

OM TE BEGINNEN

Imperial Heritage Caviar — Botertoast

30g Connoisseurs • 30g Oscietra Royal – 75 / 85
50g Connoisseurs • 50g Oscietra Royal – 105 / 120

Oesterdegustatie

Zeeuwse creuse • Gillardeau • Irish Mor
3.00 / 4.90 / 4.70 per stuk

Jamón Ibérico de Bellota — 31

Pan con tomate

Canadese Kreeft — 45

550g

Belle Vue • Tijmboter • Kruidenboter • Thai Curry • Vis&Dis

Gegrilde Octopus — 29

Papayasalade • pinda

Ceviche — 29

Leche de tigre • avocado • maïs

Garnaalkroketten — 25

Gefrituurde peterselie • citroen

NOORDZEE & VIS

Noordzeetong — 58

Meunière • kropsalade

Kabeljauw & Langoustine — 47

Spinazie • venkel • Hollandaisesaus

Paling in't Groen — 36

Vanaf 6 personen vragen wij de keuze te beperken tot maximaal 3 gerechten per gang.

ZEEVRUCHTEN

Fruits de Mer Royal

146 • 2 personen

Een rijkgevulde selectie van dagverse zeevruchten met oesters, langoustines, steurgarnaal, krabbenpoot, ongepelde garnalen, wulken, kreukels en een volledige koude Canadese kreeft.

Fruits de Mer Royal 2-Service

156 • 2 personen

Geniet eerst van een uitgebreide selectie koude zeevruchten, gevolgd door een hele warme Canadese kreeft met tijmboter.

Fruits de Mer Royal Lobster

95 • 1 persoon

Onze Fruits de Mer Royal, uitgebreid met een volledige koude Canadese kreeft.

Onze klassiekers

Canadese Kreeft – 65

750g

Belle Vue • Tijmboter • Kruidenboter • Thai Curry • Vis&Dis

King Crab – 96

Tijmboter

DRY-AGED VLEES

Kogoshima Wagyu 5+ – 95

Gember • Tomasu sojasaus • bimi

Holstein Filet Pur – 46

Carima Rare Rib-Eye – 49

Geserveerd met kropsalade.

Sauzen: bearnaise, champignonroom of peperroom.

BIJGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd, zodat u enkel kiest waar u zelf zin in heeft.

Friet • puree • pasta • rijst – 3,5

Gemengde salade – 6

Warme groenten – 9,5

Gelieve allergieën of intoleranties vooraf te melden. Ondanks onze zorgvuldige werkwijze kunnen wij sporen van allergenen niet uitsluiten.

Alle prijzen zijn in euro, inclusief btw en bediening.