

## Menu's

Chef's menu voor de hele tafel – proeverij van de chef om met elkaar te delen	€32,50 p.p.
Koud gerecht – hoofdgerecht* – dessert	€34,-
Koud gerecht – warm gerecht – hoofdgerecht*	€36,-

\*Als hoofdgerecht kunt u kiezen tussen de bouillabaisse, dagvangst of mosselen met friet

*Al onze gerechten kunt u afzonderlijk per persoon bestellen maar lenen zich ook om met elkaar te delen: twee tot vier gerechten per persoon vormen in dat geval een maaltijd.*

### Oesters

Fines de Normandie	€2,50
Grevelinger creuse	€3,-
Belon, Franse platte oester	€3,50
Proeverij, twee van elke soort.	€17,50

### Snacks & sides

Viskroketjes	€7,50
Vis- garnalenkoekjes	€7,50
Gamba's van de grill	€9,50

Brood	€2,-
Brood met beurre noisette	€4,50
Frietjes met mayonaise	€4,50

### Zoet/ kaas

Cheesecake	€7,50
<i>bloedsinaasappel</i>	
Chocoladetaartje	€7,50
<i>pecannoot – kokosijs</i>	
Blacksticks blue	€7,50
<i>pompoenchutney - notenbrood</i>	

### Koud/rauw

Zalm Tataki	€9,75
<i>avocado – rettich – wasabi</i>	
Ceviche	€9,75
<i>kalamansi – soja – macadamia -koriander</i>	
Gravad lax	€9,75
<i>biet - hangop - gin – mosterdzaad</i>	
Snoekbaars	€9,75
<i>gepekeld – karnemelk – jalapeno</i>	
Coquille	€9,75
<i>gefermenteerde tomaat – lavas - forelkuit</i>	

### Warm

Scheermessen en kokkels	€12,50
<i>chiliolie - sake</i>	
Bisque van strandkrabben	€12,50
<i>rauwe gamba</i>	
Licht gerookte witvis	€12,50
<i>zwarte knoflook – olijf – aardpeer</i>	
Coquille	€13,50
<i>pompoen – piment - roodlof</i>	
Dagvangst	€19,75
<i>pastinaak – spitskool – oesterzwam - miso</i>	
Bouillabaisse	€19,75
<i>mosselen – kokkels - scheermessen – gebakken vis – croutons</i>	

### Mosselen

Klassiek	€14,50
<i>witte wijn – groene kruiden – boeket</i>	
Bretons	€14,50
<i>appelcider – laurier – creme fraiche</i>	
Thais	€14,50
<i>kokosmelk – gember – citroengras - limoen</i>	