

Mosselgerechten

Aanrader van de Chef:

Gekookte Zeeuwse Mosselen op Philippiense wijze - natuur (à volonté)	€ 27.50
Gekookte Zeeuwse Mosselen op Provençaalse wijze (à volonté)	€ 29.50
Gekookte Zeeuwse Mosselen met witte wijn (à volonté)	€ 29.50
Gekookte Zeeuwse Mosselen in knoflook-roomsaus (à volonté)	€ 29.50
Gebakken Zeeuwse Mosselen met uiringen	€ 28.50
Voor de kinderen: Halve portie gekookte Mosselen	€ 15.00

Mosselmenu

Romig mosselsoepje met prei, tomaat en saffraan,
geserveerd met rouille en brood croutons

Gekookte Zeeuwse mosselen op Philippiense wijze (natuur)

Dame Blanche

€ 39.50 p.p.

TIP: DINERBON van Place du Marché

Indien U een bepaald dieet volgt of vegetarisch bent,
weten wij dit graag op voorhand.
We kunnen dan extra aandacht aan de gerechten geven.
Heeft U een bepaalde allergie, meldt het ons.

Koude Voorgerechten

Klassieke Garnalencocktail <i>met zachte whiskysaus, tomaat, ei</i>	€ 17.50
Platte Zeeuwse Oesters 00000 <i>geserveerd op ijs, 6 stuks</i>	€ 22.50
Gravlax van het huis <i>met een frisse vinaigrette</i>	€ 17.50
Serranoham <i>met portdressing, zongedroogde tomaat en rucola</i>	€ 15.50
Carpaccio van rund <i>met balsamico, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes</i>	€ 16.00

Soepen

Huisbereide Kreeftensoep <i>met een vleugje Armagnac en room</i>	€ 13.50
Rijk gevulde Oosterschelde Vissoep <i>met croutons en rouille</i>	€ 13.50
Huisgemaakte romige soep van pomodori tomaten <i>met balletjes</i>	€ 8.00

Warme voorgerechten

Huisgemaakte Garnalenkroketten <i>met gebakken peterselie, citroen en verse garnaaftjes</i>	€ 17.50
Scampi's van de Chef <i>met knoflookroomsaus en champignons</i>	€ 15.50
Dozijn gegratineerde Mosselen <i>met kruidenboter en oude kaas</i>	€ 15.50
Escargots <i>met fijne kruidenboter</i>	€ 14.50
Gegratineerd Zeeuws Vispannetje <i>met zalm, kabeljauw, scampi en garnaaftjes</i>	€ 17.50

Om mee te nemen

Vissoep per liter:	€ 17.00
Kreeftensoep per liter:	€ 19.00

Visgerechten

Naturel gebakken Oosterschelde Paling <i>met tartaarsaus</i>	€ 29.50
Gebakken Paling van de chef <i>met knoflookroomsaus en champignons</i>	€ 29.50
Scampi's van de chef <i>met knoflookroomsaus en champignons</i>	€ 25.50
Grote gebakken zeetong <i>in roomboter gebakken en tartaarsaus</i>	€ 39.50
Hele Kreeft (600 gram) <i>op de manier die U wenst, Belle vue of gratin</i>	€ 48.50
Gebakken jonge tarbot <i>naturel met tartaarsaus en sla</i>	€ 29.50
Gepocheerde kabeljauwhaas <i>met witte wijnsaus en garnaltjes</i>	€ 28.50

Vleesgerechten

Tournedos naturel <i>met eigen braadjus</i>	€ 29.50
Brasvarken kotelet <i>met kriekenbiersaus en sla</i>	€ 27.50
Krokant gebakken kalfszwezerik <i>met bordelaisesaus, rode wijn, sjalotjes en spekjes</i>	€ 28.50
Zachte Lamsfilet <i>met knoflookjus en warme groentjes</i>	€ 28.50

Vegetarisch

Salade met lauwwarme Geitenkaas <i>warme appel, balsamico dressing en walnoot</i>	€ 20.50
--	---------

Sauzen

Pepersaus, champignonroomsaus, béarnaisesaus	€ 3.00
--	--------

Kindergerechten

Keuze uit; Kinderbiefstukje, Frikandel, Kipnuggets of Vissticks met appelmoes, frietjes en een Schatkist ijsje na	€ 11.50
--	---------