



starters to share, or not

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

| | | | |
|--|---------|---|---------|
| ceviche van zalm rode biet - mosterdkaviaar - dille-olie | € 18,50 | pizzette bianco auberginekaviaar - pesto - venkel - dille | € 14,00 |
| noordzeekrab knolselder - appel - tempura van shisoblad | € 22,50 | pizzette rosso ansjovis - zongedroogde tomaten - olijfolie - chili | € 16,00 |
| sashimi rode mul - watermeloen dashi - oude soja - yuzu | € 20,50 | pizzette verde paling in 't groen | € 18,00 |
| carpaccio van kabeljauw paddenstoelen - hazelnoot - tuinkruiden | € 20,00 | | |
| langoustine twee bereidingen gebakken - tartaar - zilte planten | € 22,00 | kaviaar premium baerii chips - algenzout - zure room - zilte planten | |
| inktvis - octopus broccolini - look - groene olijven | € 22,00 | 10g € 17,50 30g € 52,50 50g € 87,50 | |
| jonge bloemkool geroosterd zonnebloempitten ragout - zure room - jalapeño pepers | € 18,50 | pomme moscovite - gerookte paling kruiden - zure room - zilte planten | |
| | | 10g € 19,50 30g € 54,50 50g € 89,50 | |



oysters

oysters au naturel

oesterij bodemcreuse n°3

oosterschelde - lichtfruitig zilt
6st € 17,50 8st € 23,50 12st € 35,00

à volant n°3

normandië - vol van vlees en romige smaak
6st € 20,50 8st € 27,00 12st € 40,50

salgado n°3

portugal - licht groen en ziltig door zijn plantaardige voeding
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 € 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

plat'eau oesters 'cocktail inspired'

3st € 19,50 6st € 39,00 9st € 58,50

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 dock & roll - 2 pers. € 84,00

zalm: sashimi - gemarineerd - gerookt
seizoensalade - artisanaal gerookte paling - makreel
gepekeld groenten - dilleroom - rode ui

zin in kreeft bij je plat'eau?

halve kreeft, 400g € 29,00

hele kreeft, 750g € 58,00

plat'eau royale fruits de mer

2 pers. € 148

1/1 noordzeekrab
4 langoustines
2 grote gamba's - citroen

4 oesters à volant n°3
4 oesters salgado n°3
4 oesters oesterij bodemcreuse n°3

wulken - venkel
kokkels - pikante kruiden vinaigrette
mierikswortel mayonaise - tomaat mayonaise
zuurdesembrood met steranijs - algenboter

signatures

canadese kreeft 750 g

uit de schaal halve hele

kreeft gepocheerd in € 32,00 € 62,00

citroenboter
gegrilde sla - groene groenten

kreeft tempura € 62,00

mierikswortel mayonaise - ponzu chili

kreeft - tomatenbouillon € 32,00 € 62,00

koud geserveerd - fijne lentegroenten

classics

paling in 't groen € 32,00

12 kruiden

zeetong gebakken € 48,00

bruine boter - citroen - kappers - peterselie

bouillabaisse

zuurdesembrood - oud brugge - rouille

bouillabaisse zeebaars - schelpen € 42,00

bouillabaisse zeebaars - schelpen - kreeft € 56,00

leafs & greens

heirloom tomaat € 28,00

carpaccio - aged feta - avocado

geroosterde paprika € 32,00

gevuld - tomaat - sjalot - olijf



meat cravings? fear not, we've got the cure

starters to share, or not

huisgemaakte vleeskroketjes € 18,00

verrassingsplateau 8st

vittore rundercarpaccio € 24,00

hartige panettone met kaas

special

handgesneden rundertartaar

met radijs - mierikswortel € 26,00

met gerookte paling - zalmeitjes € 36,00

met kropsla en frietjes € 36,00

on the hook

① kies je vis of vlees

kreeft gegrild 1/1 € 62,00
cajun boter - chili 1/2 € 32,00

makreel € 24,00
3 dagen gerijpt

schotse zalm € 26,00
12 dagen gerijpt

holstein rib-eye € 46,00
35 dagen gerijpt

kreeft gegrild 1/1 € 62,00
look - boter 1/2 € 32,00

zeeduivel € 32,00
'on the bone'

wilde zeebaars € 38,00
6 dagen gerijpt

kalfsribstuk - 2 pers. € 84,00
olijf - ansjovis - zwarte bonen

catch of the day € 22,00

special of the day dagprijs

② kies je bijgerechten*

groenten

groenten uit eigen tuin € 8,00
hoe Bart ze graag bereidt

tomaat - ratatouille € 8,00
lardo - sjalot - courgette - olijf - feta

kropsla € 8,00
erwten - jonge ui - dragon

bloemkool josperoven € 12,00
groene kruiden - chili peper

bonen - rode ui € 14,00
groene & gele boontjes - tuinbonen

saus

champagnesaus € 5,00
citrus

champagnesaus € 5,00
graanmosterd

bearnaisesaus € 5,00
dragon

choronsaus € 6,00
tomaat - kreeft - dragon

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

champagne miso boter € 12,00
kokkels - scheermes - komkommer
zalmeitjes - zilte planten
kaviaar premium baerii 10g + € 19,50

aardappelen

aardappelpuree € 5,50
opgeklopte room - kruiden

**aardappelpuree
olijven - pecorino** € 7,50
opgeklopte room

**aardappelpuree
met paddenstoel** € 8,50
ui - knoflook - kruiden

perfecte frietjes € 5,50
gedroogde kapper - zout

menu

seas the day

€ 99,00 p.p.

to share

chef's verrassing

starters

ceviche van makreel

artisjok - venkel - lavas

langoustine gegrild

tomaat - lardo - sjalot

main

catch of the day

of

geroosterde paprika - gevuld

of

special of the day + € 20

of

dry-aged ribeye + € 20

groenten chef's choice, saus, aardappel

dessert

aardbei - rabarber

pistache - venkel

aangepaste dranken:

een selectie van wijnen, water, soft,
draft bier, koffie en thee

+ € 39,00 p.p.

SEE YOU SOON MOTHER PUFFERS

