

OESTERS	
HALF DOZIJN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJNVINAIGRETTE EN CITROEN	
<b>FINES DE NORMANDIE NO. 3</b> Normandië	<b>19</b>
<b>SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4</b> Marennes Oléron	<b>32</b>
<b>ZEEUWSE PLATTE 5/O</b> Zeeland	<b>30</b>
<b>OESTERS &amp; KAVIAAR</b> 3 stuks 'Spéciale Gillardeau no. 4', geserveerd met 10 gram Osietra kaviaar	<b>35</b>
<b>GEBAKKEN OESTERS</b> Drie oesters 'Spéciale Gillardeau no. 4' met spinazie uit de wok en Hollandaisesaus	<b>21</b>

## SUSHI

SIGNATURE ROLLS	NIGIRI	MAKI	DAGPRIJS
<b>ULTIMATE KING CRAB</b> King crab, avocado en gele currymayonaise	<b>CRISPY NIGIRI</b> 5 gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm met een lichtpikante saus	<b>CHEF'S SPECIAL SUSHI</b> Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushi	
<b>TEMPURA GAMBA ROLL</b> Inside out roll met komkommer, tempura gamba's en een lichtpikante saus	<b>SALMON NIGIRI</b> 5 stuks, torched met truffel-teriyakisaus	<b>SALMON TORCH ROLL</b> Gebrande inside out roll met wasabimayonaise en unagi saus	<b>24</b>
<b>CRISPY CHICKEN MAKI</b> Inside out roll met krokante yakitori kip en mango	<b>UNAGI FOIE GRAS</b> 5 stuks, torched met unagi, foie gras en een zoete sojasaus	<b>TUNA VULCANO ROLL</b> Tonijn met spicy miso, teriyaki en sesamdressing	<b>25</b>
<b>SURF &amp; TURF ROLL</b> Inside out roll met kreeft, kingcrab, avocado, ossenhaas, chimichurri & truffel teriyakisaus	<b>CRISPY LOBSTER NIGIRI</b> 3 stuks, gebakken nigiri met avocado en kreeftensalade	<b>HOSOMAKI</b> Keuze uit tonijn, zalm, avocado of komkommer	<b>13</b>

## WARME VOORGERECHTEN

<b>GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE</b> Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken	<b>23</b>
<b>GEGRATINEERDE MOSSELEN</b> Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas	<b>21</b>
<b>INKTVIS</b> Gefrituurde pijlstaartinkvis met aioli	<b>19</b>
<b>CRISPY GAMBA'S</b> Tempura gamba's met limoenmayonaise	<b>22</b>
<b>GYOZA</b> Gyoza gevuld met kip, geserveerd met crispy chili olie	<b>19</b>
<b>ASIAN RIBS</b> Spareribs zonder bot met frisse salade en serehrème	<b>22</b>
<b>COQUILLES</b> Drie stuks coquilles gebakken met bloemkoolcreme, truffel beurre blanc & chorizo	<b>22</b>
<b>KING CRAB</b> Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpikante saus	<b>59</b>

## SOEP

<b>BISQUE D'HOMARD</b> Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft	<b>24</b>
<b>BOUILLABASSE</b> Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille	<b>19</b>
<b>POMPOENSOEP</b> Pompoensoep met speculaascROUTONS & chorizo optie: vega (zonder chorizo)	<b>16</b>

## BROODJES TOT 16:00 UUR

<b>SMASHED SALMON AVOCADO</b> Boerenbrood met smashed avocado, gepocheerd ei en gerookte zalm	<b>16</b>
<b>CLUB CHICKEN</b> Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade	<b>17</b>
<b>CLUB SALMON</b> Huisgerookte Schotse zalm, avocado & zalmalade	<b>19</b>
<b>WRAP GAMBA</b> Gamba's, avocado, bacon en lichtpikante saus	<b>17</b>
<b>TOAST TONIJSALADE</b> Toast met lichtpikante tonijnsalade	<b>16</b>

## SALADES

<b>CAESAR SALADE</b> Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas	<b>16</b>
<b>MET GEBAKKEN GAMBA'S MET TONIJSALADE</b> Gepelde gamba's met spinazie-ricotta ravioli en kreeftensaus	<b>+8</b>
<b>MET TONIJSALADE</b> Gepelde gamba's met spinazie-ricotta ravioli en kreeftensaus	<b>+8</b>
<b>MET GEROOKTE ZALM MET KIP</b> Gepelde gamba's met spinazie-ricotta ravioli en kreeftensaus	<b>+4</b>
<b>CHICKEN AVOCADO SALADE</b> Salade met gegrilde kipfilet, avocado, crispy tortilla & cashew	<b>19</b>
<b>SALADE BURRATA (VEGA)</b> Salade met burrata, tomaat, basilicum & pistache	<b>19</b>

## HOOFDGERECHTEN VIS

CATCH OF THE DAY	DAGPRIJS	GRIET	
Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag'		Hele griet geserveerd met gebakken paddenstoelen & truffel beurre blanc	<b>29</b>
<b>SLIPTONG</b> Drie in roomboter gebakken sliptongen met frites en komkommersalade	<b>29</b>	<b>KREEFT KLASSIEK</b> Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Stellendamse garnalen, geklaarde boter en frites	<b>44</b>
<b>TONG</b> Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk met frites en komkommersalade	<b>36</b>	<b>ZEEBAARS FILET</b> Gebakken zeebaarsfilet met courgettes, asperges, tomaat & saus van bouillabaisse	<b>33</b>
<b>GAMBA</b> Gepelde gamba's met spinazie-ricotta ravioli en kreeftensaus	<b>30</b>	<b>DORADE FILET</b> Doradefilet met gebakken tomaatjes, kappertjes, olijven, ansjovis en tzatziki	<b>29</b>
<b>ZALM TERIYAKI</b> Zalm geserveerd met taugé, bimi, boksoi & truffel teriyakisaus	<b>29</b>	<b>WARMER FRUITS DE MER</b> Selectie van mosselen, vongole, 1/2 kreeft, langoustines, krab en gamba's	<b>59</b>
<b>TONIJSALADE</b> Gegrilde tonijnfilet met pasta, olijven & citrusdressing	<b>34</b>		

## FRUITS DE MER

<b>PLATEAU DE FRUITS DE MER</b> Speciale selectie van schaal- en schelpdieren met o.a.: 1/2 Canadese kreeft, langoustines, diverse schelpsoorten, oesters en Hollandse krabbenscharen	<b>55 p.p.</b>
<b>PLATEAU DE CRUSTACÉS</b> Speciale selectie van schaaldieren met een 1/2 kreeft	<b>55 p.p.</b>
<b>OPTIONEEL BIJ DE PLATEAUS</b>	
<b>KING CRAB POTEN 100 GR</b>	<b>25</b>
<b>1/2 KREEFT (PER STUK)</b>	<b>25</b>
<b>OSIETRA KAVIAAR 10 GR</b>	<b>30</b>
<b>GAMBA'S</b> Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd, met een romige cocktailsaus	<b>19</b>

## KAVIAAR

<b>OESTERS &amp; KAVIAAR</b> 3 stuks 'Spéciale Gillardeau no. 4', geserveerd met 10 gram Osietra kaviaar	<b>35</b>
<b>ZALMTARTAR &amp; KAVIAAR</b> Zalmtartaar met een eierdooier & ponzu, geserveerd met 10 gram Osietra Kaviaar	<b>39</b>
<b>KAVIAAR KLASSIEK</b> 30 gram osietra kaviaar geserveerd met gerookte zalm, ei & blini's	<b>89</b>

## DESSERT

<b>CHOCO CARAMEL SUNDAE</b> Chocolademousse met stracciatella-ijs & brownie Maury Mise Tardive Organic 'Poudereux'   Grenache   Frankrijk 10	<b>15</b>	<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid Sauternes-Semillon, Sauvignon blanc   Muscadelle   Frankrijk 12	<b>14</b>
<b>DAME BLANCHE</b> Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus PX Nectar   Pedro Ximénez   Spanje   10	<b>14</b>	<b>CHOCOLATE LAVA CAKE</b> Lava cake met pistache-ijs & vanillesaus Maury Mise Tardive Organic 'Poudereux'   Grenache   Frankrijk 10	<b>14</b>
<b>OREO CHEESECAKE</b> Oreo cheesecake met gezouten karamel-ijs Château de Stony 'Soleil d'Hiver'   Muscat   Frankrijk 9	<b>14</b>	<b>KAASPLANKJE</b> Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd Tawny Port 10yrs   Touriga Nacional   Portugal 10	<b>17</b>
<b>PORNSTAR MARTINI DESSERT</b> Passievruchten curd met vanillecrème, passievruchtenmousse en meringue Sauternes-Semillon, Sauvignon blanc   Muscadelle   Frankrijk 12	<b>14</b>	<b>FLES DESSERTWIJN</b> Moscato d'Asti ca. Del Baio   49 Matusalem Oloroso 30 yrs V.O.R.S.   75	

## HOOFDGERECHTEN VLEES

<b>THE CATCH BURGERS (MRIJ)</b> Twee kleine burgers met avocado, ijsbergsla & Bang Bang saus supplement halve kreeft	<b>19</b>
<b>LEMON COCOS CHICKEN</b> Kip met lente-ui, cashew en rijst	<b>29</b>
<b>TOURNEDOS</b> Tournedos van 200 gram met truffelpasta, gebakken paddenstoelen & gerookte Hollandaise saus	<b>38</b>
<b>RIBEYE</b> Ribeye van 300 gram met paprikachutney, chimichurri & zoete aardappelfriet	<b>38</b>
<b>CÔTE DE BOEUF (1 KG)</b> 1 kg, met paprikachutney, paddenstoelen, gerookte Hollandaise saus & chimichurri	<b>95</b>

## VEGETARISCHE GERECHTEN

<b>SALADE BURRATA</b> Salade met burrata, tomaat, basilicum & pistache	<b>19</b>
<b>VEGA RAVIOLI</b> Ravioli met spinazie-ricotta, paddenstoelen & truffelroom	<b>19</b>
<b>VEGA POMPOENSOEP</b> Pompoensoep met speculaascROUTONS	<b>16</b>

## BIJGERECHTEN

<b>FRITES</b>	<b>5</b>
<b>ZOETE AARDAPPEL</b>	<b>5</b>
<b>FRITES</b>	<b>5</b>
<b>SPINAZIE</b>	<b>5</b>
<b>PADDENSTOELEN</b>	<b>6</b>
<b>PASTA AGLIO OLIO</b>	<b>6</b>

## INTERNATIONAL MENU



## KINDEREN

Kinderen kunnen kiezen uit: kibbeling, hamburger, stukje witvis of pasta met tomatensaus. De kindermenu's worden geserveerd met frites en boontjes. **14**