

# Starters

- \* Croque met truffel, gerookte forel sausje van dille en limoen  9,10/4st
- \* Wrap met gerookte zalm, spinazie mango, Sriracha-yoghurtsaus en walnoot  9,20/8st
- \* Yakitori van Yellowfin tonijn, afgestreept met Japanse lak, miso en lenteui 8,60/4st
- \* Nobashi garnaal met chili en limoen geroosterde sesam en lenteui 7,90/4st
- \* DIM SUM van krab, gestoomd op de wijze van de chef  8,95/8st
- \* SUSHI huisgemaakt, met krab, miso wasabi mayonaise en sesam  9,30/8st
- \* Ierse rauwe OESTER met zoet-zure dressing  13,50/6st
- \* Gegratineerde OESTER fine-champagne  15,00/6st

# Hoofdgerechten

- \* Wilde rivierpaling in de room van de chef 26,95/pp
- \* Vispan op de wijze van grootmoeder "ELZA" 21,90/pp
- \* Gratin van noordzeevis met fijne groentensaus 22,75/pp
- \* Tongschar rolletjes op normandische wijze ( 6 stuks per persoon ) 23,30/pp

# Klassieke voorgerechten

- \* Huisgemaakte GARNAALKROKET 5,00/st
- \* Kaaskroket "Oud Brugge" 3,00/st
- \* VISSCHELP kabeljauw, garnaal en een heerlijke witte wijnsaus 5,95/st
- \* St-Jakobsschelp met prei 8,90/st

# Soepen

## NIEUW

Romige TOM KHA soep, scampi en krab

elke lepel van deze soep neemt je mee op een culinaire reis naar het verre oosten

10.00/liter

Kreeftensoep rijkelijk gevuld met stukken kreeft

deze bisque is een ware delicatessen en belichaamt luxe en verfijning

14.00/liter

## TOPPER

Bretoense vissoep

9.95/liter

deze soep ademt de sfeer van de bretoense kust

# Bijgerechten

- \* Aardappelkroketten 2,50/pp
- \* Pureeaardappelen 2,50/pp
- \* Gratin aardappelen 3,50/pp
- \* Groentenpallet 4,50/pp

wortel, witlof, boontjes met speksnippers  
broccoli, bloemkool met witte saus en kaas