

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** GRÜNER VELTLINER, JOSEF EHMOSEER "VON DEN TERRASSEN",  
GRÜNER VELTLINER, WIJNVIERTEL, OOSTENRIJK 7,40 / 39

Kabeljauw, spaghetti courgetti, tomatensalsa, sauce vierge, ovenkrieltjes 36  
*Cabillaud, spaghetti courgetti, salsa de tomates, sauce vierge, grenailles au four*

**WINE** CATARINA – CHARDONNAY/ARINTO - PENINSULA DE SETUBAL  
– PORTUGAL 7,40 / 39

Zalm, gebakken spitskool, gebrande sesam, blanke botersaus, jasmijnrijst 28  
*Saumon, chou coeur de boeuf cuit, sauce beurre blanc, riz au jasmin*

**WINE** VOL D'ANIMA SE RAIMAT D.O. - CHARDONNAY/ALBARINO -  
SPANJE 7,40 / 39

SUGGESTIES VAN DE BAR *SUGGESTIONS DE NOTRE BAR***COCKTAILS**

PINGUIN 12.90  
Don Papa Rum, pineapple juice , Angostura Bitter, agave sirop, Carpano Bitter

Kiss my Sorentino - blackberries mix & soda 9.90

**GIN**

Gin Kopermans, London dry - Schweppes pink tonic 11.50

Gin Noble No NonSense - Lixir tonic water 13.50

**BELGIAN BEERS FROM VIVENKAPELLE, INTERNATIONAL SILVER MEDAL**

VIVEN Nada IPA non alcoholic (0.3%) 5.10

VIVAN NEW ENGLAND IPA (4.1%) 5.10

**WIJNEN / VINS****Rood / Rouge**

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

## MENU €57

Alle gerechten zijn à la carte verkrijgbaar.

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

### VOORGERECHTEN

Selectie van de oesterman (Normandie, Platte Oester n3, Cancellés n3) 28


 SANCERRE – DOMAINE CHERRIER LES FLEUINS – SAUVIGNON  
BLANC – LOIRE – FRANKRIJK 9.50/ 50


Carpaccio van coquilles, crème van doperwtten, krokante mangalica ham 23

 SAINT - VÉРАН - DOMAINE SANGOUARD - CHARDONNAY –  
BOURGOGNE - FRANKRIJK 9.50/ 50

Halve kreeft à la nage + 5€ suppl in menu 32

 VOL D'ANIMA SE RAIMAT D.O. - CHARDONNAY/ALBARINO -  
SPANJE 7.40/ 39

 Cœur de bœuf tomaat, mozzarella, pijnboompitten, basilicum, rucola 21

 THE CLOUD FACTORY – SAUVIGNON BLANC – MARLBOROUGH –  
NIEUW-ZEELAND 9.50/ 50

### HOOFDGERECHTEN

Ossobuco, tagliolini 31

 CASTELLO BANFI - CHIANTI DOCG – TOSCANE - ITALIË 8,30 /44

Rogfilet, jonge bladspinazie, graantjesmosterdsaus, natuuraardappelen 27

 CATARINA – CHARDONNAY/ ARINTO - PENINSULA DE SETUBAL –  
PORTUGAL 7.40/ 39

Zeebrasem, spitskool, spekkrokantje, ovenkrieltjes 26

 CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FÈVRE - CHARDONNAY – BOUR-  
GOGNE - FRANKRIJK 9.50/ 50

 Spaghetti courgetti, pesto, kerstomaten, krokant van parmezaan 22

 CHÂTEAU BARBEBELLE 'FLEURIE' - SYRAH/GRENACHE/CIN-  
SAULT - CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - FRANKRIJK 7.40/ 39

### DESSERTEN

Assortiment artisanale kazen met notenbrood 14,00

Sorbet van exotisch fruit met vanille-ijs 12,00

Dame Blanche 12,00

### KOFFIE

Verwenkoffie

De samenstellingen van onze gerechten kan steeds wijzigen. Voor allergenen kan u steeds terecht bij ons zaalpersoneel.

## MENU €57

Tous les plats sont disponibles à la carte.

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

### ENTRÉES

Sélection de l'écailler (Normandie, Huître platte n3, Cancellas n3) 28

 SANCERRE – DOMAINE CHERRIER LES FLEUINS – SAUVIGNON  
BLANC – LOIRE – FRANCE 9.50/ 50

Carpaccio de coquilles, crème de petits pois, jambon mangalica croustillant 23

 SAINT - VÉLAN - DOMAINE SANGOUARD - CHARDONNAY –  
BOURGOGNE - FRANCE 9.50/ 50

Demi homard à la nage + 5€ suppl en menu 32

 VOL D'ANIMA SE RAIMAT D.O. - CHARDONNAY/ALBARINO -  
ESPAGNE 7.40/39.00

 Tomate cœur de bœuf, mozzarella, pignons de pin, basilic, roquette 21

 THE CLOUD FACTORY – SAUVIGNON BLANC – MARLBOROUGH –  
NOUVELLE-ZELANDE 9.50/ 50

### PLATS

Ossobuco, tagliolini 31


 CASTELLO BANFI - CHIANTI DOCG – TOSCANE - ITALIE 8,30 /44

Filet de raie, épinards, moutarde de meaux, pommes de terre nature 27

 CATARINA – CHARDONNAY/ARINTO - PENINSULA DE SETUBAL  
– PORTUGAL 7.40/ 39

Dorade, chou coeur de boeuf, grenailles au four 26

 CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FÉVRE - CHARDONNAY – BOUR-  
GOGNE - FRANCE 9.50/ 50

 Spaghetti courgetti, pesto, tomates cerises, croustillant de parmesan 22

 CHÂTEAU BARBEBELLE 'FLEURIE' - SYRAH/GRENACHE/CIN-  
SAULT - CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - FRANCE 7.40/ 39

### DESSERTS

Assiette de fromages avec pain aux noix 14,00

Sorbet de fruits exotiques à la crème glacée de vanille 12,00

Dame Blanche 12,00

### CAFÉ

Café gourmand