SEAFOOD | MARKET | RESTAURANT

VIS VAN A

bar food

oesters natuur

zeeuwse creuse n°3
zeeland, perfecte balans tussen zacht en zoet
€ 2,60 st **3st € 7,80** **6st € 15,60**

fine de claire n°3
frankrijk, iets zoeter van smaak
€ 2,90 st **3st € 8,70** **6st € 17,40**

bells isle n°3
ierland, volle en romigere smaak
€ 3,40 st **3st € 10,20** **6st € 20,40**

assortiment oester natuur
3st € 8,90 **6st € 17,80** **12st € 35,60**

oesters inspired by cocktails

martini oester 2st **€ 12,50**
wodka - vermout - olijf

bloody mary oester 2st **€ 12,50**
wodka - tomaat - vissaus - zilte planten

mezcal margarita oester 2st **€ 13,50**
mezcal - citrus - tajin

a-thai oester 2st **€ 13,50**
vissaus - limoen - gember - chili - crispy sjalot

penicilline oester 2st **€ 15,50**
peated whisky - gember

assortiment cocktail inspired 5st **€ 26,00**

one bite

sint-jakobsvrucht 'fire cooked' **€ 8,00**
truffel **€ 20,00**

pijlinktvis noedels **€ 12,50**
bouillon - koolrabi - mierikswortel

gerookte paling **€ 11,50**
aardappel - kruidenkaas - radijs

gebrande maatjesharing **€ 8,50**
hijiki sla - gemarineerde algen - zeewier - edamame

black sesame bun 2st **€ 12,50**
tartaar van hamachi - tsukémono pickles

to share

zeeuwse mosselen 'goudmerk' **€ 14,00**
pizzaoven - look - sjalot - peterselie pesto

gegrilde pijlinktvis **€ 16,00**
olijf - kappers - citroen - gepekelde sjalot - paprika

pizzette verdé **€ 18,00**
paling in 't groen

pizzette rosso **€ 14,00**
ansjovis - zongedroogde tomaten

pizzette bianco **€ 12,00**
auberginekaviaar - pesto - venkel - dille

raw bar

kaviaar
chips - algenzout - zure room - zilte planten

	10g	30g	50g
premium baerii	€ 17,50	€ 52,50	€ 87,50
premium osciëtra	€ 25,00	€ 75,00	€ 125,00

tartaar van zalm € 24,00
gemarineerd - dry aged rode biet
irizake dooier - myoga

tartaar van dry aged rode biet € 18,00
met langoustine € 32,00
met langoustine - kaviaar € 48,00

handgesneden rundstartaar € 18,00
met oester - algencréme € 32,00
met oester - algencréme - kaviaar € 48,00

ceviche van dry aged roodbaars € 24,00
leche de tigre - jalapeño

lauwwarme groentensalade € 24,00
knollen en bollen - kool

sushi collection by Audrey
zalm - makreel - hamachi - dry aged roodbaars
dry aged rode biet
5st € 18,00 10st € 36,00 15st € 54,00

sashimi collection by Lisa
gerijpt - selectie van de dag
5st € 14,00 10st € 28,00 15st € 42,00

kreukels € 10,50

koningsgarnalen € 8,00

wulken € 9,50

ongepelde grijze garnalen € 9,50

langoustine per stuk (8-10) € 6,50

kokkels € 7,50

krabbenpoot € 8,00

signatures

canadeese kreeft

	halve	hele
kreeft in de schelp lauwwarm kropsla - signature mayonaise	€ 32,50	€ 59,00
kreeft lauwwarm krokante sla - botervinaigrette - tuinkruiden	€ 32,50	€ 59,00
kreeft gegrild in josper oven kruiden - algenboter - champagnesaus	€ 32,50	€ 59,00
kreeft gepocheerd in boter pompoen - zoete aardappel - vadouvan	€ 32,50	€ 59,00
tournedos van kreeft met gemarineerd buikspek wortelen - linzen - katsuobushi van kabeljauw champagnesaus met kreeft	€ 32,50	€ 59,00

bouillabaisse
garnaalbrood - oud brugge - rouille

halve kreeft € 32,50
zeebaars - schelpen € 32,00
kreeft - schelpen - zeebaars € 48,00

classics

paling in 't groen € 32,00
12 kruiden

zeetong gebakken € 42,00
bruine boter - citroen - kappers

runderribstuk dry aged 32 dagen € 42,00
béarnaise - gegrilde romeinse sla - frieten

plat'eau

kreukels - wulken - kokkels **€ 16,00**

plat'eau Sailor **€ 38,00**
4x oesters - wulken - kreukels - 2x krabbenpoten
ongepelde grijze garnalen

plat'eau Captain **€ 56,00**
4x oesters - wulken - kreukels - 2x krabbenpoten
ongepelde grijze garnalen - koningsgarnalen - kokkels
langoustine

plat'eau van A **€ 82,00**
6x oesters - wulken - kreukels - 2x krabbenpoten
ongepelde grijze garnalen - koningsgarnalen - kokkels
langoustine - halve kreeft

plat'eau Salmon **€ 38,00**
gemarineerd - gerookt - sashimi - warm gerookt
augurk - kappers - dilleroom - rode ui

plat'eau Woodfire smoked **€ 42,00**
gerookte zalm - heilbot - paling - makreel
augurk - kappers - dilleroom - rode ui

plat'eau menu

€ 109,00 p.p.

starters to share

garnalenbrood - algenboter - ongepelde grijze garnalen - bouillon

sushi collection by Audrey
zalm - makreel - hamachi - dry aged roodbaars
dry aged rode biet

ceviche van wilde zeebaars
leche de tigre - jalapeño

plat'eau van A
oesters - wulken - kreukels - krabbenpoten
koningsgarnalen - mosselen

hoofdgerecht

halve kreeft gegrild in de josper oven
kruiden - algenboter - champagnesaus

dessert

mandarijn
mandarijn - speculaasroomijs - kruiden en noten - meringue

on the hook

① kies je vis

heilbot € 22,00
hang out

schotse zalm € 18,00
12 dagen gerijpt

wilde zeebaars € 32,00
6 dagen gerijpt

zeeduivel € 26,00
'on the bone'

makreel € 16,00
3 dagen gerijpt

catch of the day € 14,00

② kies je groente, saus & aardappel*

groenten

crispy salade € 8,00
little gem - gerookte champignons
rode biet - gekonfijte look
miso dressing

pizza bianca € 9,00
met gerookte knolselder
met truffel 5g € 12,00

geroosterde broccoli € 9,00
look - chili - noten

romeinse sla € 8,00
yakiniku gegrild
champignons - chili vissaus - sesam

spagettipompoen € 9,00
zoete aardappel - gepofte granen
limoen - beurre noisette

aubergine miso € 8,00
tapenade van algen
kabeljauwvlokken

sauzen

visjus € 4,00
gepareld - olijfolie - tomaatazijn
kappertjes - sjalot

champagnesaus € 4,00
citrus

champagnesaus € 7,00
krab - tomaat

champagnesaus € 4,00
graanmosterd

belgian mole € 5,00
kastanje - specerijen

chimichurri € 5,00
peterselie - look - olijfolie
oregano - rode wijnazijn

beurre blanc € 6,00
kombu - viseieren - preiolie

XO saus € 6,00
garnaal - sjalot - look - chili

aardappelen

bintje € 4,00
algenboter

aardappelpuree € 4,00
opgeklopte room - kruiden

aardappelpuree € 7,50
met champignons
opgeklopte room - kruiden

aardappelpuree € 14,50
met truffel
opgeklopte room - kruiden

chef's menu

laat je verrassen door de selectie van onze chef
€ 79,00 p.p.

garnalenbrood - algenboter - ongepelde grijze garnalen - bouillon

3 starters to share

hoofdgerecht: catch of the day
2 groenten, 2 sauzen, aardappel side

dessert

** ook verkrijgbaar als aparte gerechten, vegetarische gerechten, gerechten voor kinderen*

dessert

Onze signatuur is versgedraaid roomijs van hoevemelk en madagascar vanille.

mandarijn **€ 12,50**
speculaasroomijs - kruiden en noten - meringues

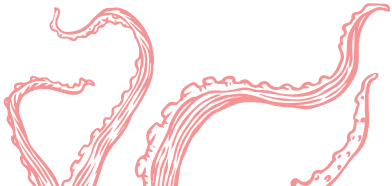
spongecake van boekweit **€ 10,50**
veenbes - jenever

ananas **€ 12,50**
gegrild - rozemarijn - honingcrème

dame blanche **€ 10,50**
warme chocoladesaus

dame jaune **€ 10,50**
sinaasappel - pistache

kaas

vacherin gerookt op kersenhout **(2 pers.)** **€ 32,00**
tijm - chutney van peer - toast van zuurdesem

selectie van vijf belgische kazen **€ 14,00**
chutneys - noten - vruchten