



**Restaurant
Place
du
Marché**

Mosselmenu

Zeeuwse mosselsoep

rijkgevuld met mosseltjes,
room en een vleugje Pastis



Mosselen op Filippiense wijze (natuur)

Gekookte Zeeuwse mosselen

Dit is ook mogelijk met een van onze heerlijke sauzen
of bereidingen voor een suppl. +€ 3,-



Dame Blanche

met warme Callebaut chocoladesaus en slagroom

€58,00 p.p

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.



Mossel gerechten

Mosselen à Volonté

Mosselen op Philippiense wijze (natuur)

gekookte Zeeuwse mosselen

€ 37,50

Mosselen op Provençaalse wijze

gekookte Zeeuwse mosselen in een tomatensaus met verse Provençaalse kruiden

€ 39,50

Mosselen in de lookroom

gekookte Zeeuwse mosselen overgoten met een huisgemaakte knoflookroomsaus

€ 39,50

Mosselen in de witte wijn

gekookte Zeeuwse mosselen in witte wijn

€ 39,50

Gebakken Zeeuwse mosselen

verse paprika, ui, champignons en geserveerd met tartaarsaus

€ 39,50

*geserveerd met verse frietjes en sausjes. *Extra portie frietjes € 3,-



Voorgerechten

Gegratineerde Mosselen <i>vers opengestoken mosselen gegratineerd in lookboter met parmezaan</i>	€ 21,00
Vlaamse Garnalkroketteren - 2 stuks <i>geserveerd met garnaaftjes, 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>	€ 28,00
Klassieke Garnalencocktail de luxe <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
Vis trio met gerookte vissoorten <i>zalm, forel, makreel, garnaaftjes, uitjes, peterselie en citroen</i>	€ 24.00

wij serveren onze voorgerechten met stokbrood kruidenboter en boter



Visgerechten

Grote gebakken Zeetong +/-600gr. <i>geserveerd met zeegroente, tartaarsaus en verse frietjes</i>	€ 55.00
Twee gebakken Slibtongen groot +/-600gr. <i>geserveerd met zeegroente, tartaarsaus en verse frietjes</i>	€ 39.50
Luxe vispan <i>zalm, schol, kabeljauw, scampi, gegratineerd met kaas</i>	€ 36,00
Zeebaarsfilet met tomaten en knoflook <i>geserveerd met tartaarsaus, zeegroente en verse frietjes</i>	€ 36.00
Tonijn steak van de plancha <i>met soja, sesam, zomergarnituur en verse frietjes</i>	€ 37,00
Gebakken paling <i>krokant gebakken paling met citroen, tartaarsaus, zeegroente en verse frietjes</i>	€ 37,00
Vlaamse Garnaalkroketten 3st. <i>garnaaltjes, zomerslaatje, citroen, verse frietjes</i>	€ 34,50
Hele tarbot (500gram) gebakken in roomboter <i>zomergroentjes, tartaarsaus en verse frietjes</i>	€ 38,00
Dorade filet van de plancha <i>knoflook, tomaat, kappertjes, zomers garnituur, verse frietjes</i>	€ 36,00
Klassieke Salade Niçoise <i>tonijn, sla, ei, rode ui, ansjovis, koninginnenboontjes, komkommer, Parmezaan</i>	€ 22,50



Vleesgerechten

Tagliata Steak 230gr.	€ 36.50
<i>mediterrane salade, pittenmix sud en sol tomaatjes, balsamicostroop</i>	
Malse entrecôte 230gr. met kruidenboter	€ 36,00
<i>zomergroentjes en verse frietjes</i>	
Tournedos (filet pur) met gerookte zalm	€ 39,50
<i>bearnaisesaus, warm groentegarnituur</i>	

Verse sauzen

Peperroomsaus	€ 3.50
Champignonroomsaus	€ 3.50
Gebakken champignons	€ 5.50

Vegetarisch

Italiaanse zomersalade met buffelmozzarella	€ 24.00
<i>tomatensalsa en pesto</i>	
Kaaskroketten 3 stuks	€ 27.00
<i>geserveerd met Parmezaanschilfers, citroen, zomers slaatje en verse frietjes</i>	

Kindermenu naar keuze (tot 12 jaar) € 16.50

Zeeuwse gekookte mosselen kinderportie suppl. + €7.00
<i>geserveerd met frietjes en mayonaise</i>
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

