



## TO SHARE (OR NOT...)

2-3 gerechten per persoon

<b>Aperoplank (2 personen)</b>	€ 34
Oesters (2)   gemarineerde zalm   tempura van nobashi garnalen   gamba's à la plancha (2)   ongekilde edamameboontjes   wulken   boquerones	
<b>Oester</b>	€ 3,5/stuk
Zeeuwse creuse   citroen   (+ ponzu: + € 0,5)	
<b>Trio van oesters</b>	€ 11
Zeeuwse creuse natuur   ponzu   karnemelk	
<b>Boquerones</b>	€ 7
Ansjovis   look   platte peterselie	
<b>Tempura van nobashi garnalen</b>	€ 8
Nobashi garnalen   kruidenmayonaise   citroen	
<b>Garnaalkroket</b>	€ 9
Noordzeegarnalen   panko   citroen   peterselie	
<b>Fish sticks (2 stuks)</b>	€ 12
Koolvishaas   panko   kruidenmayonaise (+ frietjes: + € 4) (+ zoete aardappelfrietjes: + € 5)	
<b>Scheermessen</b>	€ 14
Scheermes   persillade	
<b>Brioche scampi</b>	€ 14
Scampi   brioche   sesam   lente-ui   wasabi   srirachamayonaise   koriander	
<b>Krabsalade je m'en fish</b>	€ 14
Noordzeekrab   avocado   tobiko gold   mango   koriander	
<b>Coquilles crudo</b>	€ 15
Coquille   karnemelk   goudsbloem   chili   zure room	
<b>Ceviche van roodbaars</b>	€ 15
Roodbaars   mango   chili   limoen   koriander	
<b>Green gazpacho met burrata</b> ✓	€ 15
Burrata   focaccia   erwtjes   yoghurt   munt   groene tabasco (+ haringkaviaar: + € 4)	
<b>Schelpjes</b>	€ 16
Kokkel   mossel   witte wijn   boter   citroen	
<b>Gemarineerde zalm</b>	€ 16
Gepekilde zalmfilet   soja   yoghurt   tahini   limoen	
<b>Kabeljauw 'tom kha'</b>	€ 17
Kabeljauwhaas   kokosroom   shiso   cashew noot   citroengras	
<b>Pijlinktvisjes gnocchi</b>	€ 17
Pijlinktvis   aioli   gnocchi   'nduja   paprika   basilicum	
<b>Mosselen laksa</b>	€ 18
Mossel   kokosmelk   gele currypasta   sesam	

**Gamba's à la plancha (4 stuks)** € 21  
Gamba 13/15 | truffelmayonaise | peterselie | citroen

**Ravioli met noordzeekrab** € 20  
Noordzeekrab | wonton | beukenzwam | kokosmelk | limoenkaffir | ricotta | limoen

**Spaghetti alla Bottarga** € 21  
Bottarga | whisky | look | room | sjalot | citroen

## SIDES ✓

**Kropslaatjes à la plancha** € 8  
Sucrine | honing | mosterd | amandel | parmezaan

**Padron pepers** € 7

**Tomaat comté** € 8  
Tomaat | kerstomaat | kappertjes | basilicum | citroen | comté  
(+ ansjovis: + € 4)

**Aardappelfrietten** € 5

**Zoete aardappelfrietten** € 6

Frietjes worden altijd geserveerd met huisgemaakte kruidenmayonaise.

## SOMETHING SWEET

**Affogato** € 7

**Crème brûlée sinaas** € 8

**Crème van chocolade met hazelnoot** € 9

## OP BESTELLING

min. 1 dag op voorhand

**PLATEAU JE M'EN FISH ( min 2 personen)** € 58 pp

Halve Canadese kreeft | oesters | tartaar van roodbaars | wulken | bouquet garnalen | groenlipmosselen | petoncles | gemarineerde zalm | krabsalade | gamba's | boquerones | huisgemaakte mayonaises | citroen

**VOLLEDIGE KREEFTBEREIDING** € 52

**Kreeft belle vue**

Gekookte kreeft met kropsla, tomaat, eitje en bijpassende sausjes.

**Gegrilde kreeft met basilicumboter en tomaat**

Geserveerd met linguine.

**Kreeft 'tom kha' met mosseltjes**

Gebakken kreeft met tom kha, beukenzwam en mosseltjes.

Geserveerd met rijstnoedels.

Aangezien wij werken met dagverse producten, is het mogelijk dat sommige gerechten soms uitverkocht zijn.

Voor aanpassingen omtrent allergenen kunt u steeds terecht bij ons personeel.