast | mierikswortel

Kreeftentartaar | 22.5

venkel | truffeldressing | sinaasappelgel

Garnalencocktail | 19

Hollandse garnalen | broodsoldaatjes | cocktailsaus

Klassieke steak tartaar - 90 gram | 16.5

cornichon | stokbrood

Rundercarpaccio | 16.5

pestomayonaise | parmezaan | rode ui | krokante kappertjes

Terrine van eendenlever | 22

brioche | appelstroop

Avocadotartaar | 15

wasabivinaigrette | komkommer | noricrumble

Warme voorgerechten

Coquilles - 3 stuks | 19

knolselderij | wasabi-beurre blanc | krokante enoki

Gamba's pil pil | 18

knoflook | rode peper

Pulpo | 19.5

gepofte paprikasaus | chorizo | zoete aardappel

Gebakken oesters - 3 stuks | 18

hollandaisesaus | lamsoor

Hoofdgerechten

K R E E F T

Hele kreeft gekookt of gegrild | 43
salade | friet

Hele kreeft gratineerd | 45
hollandaise | kaas | salade | friet

V I S

Vangst van de dag | dagprijs

Zeeuwse mosselen | 28
huisgemaakte remouladesaus | friet

Sliptongen uit de Noordzee - 3 stuks | 29
in roomboter gebakken | friet | salade

Zeetong uit de Noordzee - 2 stuks | 38
in roomboter gebakken | friet | salade

Kabeljauw uit de Noordzee | 30
rode bietencrème | groene asperges | truffel-beurre blanc

Tonijnsteak | 32.5
romige dashi | noodles | salsa verde | chili-olie

V L E E S

Bavette - 200 gram | 30
pepersaus | geroosterde groenten | friet
of keuze uit bearnaise of rode wijnsaus + 2

Ribeye - 300 gram | 38
pepersaus | geroosterde groenten | friet
of keuze uit bearnaise of rode wijnsaus + 2

Klassieke steak tartaar - 160 gram | 23
cornichon | brioche

Smashed burger | 24
tomaat | bacon | cheddar | friet

V E G A

Geroosterde groene asperges | 24
rode bietencrème | paddenstoelen | miso-limoen-beurre blanc

K I D S

Krokante kip of visfilet | 16
frietjes | salade

BIJGERECHTEN

Friet | 5
Loaded fries | 9
truffelmayo | parmezaan

Gewokte seizoensgroenten | 6.5
Groene salade | 5
citrusdressing