

## MOSSELEN - MOULES

### Zeeuwse mosselen "La Terrasse du Zoute"

boter, mosterd, mosselsaus en frietjes

29,50

### Moules de Zélande "La Terrasse du Zoute"

beurre, moutarde, sauce moules et frites

WINE CHÂTEAU DU POYET MELON DE BOURGOGNE SUR LIE FRANCE

7.40 / 39

## MISE EN PLAGE 2020: LA TERRASSE DU ZOUTE

### GAMBAS BLACK TIGER KING SIZE +- 200 GR / GAMBA

Hoofdgerecht wordt geserveerd met jasmijnrijst

*En plat principal c'est servi avec du riz au jasmin*

Gamba thermidor 24,50 / 37,00

Gamba à l'Armoricaine 24,50 / 37,00

Gamba, lookboter, tomatensalsa 24,50 / 37,00

*Gamba, beurre à l'ail, salsa de tomates*

Gamba, citronelle, blanke botersaus 24,50 / 37,00

*Gamba, citronelle, sauce beurre blanc*

WINE DOMAINE FAIVELEY RULLY LES VILLERANGES CHARDONNAY

FRANCE

11.80 - 58

## MENU €57

Alle gerechten zijn à la carte verkrijgbaar.

Coupe Champagne Barons de Rothschild brut en geselecteerde wijnen (+ € 26)

### VOORGERECHTEN

Gamba met lookboter en tomatensalsa 24,50


WINE DOMAINE FAIVELEY RULLY LES VILLERANGES CHARDONNAY  
FRANCE 11.80 - 58

Zeebrugse patat met handgepelde garnalen (suppl 5g kaviaar €10) 26,00

WINE ROCCA DI MONTEMASSI VERMENTINO, ITALIË 7,50 - 40

Gerookte paling uit het Ysselmeer, wasabi-mayonaise en toast 25,00

WINE CHÂTEAU DU POYET MELON DE BOURGOGNE, FRANCE 7,40-39

 Artisjok 'La Terrasse du Zoute': mozzarella, tomatensalsa, quinoa, vinaigrette 22,00

WINE CHÂTEAU DU POYET MELON DE BOURGOGNE, FRANCE 7,40 - 39

### HOOFDGERECHTEN

Rog gevuld met zomergroentjes, natuuraardappel, schaaldierboter 27,00

WINE JOSEPH FAIVELEY CHARDONNAY, FRANCE 9.80 - 49

Melklam uit de Pyreneeën, groentenquiche met aardappel, jus van lam 29,00

WINE SANDSTONE, WENTE VINEYARDS, CALIFORNIA, USA 10.30 - 54

Gegrilde Mechelse koekoek, Quinoa en zuiderse ratatouille 26,00

WINE DOMAINE FAIVELEY RULLY LES VILLERANGES CHARDONNAY,  
FRANCE 11.80 - 58

 Spaghetti courgetti, zomertomaatjes en tomatencoulis 22,00

WINE GRÂCE DES ANGES ROSÉ, FRANCE 7.40 - 39

### DESSERTEN

Assortiment artisanale kazen met notenbrood 14,00

Aardbeientiramisu 12,00

Dame Blanche 12,00

### KOFFIE

Verwenkoffie

## MENU €57

Tous les plats sont disponibles à la carte.

Coupe Champagne Barons de Rothschild brut et vins sélectionnés (+ € 26)

### ENTRÉES

Gamba beurre à l'ail avec salsa de tomates 24,50

 DOMAINE FAIVELEY RULY LES VILLERANGES CHARDONNAY  
FRANCE 11.80 - 58

Pomme de terre de Zeebrugues aux crevettes épluchées à la main  
(suppl 5g caviar €10) 26,00

 ROCCA DI MONTEMASSI VERMENTINO, ITALIÉ 7.50 - 40

Anguille fumée du lac d'Ijssel, mayonnaise au wasabi, toast 25,00

 CHÂTEAU DU POYET MELON DE BOURGOGNE, FRANCE 7,40 - 39

 Artichaut 'La Terrasse du Zoute': mozzarella, salsa de tomates, quinoa,  
vinaigrette 22,00

 CHÂTEAU DU POYET MELON DE BOURGOGNE, FRANCE 7.40 - 39

### PLATS

Raie aux légumes d'été, pomme de terre nature, beurre de crustacés 27,00

 JOSEPH FAIVELEY CHARDONNAY, FRANCE 9.80 - 49

Agneau de lait des Pyrénées, quiche aux légumes et pomme de terre, jus d'agneau  
29,00

 SANDSTONE MERLOT WENTE VINEYARDS USA 10.30 - 54

Coucou de Malines grillé, Quinoa et ratatouille du sud 26,00

 DOMAINE FAIVELEY RULLY LES VILLERANGES CHARDONNAY,  
FRANCE 11.80 - 58

 Spaghetti courgetti, tomates d'été et coulis de tomates 22,00

 GRÂCE DES ANGES, ROSÉ, FRANCE 7.40 - 39

### DESSERTS

Assiette de fromages avec pain aux noix 14,00

Tiramisu aux fraises 12,00

Dame Blanche 12,00

### CAFÉ

Café gourmand

La composition de nos plats peut varier. Pour la carte des allergènes, adressez-vous au personnel de la salle.

## SUGGESTIES VAN DE SOMMELIER

### *SUGGESTIONS DE NOTRE SOMMELIER*

#### ROSE

Le Champ Des Grillons, Domaine La Croix Belle, Côtes de Thongue 39

## SUGGESTIES VAN DE BAR *SUGGESTIONS DE NOTRE BAR*

#### LONG DRINKS & SUMMER VIBES

CLINK-OFFLEY white Porto & Tonic (Thomas Henry tonic) 8.90

CLINK-OFFLEY rosé Porto & Tonic (Thomas Henry Pink Grapefruit tonic) 8.90

Gin NOBLE Royal Premium & LIXIR Classic Indian tonic 13.50

Gin NOBLE No Nonsense Premium & LIXIR Classic Indian tonic 13.50

#### GIN 0%

Zero Zero 24- Hoog Houdt with Thomas Henry Tonic 8.90

Nona June with Fever-Tree Indian Tonic 9.40

#### IN THE BOTTLE

Zoutoise - bier 4.00

Lokales - vodka/lemon mixer 4.50

#### COCKTAILS

Puglië (Ice cream salt caramel, Adriatico Amaretto, caramel ) 12.90

Watermelon Margarita (Tequila Patron silver, Cointreau, watermelon) 12.90

Midi Spritz (Midi & Champagne) 13.90

#### TO FINISH YOUR DINNER

Adriatico Amaretto Rosted Almonds 8.90 Home Made Limoncello 8.90

Home Made Arancello 8.90

Home Made Pompelmocello 8.90