

<i>l'Apéritif du maison</i>	<i>House apéritif</i>		
Kir au blanc de blanc	Crème de cassis with wine	€	7,50
Kir Royal	Crème de cassis with Cava	€	9,25
<i>Fruits de Mer</i>	<i>Seafood platter</i>	P.P. €	59,50
<i>Creuses per 1/2 doz.</i>	<i>Oesters 1/2 dozijn</i>		
*Huîtres de Zélande 5/0		€	42,50
*Creuses de Irlande		€	25,00
*Fines de Claires		€	27,00
Gillardeau		€	32,50
<i>Kaviaar 50 gr. Aquitaine</i>	<i>Caviar</i>	€	133,00
<i>Les hors-d'oeuvres</i>	<i>Cold entrees</i>		
Gravad Lax	Fresh marinated salmon	€	22,50
Garnalen cocktail	Prawn cocktail	€	22,50
Meloen-Parmaham	Fresh melon served with Parma ham	€	19,00
Tonijn carpaccio	Carpaccio of tuna	€	25,00
Salade Bistro Mer	Salad Bistro Mer	€	17,50
Terrine van eendenlever	Duck liver terrine	€	24,50
<i>Les entrées chaudes</i>	<i>Hot entrees</i>		
Escargots Bourguignon	Snails cooked in a garlic sauce	€	16,00
*Moules à l'escargots	Mussels, served à l'escargot	€	28,00
Huîtres chaudes / Tempura	Gratinated oysters / Tempura-style oysters	€	27,00
Calamaris grillées	Grilled calamari	€	22,50
Gebakken ganzelever	Panfried gooseliver	€	30,50
Vissoep garni	Fish soup with garnish	€	18,00
Uiensoep gratiné	French onion soup served gratiné	€	16,50
<i>Onze specialiteiten</i>	<i>Our specialties</i>		
Kreeft	Canadian lobster	€	42,50
Bouillabaisse	Bouillabaisse	€	39,50
Coquilles St. Jacques klein / groot	Scallops served grilled (starter / main)	€ 25,00 / €	37,50
Scampi grillée	Grilled scampi's	€	39,50
Parillada	Selection of grilled fish	€	45,00
*Zeeuwse mosselen	Zeeland mussels	€	35,00
à la marinière, gegrild	served à la marinière or grilled		
Sashimi	a Japanese-style dish of fresh, thinly sliced raw fish served with soy sauce	€	39,50

<i>Onze visspecialiteiten</i>	<i>Our fish specialties</i>		
*Tong	*Sole	€	dagprijs
Gestoomd, à la meunière of gegrild	Steamed, à la meunière or grilled		
Tarbot	Turbot	€	45,00
Gestoomd of gebakken	Steamed or panfried		
Kalm	Salmon	€	34,50
Gestoomd of gegrild	Steamed or grilled		
Zeeduivel	Monkfish	€	36,50
gebakken met een vleugje knoflook of gegrild	Panfried with a touch of garlic or grilled		
Kabeljauw	Cod	€	31,00
Gestoomd, gebakken of gegrild	Steamed, panfried or grilled		
Tonijn	Tuna	€	38,50
gegrild	Grilled		
<i>Vleesspecialiteiten</i>	<i>Meat dishes</i>		
Tournedos	Fillet steak	€	33,00
Tournedos Rossini	Fillet steak with gooseliver	€	41,50
Steak Tartare	Raw fillet steak	€	33,00
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>		
Mousse au chocolat	Chocolate mousse	€	13,50
Gember met dunne room	Stem ginger served with pouring cream	€	12,50
Dame Blanche	Vanilla ice-cream with a hot chocolat fudge sauce	€	14,50
Crème brûlée	Vanilla custard with a caramelised topping	€	12,50
Crêpe Suzette	Thin pancake flambé in an orange liqueur	€	19,00
Babás de Paris	Soft pastry rings soaked in rum	€	13,50
Kaasplateau	Cheese	€	19,50

Menu Bistromer € 49,50

Vraag het aan onze medewerkers
Please check with our staff

Cadeau tip - Geef een Bistro Mer cadeaubon

*Indien voorradig / seizoen

*Depending on availability / seasonal