

BIJ HET APERITIEF

Buik van tonijn 'Ramon Franco' (blik)	€ 14,9
Goujonettes van inktvis met tartaarsaus	€ 14,5
Wulken 'Szechuan'	€ 17,5
Jamon Iberico 'Maldonado' kleine of grote portie	€ 19/31

VANAF 6 PERSONEN DE KEUZE GRAAG BEPERKEN
TOT 3 VERSCHILLENDE VOOR- EN HOOFDGERECHTEN

VOORGERECHTEN

Platte Zeeuwse oesters 4/0 natuur, op ijs geserveerd (6 stuks)	€ 31
Gravad Lax zalm, in huis bereid, met dilleroom groen anijszaad en citroen (Supplement 30g Royal Belgian Caviar +€55)	€ 24,5
Aardappelpuree 'moscovite' 30/60 gram	€ 65/130
Karnemelkstampers met gepocheerd ei handgepelde garnalen en bruine boter	€ 27,5
In huis bereide garnaalkroketten	€ 23,5
Gepaneerde kalfshersentjes met beurre noisette, kappertjes en citroen	€ 21,5
Preskop 'Seigneur de Vidaigne' mosterdvinaigrette met bieslook en sjalot	€ 19,5

DEZE KAART WORDT ELKE SHIFT VERVANGEN

DIENST EN BTW INBEGREPEN

VOLG ONS OP  

HOOFDGERECHTEN

À la minute gekookte, lauwe Noordzeekrab met ei, mayonaise en bieslook	€ 29
Gesmoorde Zeeuwse paling met groene kruiden	€ 36,5
Lijngevangen gesmoorde kabeljauw beurre blanc 'deluxe'	€ 49
Steak tartaar van de bavette van West-Vlaams Rood rund	€ 26
Onglet à l'échalote	€ 29
Licht gegrilde kalfstong in madeirasaus	€ 28
Kalfsniertjes, rosé gebraden Tierenteyn mosterd en dragon	€ 31,5
Vol-au-vent van Bressekip met zwezerik handgepelde garnaal en mousselinesaus	€ 41

BIJGERECHTEN

Carpaccio van gemarineerde tomaat	€ 5,5
Salade van Belgisch grondwitlof	€ 4,5
'Millefeuille' van ijsbergsla	€ 5,5
Mousseline van polderaardappel	€ 4,5
Echte Belgische frietjes	€ 4,5
Huisgemaakte aardappelkroketten	€ 4,5

DESSERTS

Café glacé	€ 12,5
Tiramisu 'Bar Bulot'	€ 12,5
Crème brûlée	€ 13,5
À la minute gedraaid vanille-ijs met chocoladesaus	€ 13,5
'Baba au rhum' room geperfumeerd met vanille en oranjebloesem	€ 19
Selectie in huis geaffineerde kazen	€ 15