

on the hook

① kies je vis

makreel € 18,00
3 dagen gerijpt

schotse zalm € 22,00
12 dagen gerijpt

wilde zeebaars € 32,00
6 dagen gerijpt

zeeduivel € 28,00
'on the bone'

catch of the day € 16,00

special of the day
dagprijs

② kies je bijgerechten*

groenten

groenten uit eigen tuin € 6,00
hoe Bart ze graag bereidt

jonge prei - jonge ui € 6,00
gegrild
vinaigrette van koffie

knollen & bollen € 8,00
kastanje - jus van lavas

maïs - koolrabi € 8,00
manchego - gepofte granen

pompoen € 8,00
vadouvan - zoete aardappel

knolselder josperoven € 12,00
paddestoelen
duizendblad - gerookte knolselderjus

sauzen

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

champagnesaus € 4,00
citrus

champagnesaus € 4,00
graanmosterd

choronsaus € 5,00
tomaat - kreeft - dragon

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

beurre blanc € 6,00
kombu - viseitjes - preiolie

aardappelen

bintje - kerstomaat € 4,00
algenboter

aardappelpuree € 4,00
opgeklopte room - kruiden

aardappelpuree € 7,50
olijven - pecorino
opgeklopte room

aardappelpuree € 8,50
met paddestoel
ui - knoflook - kruiden
opgeklopte room



menu seas the day

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

garnalenbrood - algenboter - ongepelde grijze garnalen - bouillon

3 starters to share

catch of the day: chef's choice
groenten, saus, aardappel

dessert

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



starters to share

Geniet samen. 3-5 starters zijn perfect voor twee seafoodies met trek.*

tartaar zalm € 12,50
sjalot - krokant stokbrood

scheermes € 12,50
zilte planten - jalapeño - limoen

noordzeekrab € 16,00
knolselder - appel - tempura van shiso blad

escabeche mosselen € 16,00
komkommer - dille - koriander

zeeuwse mosselen € 18,00
saké - chili - koriander - gember

rilette van kabeljauw € 16,00
chips van knolselder

gerookte paling € 18,00
salade van aardappel - zure room - nori

jakobsvrucht 'josper black collection' 2st € 16,00
bruine boter - ansjovis - tomaat

carpaccio van jakobsvrucht € 20,00
paddestoelen - hazelnoot

inktvis - octopus € 22,00
bonen - pikante chorizo - chili - citroen

sesam bun 2st € 22,50
kreeft - tomaat - mosterblad

pizzette bianco € 14,00
auberginekaviaar - pesto - venkel - dille

pizzette rosso € 16,00
ansjovis - zongedroogde tomaten - olijfolie - chili

pizzette verde € 18,00
paling in 't groen

handgesneden rundstartaar € 18,00
met oester en kaviaar € 48,00

kaviaar premium baerii
chips - algenzout - zure room - zilte planten
10g € 17,50 30g € 52,50 50g € 87,50



* Op verzoek serveren wij u individuele starters.

oysters

oysters au naturel

sentinelle n°3
frankrijk - vlezig - nootachtig - toets jodium
4st € 11,60 6st € 17,40 12st € 34,80

bells isle n°3
ierland - volle en romige smaak
4st € 11,60 6st € 20,40 12st € 40,80

carlingford n°3
ierland - traanvorm - nootachtig - zoet
4st € 11,60 6st € 20,40 12st € 40,80

oysters signature

ostra regale
ierland - 4 jaar oud
steen - krokant & zoet - jodium - uniek
4st € 17,60 6st € 26,40 12st € 44,80

6st - drie bereidingen € 29,50
natuur - uit de jospier - gegratineerd

extra 10 gr kaviaar € 17,50

oysters inspired by cocktails

bloody mary oester 2st € 14,50
wodka - tomaat - vissaus - zilte planten

a-thai oester 2st € 14,50
vissaus - limoen - gember - chili - crispy sjalot

penicilline oester 2st € 14,50
peated whisky - gember

**kies je cocktailoester
geserveerd met passende cocktail** € 18,50

signatures

canadese kreeft 750 g

uit de schaal halve hele
kreeft gepocheerd in boter € 32,00 € 62,00
knolselder - paddenstoelen - duivelse biervinaigrette

kreeft tempura € 62,00
mierikswortel mayonaise - ponzu chili

kreeft - merg - kaviaar € 43,00 € 83,00
peterseliecoulis

in de schaal halve hele
kreeft - cajun boter € 32,00 € 62,00
jonge prei - bosui

kreeft gegrild € 32,00 € 62,00
knollen & bollen

bouillabaisse

zuurdesembrood - oud brugge - rouille

bouillabaisse halve kreeft € 38,00

bouillabaisse zeebaars - schelpen € 38,00

bouillabaisse kreeft - schelpen - zeebaars € 52,00

classics

paling in 't groen € 32,00
12 kruiden

graanrisotto € 36,00
inktvis & octopus

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

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

plat'eau

plat'eau oesters natuur 'chef's selection'
4st € 12,50 8st € 24,00 12st € 36,00

plat'eau sailor's salmon € 24,00
zalm: tartaar - gemarineerd - gerookt
irizake dooier

plat'eau dock & roll € 42,00
zalm: sashimi - gemarineerd - gerookt
seizoensalade - artisanaal gerookte paling - makreel
gepikkelde groenten - dilleroom - rode ui

plat'eau sea shore shells € 68,00
oesters - scheermessen - venusschelpen
amandes - mosselen - seizoenschelpen

plat'eau oesters 'cocktail inspired'
3st € 19,50 6st € 39,00 9st € 58,50

plat'eau oesters gegratineerd 'fine champagne'
4st € 18,00 8st € 36,00 12st € 52,00

Zin in kreeft bij je plat'eau?

halve kreeft, 400g € 29,00
hele kreeft, 750g € 58,00

