

SUGGESTIES VAN DE CHEF *SUGGESTIONS DU CHEF*

Zeeuwse mosselen op de wijze van La Terrasse du Zoute, mosselsaus, frietjes 33  
*Moules de Zélande à la façon "La Terrasse du Zoute", sauce moules, frites*

**WINE** CHÂTEAU DU POYET MELON DE BOURGOGNE SUR LIE -  
FRANKRIJK 7.40 / 39.00

Kabeljauwfilet, spinaziepunten, tomatomaat, Dijonaisesaus, natuuraardappel 36  
Filet de cabillaud, pointes d'épinards, tomates de vigne, sauce Dijonaise, pomme de terre nature

**WINE** SAINT-VÉРАН, DOMAINE SANGOUARD, CHARDONNAY, BOUR-  
GOGNE, FRANCE 9,50 / 50.00

Gebakken zalmfilet, ratatouille, blanke botersaus, ovenaardappel 28  
Filet de saumon cuit, ratatouille, sauce beurre blanc, pomme de terre au four

**WINE** CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FÈVRE, CHARDONNAY, BOUR-  
GOGNE, FRANCE 9.50 / 50,00

## SUGGESTIES VAN DE BAR SUGGESTIONS DE NOTRE BAR

## SAPPEN / JUS

Slow juice van watermeloen / pastèque 7,50

## COCKTAILS

Cocktail Pitou: 12,90

Gin Blind Tiger Imperial, agave, watermeloen, limoensap, Champagne  
*Gin Blind Tiger Imperial, agave, pastèque, jus de citron vert, Champagne*

Chandon Garden Spritz 12,90

White Russian : Mary White vodka, ijskoffie, koffielikeur, room 12,90  
*White Russian : wodka Mary White, café glacé, liqueur de café, crème*

## GIN

Gin Noble Royal Premium & Lixir Classic Indian Tonic 13,50

Gin Noble No Nosense Premium & Lixir Classic Indian Tonic 13,50

Gin Mare Capri / Fever Tree Mediterranean 13,90

Blind Tiger Piper Cubera / Fever Tree Indian Tonic 13,50

## WIJNEN / VINS

Domaine de L'Ile  
 Porquerolles **BY CHANEL** - wit/blanc – Côtes de Provence 63

Domaine de L'Ile  
 Porquerolles **BY CHANEL** - Rosé – Côtes de Provence 63

Château D'Esclans  
 Wispering Angels - Rosé - Côtes de Provence 54

Calasole Vermentino Rocca, Vermentino - Toscane - Italy 46

Soalheiro - Alvarinho 2020 41  
 Alvarinho - Vinho Verde - Portugal

Filipa Pato & William Wouters - Dinamica Baga 40  
 Baga - Bairrada - Portugal

## MENU €57

Alle gerechten zijn à la carte verkrijgbaar.

Coupe Laurent Perrier La Cuvée Brut en geselecteerde wijnen (+ € 26)

### VOORGERECHTEN

Gevulde aardappel, zacht gerookte Schotse zalm, knolselder 23

**WINE** JOSEF EHMOSEER 'VON DEN TERRASSEN'-GRÜNER VELTLINER – OOSTENRIJK 7.40 / 39.00

Zeeuwse mosselen, zachte lookboter 24

**WINE** MUSCADET POYET – MELON DE BOURGOGNE 7.40 / 39.00

Klassieke gazpacho, hand gepelde Zeebrugse garnalen, croutons 26

**WINE** DOMAINE LANGLOIS - CHÂTEAU - CHENIN BLANC 7.40 / 39.00

 Gevulde Portobello, geitenkaas, pesto van groene kruiden 20

**WINE** THE CLOUD FACTORY – SAUVIGNON BLANC - NZ 7.40 / 39.00

### HOOFDGERECHTEN

Varkensrug Duroc D'olive traaggegaard, ratatouille, jus, aardappelkroket 28

**WINE** SANDSTONE – MERLOT - WENTE VINEYARDS - USA 10.30 / 54.00

Parelhoenfilet, gewokte groentjes, dragonsaus 29

**WINE** SANCERRE ROOD PASCAL JOLIVET – PINOT NOIR – LOIRE – FRANKRIJK 10.30 / 54.00

Filet van zeebrasem, jonge spinaziepunten, Nantua saus, ovenkrieltjes 29

**WINE** CHABLIS DOMAINE WILLIAM FÈVRE - CHARDONNAY - BOURGOGNE – FRANKRIJK 9.50 / 50.00

 Parelcouscous, torostomaat, gegrilde groene asperges, coulis van tomaat 23

**WINE** CHÂTEAU BARBEBELLE – SYRAH/GRENACHE/CINSAULT - CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE – FRANKRIJK 7.40 / 39.00

### DESSERTEN

Assortiment artisanale kazen met notenbrood 14,00

Vijgentaartje met aardbeienijs 12,00

Dame Blanche 12,00

### KOFFIE

Verwenkoffie

## MENU €57

Tous les plats sont disponibles à la carte.

Coupe Laurent Perrier La Cuvée Brut et vins sélectionnés (+ € 26)

### ENTRÉES

Pomme de terre farcie, saumon d'Écosse fumé, céleri-rave 23

 JOSEF EHMOSEY 'VON DEN TERRASSEN'-GRÜNER VELTLINER - OOSTENRIJK 7.40 / 39.00

Moules de Zélande, beurre à l'ail doux 24

 MUSCADET POYET - MELON DE BOURGOGNE 7.40 / 39.00

Gazpacho, crevettes de Zébruges épluchées à la main, croûtons 26

 DOMAINE LANGLOIS - CHÂTEAU - CHENIN BLANC 7.40 / 39.00

 Portobello farci, fromage de chèvre, pesto d'herbes vertes 20

 THE CLOUD FACTORY - SAUVIGNON BLANC - NZ 7.40 / 39.00

### PLATS

Dos de porc Duroc D'olive cuit lentement, ratatouille, jus, croquette de pomme de terre 28


 SANDSTONE - MERLOT - WENTE VINEYARDS - USA 10.30 / 54.00

Filet de pintade, légumes au wok, sauce à l'estragon 29

 SANCERRE ROOD PASCAL JOLIVET - PINOT NOIR - LOIRE - FRANKRIJK 10.30 / 54.00

Filet de dorade, pointes d'épinards jeunes, sauce Nantua, grenailles au four 29

 CHABLIS DOMAINE WILLIAM FÉVRE - CHARDONNAY - BOURGOGNE - FRANKRIJK 9.50 / 50.00

 Couscous perlé, tomates des vignes, asperges vertes grillées, coulis de tomates 33

 CHÂTEAU BARBEBELLE - SYRAH/GRENACHE/CINSAULT - CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - FRANKRIJK 7.40 / 39.00

### DESSERTS

Assiette de fromages avec pain aux noix 14,00

Tartelette aux figues, glace aux fraises 12,00

Dame Blanche 12,00

### CAFÉ

Café gourmand