

menu seas the day

€ 99 p.p.

to share
chef zet de toon

starters
carpaccio van langoustine
artisjok - venkel - lavas
kaviaar 10g + € 17,50

rode mul op houtskool
aubergine - bospaddenstoelen

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
sweet ending
seizoensfruit - ons signature versgedraaid roomijs
van hoefemelk met madagascar vanille

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



on the hook

① kies je vis of vlees

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

makreel € 24
3 dagen gerijpt

schotse zalm € 26
12 dagen gerijpt

holstein rib-eye € 46
35 dagen gerijpt - gebrande zoete ui

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

zeeduivel € 34
'on the bone'

wilde zeebaars € 38
6 dagen gerijpt

kalfszwezerik - merg € 44
boerenkool - champignons
ansjovis - zwarte bonen

catch of the day € 22

special of the day
dagprijs

kalfsribstuk € 42
olijf - ansjovis - zwarte bonen

② kies je bijgerechten*

groenten

groenten uit eigen tuin € 8
hoe Bart ze graag bereidt

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

venkel gegrild € 8
olijf - pecorino

wortel - rapen € 9,50
gekonfijte look - kool

bloemkool josperoven € 12
groene kruiden - chili peper

bonen - rode ui € 14
groene & gele boontjes
tuinbonen

saus

champagnesaus € 5
citrus

champagnesaus € 5
graanmosterd

bearnaisesaus € 5
dragon

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

choronsaus € 8
tomaat - kreeft - dragon

champagne misoboter € 12
kokkels - scheermes - komkommer
zalmeitjes - zilte planten
kaviaar premium baerii 10g + € 17,50

aardappelen

aardappelpuree € 5,50
opgeklopte room - kruiden

aardappelpuree € 7,50
olijven - pecorino
opgeklopte room

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

perfecte frietjes € 5,50
gedroogde kapper - zout



starters to share, or not

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

ceviche van zalm € 18,50
rode biet - mosterdkaviaar - dille-olie

noordzeekrab € 22,50
knolselder - appel - tempura van shisoblad

sashimi rode mul - watermeloen € 20,50
dashi - oude soja - limoen

lauw warme carpaccio van kabeljauw € 20
tomaat - olijfolie - basilicum

carpaccio van langoustine € 22
artisjok - venkel - lavas
kaviaar 10g + € 17,50

inktvis - octopus € 22
broccolini - look - groene olijven

warmgerookte forel € 24,50
rillette - zure room - tuinkruiden
zuurdesembrood getoast

mosselen & sake € 32
sjalot - chili - koriander

jonge bloemkool geroosterd  € 18,50
zonnebloempitten ragout - zure room - jalapeño pepers

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

pomme moscovite - gerookte paling
kruiden - zure room - zilte planten
10g € 29,50 30g € 64,50 50g € 99,50

* Ook verkrijgbaar als aparte gerechten, vegetarische gerechten, gerechten voor kinderen.

 : vegetarisch

Voedselallergie of -intolerantie? Laat het ons weten, onze crew staat voor u klaar.



oysters

oysters au naturel

oesterij bodemcreuse n°3

oosterschelde - lichtfruitig zilt

6st € 22,50 8st € 28 12st € 42

à volant n°3

normandië - vol van vlees en romige smaak

6st € 22,50 8st € 28 12st € 42

salgado n°3

portugal - licht groen en ziltig door zijn plantaardige voeding

6st € 22,50 8st € 28 12st € 42

irish mór limited n°3

ierland - volromig - zoet & zilt

6st € 26,50 8st € 35 12st € 52,50

plat'eau oesters natuur 'chef's selection'

6st € 24 12st € 48 16st € 64

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 9st € 58,50

plat'eau oesters gegratineerd 'fine champagne'

6st € 27 8st € 36 12st € 54

met 30g kaviaar

6st € 79,50 8st € 88,50 12st € 106,50

plat'eau

plat'eau dock & roll salmon special

2 pers. € 96

5 bereidingen zalm:

koud gerookt

wasabi - nori

gravad lax

rode biet - sinaasappel

chili - sesam

seizoenssalade tuinkruiden
gerookte zalmworst
zalmeitjes gerijpt in soja

aardappelsalade
dilleroom - rode ui

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

zin in kreeft bij je plat'eau?

halve kreeft, 400g

€ 29

hele kreeft, 750g

€ 58

signatures

canadese kreeft 750 g

uit de schaal

kreeft gepocheerd in citroenboter - steranijs

gegrilde venkel - olijf - pecorino

€ 66

kreeft tempura

mierikswortel mayonaise - ponzu - chili

€ 66

kreeft - tomaten - chorizo bouillon

bospaddenstoelen - hazelnoot

€ 66

classics

paling in 't groen

12 kruiden

met aardappelpuree of frietjes

€ 42

zeetong gebakken

bruine boter - citroen - kappers - peterselie

met aardappelpuree of frietjes

€ 54

bouillabaisse

bouillon van tomaat - prei - ui - safraan

zuurdesembrood - oud brugge - rouille

bouillabaisse zeebaars - schelpen

€ 42

bouillabaisse zeebaars - schelpen - kreeft

€ 56

leafs & greens

signature vegetarian

heirloom tomaat

carpaccio - aged feta - avocado

€ 28

geroosterde paprika

gevuld - tomaat - sjalot - olijf

€ 32



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

starters to share, or not

huisgemaakte vleeskroketjes

€ 18

verrassingsplateau 8st

vittore rundercarpaccio

€ 24

hartige panettone met kaas

handgesneden rundertartaar

€ 26

radijs - mierikswortel

signature meat

handgesneden rundertartaar

€ 36

gerookte paling - zalmeitjes
met frietjes

handgesneden rundertartaar

met kropsla en frietjes

€ 36