

# FOOD

## TO SHARE

*Gerechtes om te delen. We raden een 3-tal bordjes per persoon aan. Sommige gerechtes zijn iets zwaarder, andere wat lichter. We geven desgewenst graag wat extra uitleg.*

Oester Zeeuwse creuse   citroen   + granité (€0,5)	€ 3
Trio van oesters Zeeuwse creuse natuur   hollandaise   granité	€ 10
Gegratineerde oesters (3 st) Zeeuwse creuse   miso   room   witte wijn	€ 11
Boquerones Ansjovis   look   peterselie	€ 7
Tempura van nobashi garnalen Nobashi garnalen   kruidenmayonaise	€ 8
Garnaalkroket Noordzeegarnaal   panko   peterselie   aioli	€ 8,5
Amandelschelpen Amandelschelp   pinda   limoen   chili   lente-ui	€ 9
Scheermessen Scheermessen   shiitake   soja   gember   lente-ui   chili	€ 13
Schelpjes Kokkels   mosselen   scheermessen   witte wijn   room   citroen	€ 14
Coquille (2 st) Sint-jakobsnoot   pompoen   sinaasappelhollandaise   boekweit	€ 13
Carpaccio van coquille Sint-jakobsnoot   peer   calvadossirop   hazelnoot   beurre noisette	€ 13
Tataki zwaardvis Zwaardvis   sojasaus   look   gember   oestersaus   enoki   wasabi	€ 14
Brioche zalm & lavendel Zalmfilet   brioche met rozijnen   lavendel	€ 15
Winterse gazpacho met gerookte makreel en biet Gerookte makreel   Chioqgia biet   crouton   witte amandel   pompoen   peterselie	€ 13
Ceviche ajo blanco Zeebaarbeel   limoen   look   witte amandel   amandelschilfers	€ 14
Gemarineerde heek Heekhaas   miso   room   witte wijn   spitskool	€ 13
Mosselen "tom khà" Mosselen   kokosmelk   citroengras   gember   lente-ui   limoen	€ 16
Zalm teriyaki Zalmfilet   sojasaus   look   gember   oestersaus   koningsoesterzwam   wasabi	€ 14

# FOOD

Taco makreel	€ 16
Taco 'taco santo'   makreel   pompoen   blauwe kaas   geitenkaas   salie	
Ravioli van lengfilet	€ 18
Lengfilet   wonton   boschampignons   witte wijn   room   bieslook	
Girasoli met kastanjecrème en knolselder	€ 17
Girasoli   kastanje   knolselder   zeekraal   + mosselen (€6)	
Dumplings van noordzeekrab	€ 20
Noordzeekrab   beukenzwam   kokosmelk   citroengras   ricotta   limoenblad	
Pulpo bouillabaisse	€ 19
Pulpo   bouillabaisse   courgette   venkel   zwarte rijst	
Open lasagne met gamba's	€ 22
Gamba's   bisque van schaaldieren   venkel   zeekraal   spinazie   citroen	
Volledige kreeft belle vue <i>(bestelling min 1 dag op voorhand)</i>	€ 40
Canadese kreeft   kropsla   hardgekookt eitje   tomaat   verse sausjes	
Plateau Je m'en fish <i>(bestelling min 1 dag op voorhand)</i>	€ 54 / pp
Halve Canadese kreeft   oesters (3)   coquilles (2)   wulken (4)   groenlipmosselen (3)   bouquet garnalen (4)   verse garnalensalade   zalm gravad lax   scheermessen   gamba's (2)   verse sausjes   zeekraal   wakamé	

## SIDES

*Combineer bovenstaande gerechtjes met deze bijgerechten om te delen.*

Burrata	€ 10
Burrata   zeekraalpesto   zeekraal	
Asperges	€ 9
Groene asperges   hollandaise   gepofte boekweit   + garnalen (€4)	
Puree deluxe	€ 15
Aardappel   Noordzeegarnalen   room   witte wijn   boter	
Puree	€ 6
Aardappelfrietten	€ 4
Zoete aardappelfrietten	€ 5
Extra portie brood	€ 1

*We proberen ons cliënteel aan te moedigen om te gaan met minder bekende lokale vissoorten en bijvangst om zo de duurzame visvangst zo veel als mogelijk te garanderen, in navolging van de filosofie van de North sea chefs.*

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