

Starters

Gebrande Makreel

Noordzee vangst - Gepekeld Groenten - Karnemelk Vinaigrette
14,50

Ceviche van Octopus

Wakamé - Radijs - Chili - Citrus Vinaigrette
19,00

Gepocheerde Oesters

2stk Zeeuwse Creuses - Beurre Blanc - Wakamé - Bieslook
11,00

Oesters

Geserveerd met Citroen & Sjalotvinaigrette

Gillardeau
4,00/stk

Umami
3,50/stk

Zeeuwse Creuses
3,00/stk

Rillette van Eend

Brioche - Pickles - Gemarineerde Biet - Granny Smith
17,00

Carpaccio van Rund

Handgesneden Belgische Wit-Blauw Babytop
Parmezaan - Belgische Mayonaise
18,50

Carpaccio van Rode biet

Geitenkaas - Walnoten - Hot Honey
13,00

Burrata

Vijgen - Pistache - Serrano Ham
16,00

Terrine van Foie Gras^{100g}

Landbrood - Uienchutney - Walnoot
21,00

 Vegetarisch mogelijk
Allergieën? Laat het ons weten.

Main Courses

Steak Tartaar

*Handgesneden Belgische Wit-Blauw Babytop - Bereid naar uw keuze
Geserveerd met verse friet en salade
26,50*

Rollade van Maïskip

*Paddenstoelen - Jonge Wortel - Pommes Fondant - Sherry Jus
24,50*

Piepkuiken

*Krieltjes - Groenten de Saison - Dragonsaus
24,50*

Cordon Bleu

*C'est Moi Special
Kalfs Tomahawk ^{500g} - Oud Brugge - Serrano Ham -
Krieltjes - Groenten de Saison - Groene Salade
23,50 per persoon (min. 2 personen)*

Sole Meunière

*Noordzee Zeetong - Beurre Blanc - Aan tafel gefileerd
Geserveerd met verse friet en salade
Dagprijs*

Rode Poon

*Noordzee vangst - Parelcouscous - Aardpeer - Beurre Blanc - Spruiten
22,00*

Bloemkoolsteak

*Paddenstoelen - Vadouvan
19,00*

Tagliatelle

*Rode Pesto - Zongedroogde Tomaten - Burrata
19,00*

Ravioli

*Artisjok - Parmezaan - Chorizo
20,00*

 *Vegetarisch mogelijk
Allergieën? Laat het ons weten.*

Butchers choice

*Geserveerd met verse friet, salade en saus naar keuze:
Porto, Peper, Bearnaise.*

Bavette ^{200g}

Black Angus
28,00

Côte à l'Os ^{800g}

Belgische Wit-Blauw
32,50 per person (min. 2 person)

Filet Pur ^{250g}

Simmenthaler
40,00

Entrecote ^{250g}

Black Angus
35,00

Ribeye ^{250g}

Black Angus
36,00

Maak er een Rossini van + Foie Gras 11,50

Supplementen

Verse Vlaamse Frietjes

Met Belgische Mayonaise
4,50

Zoete aardappel Frietjes

Met Truffelmayonaise
6,50

Groene salade

6,00

Groenten de saison

8,00

Boeren Krieltjes

Met Kruiden en Knoflook
5,50

House of Caviar

Ostcietra 10g
25,00

Truffel

Hand Geraspt
15,00

Foie Gras

Poêle
11,50

Apero

Aperol Royal Spritz

16,00

Negroni

14,00

Toucan Gin & Tonic

16,00

Martini Floreale Spritz 0.0

12,00

GIMBER Pear 0.0

12,00

Copperhead Gin & Tonic 0.0

12,00

Bubbles

Pommery Brut Royal

15,00

Pommery Brut Rosé Royal

17,00

Pommery Blanc de Blanc Apanage

18,00

Briza del Mar Cava

8,00

Buloo Alcohol Vrij

12,00

Vraag naar onze volledige
drankenkaart.

Express Lunch

12:00 - 17:00

Dagelijkse special met Soep of Dessert

Bomma's Soep

9,50

2-gangen lunch

32,50

3-gangen lunch

+10,00

Only need a bite?

Burger C'est Moi

*Black angus 180g - Brioche - Relish - Bacon -
Cheddar - Ijsbergsla*

21,00

BLT

*Zuurdesembrood - Bacon - Ijsbergsla -
Tomaat - Verse Friet*

15,00

Caesar Salad

*Sla hartjes - Gegrilde Kip - Parmezaan -
Caesar Dressing - Hoeve Ei*

19,50

Peachy Salad

*Veldsla - Burrata - Gegrilde Perzik - Balsamico -
Walnoten*

18,50

Croque Monsieur

*Zuurdesembrood - Achterham - Gouda Kaas -
Bechamel - Gruyère*

9,00

Croque Madame

*Zuurdesembrood - Achterham - Gouda Kaas -
Bechamel - Gruyère - Spiegelei*

9,50

Seizoensmenu

Starters

Koud geserveerd

Zeeuwse Mosselen

Selder - Granny Smith - Vadouvan

18,00

Mains

Geserveerd met Vlaamse frietjes en salade

Zeeuwse Mosselen

Natuur

24,00

Vuurzee

26,50

Groene Kruiden

25,00

Pairing

Vuurzee Champagne Bier

*Vuurzee is een elegant brutbier, gebrouwen met
mousserende gist en handgeplukte Pinot Noir-druiven
uit onze eigen wijngaard in Nederland.*

14,00