

A vibrant, stylized illustration of various seafood dishes. In the center, a large orange circle with a white dotted border contains the text. Surrounding this circle are illustrations of clams, mussels, scallops, and oysters, some served on plates with lemon wedges. The background is filled with these seafood elements, creating a rich, textured effect.

**Restaurant
Place
du
Marché**

Keuzemenu

Gebakken Zeeuwse mosselen met Toscaanse tomatensaus

of

Vlaamse garnaalkroketten met garnaaltjes en cocktailsaus

of

Meloen met Parmaham, balsamicostroop en fris zomerslaatje



Mosselen op Philippiense wijze (natuur)

Dit is ook mogelijk met een van onze heerlijke sauzen of bereidingen voor een suppl. +€2.50

of

Tagliata steak 230gr. met mediterrane salade

rucola pittenmix sud en sol tomaatjes en balsamicostroop

of

Tonijn steak van de plancha 36.50

soja sesam zomergroentjes verse frietjes



Chocolade taartje met vanille roomijs en slagroom

of

Verfrissende citroen sorbet met Limoncello

of

Tiramisu van aardbeien, bitterkoekjes en amaretto

van onze menu's kan niet worden afgeweken,
gerechten ook los mogelijk

€ 56,00 p.p



Mosselgerechten

Mosselen à Volonté Mosselen eten zoveel u Lust!

Mosselen op Philippiense wijze (natuur)

gekookte Zeeuwse mosselen

€ 37,00

Mosselen op Provençaalse wijze

gekookte Zeeuwse mosselen in een tomatensaus met verse Provençaalse kruiden

€ 39,00

Mosselen in de lookroom

gekookte Zeeuwse mosselen overgoten met een huisgemaakte knoflookroomsaus

€ 39,00

Mosselen in de witte wijn

gekookte Zeeuwse mosselen in witte wijn

€ 39,00

Gebakken Zeeuwse mosselen

verse paprika, ui, champignons en geserveerd met tartaarsaus

€ 39,00

*geserveerd met verse frietjes en sausjes. *Extra portie frietjes € 2,50

Mosselmenu

Zeeuwse mosselsoep

rijkgevuld met mosseltjes, room en een vleugje Pastis



Mosselen op Philippiense wijze (natuur)

Gekookte Zeeuwse mosselen

Dit is ook mogelijk met een van onze heerlijke sauzen of bereidingen voor een suppl. +€ 2,50



Dame Blanche

Met warme Callebaut chocoladesaus

€57,00 p.p



Voorgerechten

Gegratineerde Mosselen <i>vers opengestoken mosselen gratineerd in lookboter</i>	€ 21,00
Vlaamse garnaalkroketten - 2 stuks <i>geserveerd met garnaaltjes, cocktailsaus en citroen</i>	€ 22.50
Rundercarpaccio met truffelmayonaise <i>pittenmix parmezaan schilfers rucola en zongedroogde tomaat</i>	€ 22.50
Zeeuwse Mosselsoep <i>rijkgevuld met mosseltjes en een vleugje pastis</i>	€ 15.50
Half dozijn Zeeuwse oesters 0000 <i>citroen en verse peper</i>	€ 26,00
Klassieke Garnalencocktail <i>Hollandse garnalen, botersla, tomaat, ei, mayonaise, citroen</i>	€ 25.00
Scampi's van de Chef - 7 stuks <i>in knoflookroomsaus</i>	€ 22.50
Huisbereide kreeftensoep <i>met een vleugje armagnac en room</i>	€ 17.50

wij serveren onze voorgerechten met stokbrood kruidenboter en boter

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.



Visgerechten

Grote gebakken Zeetong +/-600gr. € 55.00
geserveerd met tuinkers, tartaarsaus en verse frietjes

Twee gebakken Slibtongen groot +/-500gr. € 37.00
geserveerd met tuinkers, tartaarsaus en verse frietjes

Luxe vispan € 36,00
rijk gevulde Vispan met 4 soorten vis en gegratineerd met kaas

Heilbotfilet met verse dillesaus € 36,00
op de huid gebakken, seizoengroentjes en verse frietjes

Zeebaarsfilet met tomaten en knoflook € 36.00
met verse frietjes zeeegroente en tartaarsaus

Tonijn steak van de plancha € 37,00
met soja, sesam, zomergarnituur en verse frietjes

Gebakken paling € 37,00
krokant gebakken paling met citroen, tartaarsaus, zeeegroente en verse frietjes

Vlaamse Garnaalkroketten 3st. € 34,50
3 stuks met verse garnaaltjes, gefrituurde peterselie en citroen



Vleesgerechten

- Tagliata Steak 230gr.** € 36.50
mediterraanse salade, pittenmix sud en sol tomaatjes, balsamicostroop
- Gestoofde Varkenswang met champignons** € 34,00
zomergroentjes en verse frietjes
- Malse Entrecote 230gr. met kruidenboter** € 36,00
aardappelgratin, zomers slaatje en verse frietjes

Verse sauzen

- Peperroomsaus** € 3.50
- Champignonroomsaus** € 3.50
- Gebakken Champignons** € 5.50

Vegetarisch

- Salade Geitenkaas** € 25.50
geitenkaas met honing, walnoten en appel geserveerd op een frisse salade
- Kaaskroketten 3 stuks** € 27.50
geserveerd met Parmezaanschilfers, citroen, zomers slaatje en verse frietjes

Kindermenu naar keuze (tot 12 jaar) € 16.50

- Zeeuwse gekookte mosselen kinderportie** suppl. + €7.00
geserveerd met frietjes en mayonaise
of
- Twee frikandellen** *met friet en appelmoes mayonaise of ketchup*
of
- Verse kibbeling** *met frietjes en appelmoes mayonaise of ketchup*
of
- Kipnuggets** *met frietjes en appelmoes mayonaise of ketchup*
.....
- Schatkist ijsje**

