

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
Licht gerookte Wildzwijnham <i>op slaatje met bosbessendressing</i>	€ 15.50
Ganzenleverpaté <i>met vijgenconfituur en rozijntoast</i>	€ 22.50

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
Wildbouillion <i>met bospaddenstoeltjes en omeletreepjes</i>	€ 8.50

Warme voorgerechten

Huisgemaakte Garnalenkroketten <i>met gebakken peterselie, citroen en verse garnaaletjes</i>	€ 17.50
Scampi's "Diabolique" <i>romige tomatensaus met knoflook</i>	€ 15.50
Dozijn gegratineerde Mosselen <i>met kruidenboter en oude kaas</i>	€ 15.50
Escargots <i>met fijne kruidenboter</i>	€ 14.50
Gebakken Ganzenlever <i>met sinaasappelsaus en appeltjes</i>	€ 22.50

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
Oosterschelde Paling <i>in een zachte tomatensaus</i>	€ 29.50
Scampi's "Diabolique" <i>romige tomatensaus met knoflook</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>	€ 47.50
Op het vel gebakken Zeebaarsfilet <i>met hollandaisesaus en graantjes mosterd</i>	€ 28.50
Gepocheerde Kabeljauwhaas <i>met witte wijnsaus en garniaaltjes</i>	€ 28.50

Vleesgerechten

Tournedos naturel <i>met eigen braadjus</i>	€ 29.50
Tournedos "Rossini" <i>met rode wijnsaus en wintergroentjes</i>	€ 39.50
Hertenbiefstuk <i>met veenbessensaus en gekarameliseerd appeltje</i>	€ 28.50
Fazantenfilet "fine Champagne" <i>zuurkool en wintergarnituur</i>	€ 27.50
Krokant gebakken Kalfszwezerik <i>met dragonsaus</i>	€ 28.50

Sauzen

Peppersaus, champignonroomsaus, béarnaisesaus	€ 3.00
---	--------

Kindergerechten

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