

KERST MENU 2026

Bistro-mer

Kerstmenu

Tartaar van yellow-fin tonijn



Bisque d'homard



Tarbot met spinazie en een saffraansaus



Chocolade dessert
ijs, mousse au chocolat en taart

€ 95,00

Champagne suggestie:

Gallimard

€ 16,50 per glas

€ 89,00 per fles

Wijnsuggestie:

Viré Clessé

€ 13,00 per glas

€ 65,00 per fles

À la carte

Oesters

Gillardeau, Normandië
Platte Zeeuwse no. 6
Plateau fruits de mer Royale
Kaviaar 50 gram

½ dozijn
½ dozijn

€ 32,50
€ 45,00
€ 150,00
€ 133,00

Voorgerechten

Carpaccio van langoustines met Ocietra kaviaar
Steak tartaar
Garnalencocktail
Gravad lax
Sashimi
Tonijn tartaar
Coquilles St. Jacques met Hollandse garnalen en witte wijnsaus
Terrine van eendenlever

€ 37,50
€ 25,00
€ 22,50
€ 22,50
€ 29,50
€ 25,00
€ 27,50
€ 24,50

Tussengerechten

Bisque d'homard
Huitres chaude (gegratineerd)
Huitres Bistro mer (gebakken met Hollandse garnalen)
Huitres tempura
Gebakken ganzenlever
Escargots

½ dozijn
½ dozijn
½ dozijn
½ dozijn
½ dozijn

€ 27,50
€ 35,00
€ 35,00
€ 35,00
€ 30,50
€ 16,50

Hoofdgerechten

Tarbot met spinazie en een saffraansaus
Sashimi
Coquilles St. Jacques gegrild
Tournedos
Tournedos Rossini
Kreeft (gegrild/thermidor/koud)
Tong à la meuniere, gegrild, 500 gr
Gegrilde tonijnsteak
Gestoomde zalm filet met wittewijnsaus en Hollandse garnalen

€ 49,50
€ 37,50
€ 39,50
€ 37,50
€ 47,50
€ 45,00
€ 59,50
€ 38,50
€ 34,50

Nagerechten

Chocolade dessert
Espresso martini
Mousse au chocolat
Dame Blanche
Crème brûlée
Gember met dunne room
Crêpe Suzette
Kaas plateau

€ 17,50
€ 15,00
€ 15,00
€ 17,50
€ 12,50
€ 12,50
€ 22,50
€ 19,50