

Voorgerechten

rundscarpaccio, rucola - pijnboompitjes - parmezaan	€ 17
vitello tonnato - zacht gegaard kalfsvlees	€ 18
carpaccio van coeur de boef-tomaat - buffelmozzarella - pesto salsa	€ 16
terrine "Maison" van ganzenlever en gandraham - chutney van abrikoos en passievrucht - rozijnenbrioche	€ 19
duo van huisgemaakte kaas- en garnaalkroketjes	€ 17
tomatenroomsoep	€ 7
scampi "De Sellerie" - roomsaus - bisque - Italiaanse kruiden	€ 18 / € 24
salade met 1/2 lauw-warme kreeft "Belle Vue" (per 2 personen)	€ 24 / € 27
salade met kip en scampi tandoori - ansjovis - croutons - caesardressing	€ 18 / € 24

Hoofdgerechten

Zeeuwse mosselen Goudmerk - natuur	€ 25
Zeeuwse mosselen Goudmerk op Thaise wijze	€ 27
zeebaars - ratatouille - tabouleh - mosseltjes en jus van schelpjes	€ 29
"tomate crevette" - tomaat (2 stuks) gevuld met grijze garnalen en sla	€ 25
sliptongen (3 stuks) in hoeveboter gebakken - slaatje - tartaarsaus	€ 26
rijkelijk gevulde bouillabaisse van Noordzeevis - saffraanpatatjes - rouille	€ 29
kreeft "van de chef" - met mosselen - groentjes - gerookte zalm en homardinesaus (per 2 personen)	€ 34
filet pur "Black Angus" - gemengd slaatje - saus naar keuze	€ 32
côte à l' os (+/- 1 kg) - gemengd witloofslaatje - gevuld beenmerg - saus naar keuze (per 2 personen)	€ 34
lamsragout met verse tuingroenten	€ 26
zwartpootkip - fregola sarda - seizoenspaddenstoelen - zomertruffel	€ 26
zacht gegaard melkbig - marktgroenten - gebakken rattepatatjes - natuurjus met sechuanpeper	€ 26
ossobuco "al forno" - pasta	€ 27
penne "all arrabiata" - tomaat - basilicum - look (licht pikant, vegetarisch)	€ 24

supplement € 5: warme groenten, gebakken champignons
aardappelgerechten inbegrepen

kindergerechten

kipbrochetje met appelmoes en frietjes/kroketjes/puree	€ 12
gehaktballetjes "grand mère" in tomatensaus	€ 12
vissticks met tartaarsaus en frietjes	€ 10
curryworst (2 stuks) met frietjes	€ 10

nagerechten

Dame Blanche - vanilleroomijs, warme chocoladesaus, slagroom	€ 9
taartje van citroencrème - Bretoens zanddeeg - zomerfruit - sorbet	€ 12
panna cotta van witte chocolade met homemade limoncello	€ 10
Mojito sabayon - exotische vruchten - limoenijs	€ 12
Colonel - limoensorbet met Grey Goose vodka	€ 14
zacht smeltend chocoladegebak "moelleux" - vanilleroomijs	€ 11
selectie kazen "Domus Casei"	€ 14