

# on the hook

## ① kies je vis

<b>makreel</b> 3 dagen gerijpt	€ 24,00	<b>wilde zeebaars</b> 6 dagen gerijpt	€ 38,00	<b>wilde tarbot</b>	€ 48,00
<b>schotse zalm</b> 12 dagen gerijpt	€ 26,00	<b>zeeduivel</b> 'on the bone'	€ 32,00	<b>catch of the day</b>	€ 22,00
<b>kreeft gegrild</b> cajun boter - chili	1/1 € 62,00 1/2 € 32,00	<b>kreeft gegrild</b> look - boter	1/1 € 62,00 1/2 € 32,00	<b>special of the day</b> dagprijs	

## ② kies je bijgerechten\*

### groenten

<b>groenten uit eigen tuin</b> hoe Bart ze graag bereidt	€ 6,00
<b>prei - jonge ui</b> gegrild vinaigrette van koffie	€ 6,00
<b>jonge wortelen</b> radijs - look	€ 8,00
<b>knolselder josperoven</b> <b>paddestoelen</b> duizendblad - gerookte knolselderjus	€ 12,00
<b>franse groene asperges</b> gegrild rozemarijn - selderij	€ 14,00

### saus

<b>champagnesaus</b> citrus	€ 5,00
<b>champagnesaus</b> graanmosterd	€ 5,00
<b>bearnaisesaus</b> dragon	€ 5,00
<b>choronsaus</b> tomaat - kreeft - dragon	€ 6,00
<b>chimichurri</b> peterselie - look - olijfolie oregano - rode wijnazijn	€ 5,00
<b>beurre blanc</b> kombu - viseitjes - preiolie	€ 6,00

### aardappelen

<b>aardappelpuree</b> opgeklopte room - kruiden	€ 5,00
<b>aardappelpuree</b> <b>olijven - pecorino</b> opgeklopte room	€ 7,50
<b>aardappelpuree</b> <b>met paddenstoel</b> ui - knoflook - kruiden opgeklopte room	€ 8,50

# menu seas the day

laat je verrassen door de selectie van onze chef, € 84,00 p.p.

**garnalenbrood - algenboter - ongekilde grijze garnalen - bouillon**

### 3 starters to share

**catch of the day**  
groenten chef's choice, saus, aardappelpuree  
*of*  
**special of the day** + € 20  
groenten chef's choice, saus, aardappelpuree

### dessert

aangepaste dranken: een selectie van wijnen, water, soft, draft bier, koffie en thee, + € 39,00 p.p.



# starters to share, or not

Geniet samen. 2-4 starters zijn perfect voor twee seafoodies.

<b>tartaar zalm</b> sjalot - krokant stokbrood	€ 18,50	<b>pizzette bianco</b> auberginekaviaar - pesto - venkel - dille	€ 14,00
<b>noordzeekrab</b> knolselder - appel - tempura van shiso blad	€ 22,50	<b>pizzette rosso</b> ansjovis - zongedroogde tomaten - olijfolie - chili	€ 16,00
<b>escabeche mosselen</b> komkommer - dille - koriander	€ 18,50	<b>pizzette verde</b> paling in 't groen	€ 18,00
<b>zeeuwse mosselen</b> saké - chili - koriander - gember	€ 18,50	<b>handgesneden rundstartaar</b> <b>met oester en kaviaar</b>	€ 24,00 € 48,00
<b>gerookte paling - schorseneer</b> krokant van mosterdbrood - mierikswortel	€ 22,50	<b>kaviaar premium baerii</b> chips - algenzout - zure room - zilte planten 10g € 17,50 30g € 52,50 50g € 87,50	
<b>carpaccio van jakobsvrucht</b> paddestoelen - hazelnoot	€ 20,00	<b>pomme moscovite - vodka</b> algenzout - zure room - zilte planten 10g € 19,50 30g € 54,50 50g € 89,50	
<b>gebakken jakobsvrucht</b> zuurkool van spruiten - dille	€ 22,00		
<b>inktvis - octopus</b> bonen - pikante chorizo - chili - citroen	€ 22,00		
<b>risotto van mais - koolrabi</b> manchego - gepofte granen	€ 18,50		

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



# oysters

## oysters au naturel

### oesterij special n°3

oosterschelde creuse - lichtfruitig zilt

6st € 17,50    8st € 23,50    12st € 35,00

### bells isle n°3

ierland - volle en romige smaak

6st € 20,50    8st € 27,00    12st € 40,50

### carlingford n°3

ierland - traanvorm - nootachtig - zoet

6st € 20,50    8st € 27,00    12st € 40,50

### irish mór limited n°3

ierland - volromig - zoet & zilt

6st € 26,50    8st € 35,00    12st € 52,50

## oysters inspired by cocktails

### bloody mary oester 2st

wodka - tomaat - vissaus - zilte planten

€ 14,50

### a-thai oester 2st

vissaus - limoen - gember - chili - crispy sjalot

€ 14,50

### penicilline oester 2st

peated whisky - gember

€ 14,50

### plat'eau oesters 'cocktail inspired'

3st € 19,50    6st € 39,00    9st € 58,50

# signatures

## canadese kreeft 750 g

*uit de schaal*

*halve*

*hele*

### kreeft gepocheerd in boter

€ 32,00    € 62,00

knolselder - paddenstoelen - duvelse biervinaigrette

### kreeft tempura

€ 62,00

mierikswortel mayonaise - ponzu chili

### kreeft - merg - kaviaar

€ 43,00    € 83,00

peterseliecoulis

## bouillabaisse

zuurdesembrood - oud brugge - rouille

### bouillabaisse zeebaars - schelpen

€ 42,00

### bouillabaisse zeebaars - schelpen - kreeft

€ 56,00

## classics

### paling in 't groen

12 kruiden

€ 32,00

### zeetong gebakken

bruine boter - citroen - kappers

€ 48,00

# plat'eau

### plat'eau oesters natuur 'chef's selection'

6st € 18,00    8st € 24,00    12st € 36,00

### plat'eau oesters gegratineerd 'fine champagne'

6st € 27,00    8st € 36,00    12st € 54,00

### plat'eau sailor's salmon (2 pers.)

€ 64,00

zalm: tartaar - gemarineerd - gerookt

irizake dooier

### plat'eau dock & roll (2 pers.)

€ 84,00

zalm: sashimi - gemarineerd - gerookt

seizoensalade - artisinaal gerookte paling - makreel

gepekeld groenten - dilleroom - rode ui

## crab lovers plateau - 2 pers € 139

### krabsalade

mosterdblad - kruiden - zalmei soja

### kingkrab uit de josper

hazelnootboter - geconfijte look - citroen

### spinkrab

chilipeper - bintje

### soft shell krab tempura

wasabi mayonaise

### runderribstuk dry aged 32 dagen

€ 46,00

béarnaise - groenten uit eigen tuin - frieten

### zwezerik

€ 46,00

gegrilde prei - oostindische kers

### wiener schnitzel

€ 42,00

gepaneerde kalfslende - ansjovis - citroen

kappers - frieten

## zin in kreeft bij je plat'eau?

halve kreeft, 400g

€ 29,00

hele kreeft, 750g

€ 58,00

