

Wijn suggestie

Picpoul de Pinet
Tradition

Les Mouettes

Per fles
Per glas

€
39,50
8,50



Champagne	€ Glas	€ Fles
Gallimard	15,00	79,50
Deutz		99,50
Ruinart Blanc de Blancs		160,00

Rosé

	€ Glas	€ Fles	€ Magnum
Château L'Aumerade	7,50	37,50	75,00
Domaine OTT, Chateau de Selle		49,50	89,50
Sancerre, Domaine du Pré Semelé		44,50	
Deutz rosé champagne		175,00	



Menukaart



Aperitief	€
Negroni	12,50
Limoncello Spritz	10,50
Aperol Spritz	10,50
Bloody Mary	12,50
Gin Tonic	12,50
Kir Royal	8,50

3 gangen menu € 45,00

Oesters

1/2 dozijn Ierse creuses	22,50
1/2 dozijn Perle Blanche	27,50
1/2 dozijn Gillardeau	29,50
1/2 dozijn Creuses Tempura/Gegratineerd	24,50
50 gram Kaviaar	120,00
Plateau Fruits de Mer, vraag hiernaar!	p.p. 57,50



Voorgerechten koud	€
Gravad Lax	17,50
Garnalen cocktail	17,50
Meloen met Parmaham	14,50
Carpaccio van tonijn	22,00
Terrine van eendenlever	19,50
Seafood salade	27,50
Gerookte paling Dirk Eveleens	27,50

Voorgerechten Warm

Escargots	14,50
Moules à l'escargots*	22,50
Coquilles Bistromer	22,50
Calamaris gegrild	17,50
Bouillabaisse	27,50
Ganzenlever gebakken	25,00
Garnalen kroketten	17,50

Hoofdgerechten

Zeeuwse mosselen*, gekookt of gegrild	27,50
Canadese kreeft gekookt, gegrild of koud (500 gr)	39,50
Sashimi	35,00
Tong gebakken of gegrild	dagprijs
Parillada, mix van gegrilde vissoorten	37,50
Zalm, gegrild of tartaar	27,50
Tonijn, gegrild of tartaar	35,00
Tournedos, gegrild of tartaar	30,00
Scampi's, gegrild of tempura	35,50
Bouillabaisse	37,50
Coquilles Bistromer	35,00

Dessert

Tarte au citron	10,50
Dâme Blanche	11,50
Crepes Suzette	15,50
Gember in room	9,50
Kaas	17,50
Crème brûlée	9,50
Coupe Colonel, sorbet met wodka	12,50
Espresso Martini	12,50

*Indien voorradig