



Voorgerechten

Dagsoep Soep van de dag	€ 4,50
Bouillabaisse met rouille Vissoep met verse vis, zalm, kabeljauw en scampi	€ 10,95
Oesters Oesters, 3 stuks	€ 11,95
Gewokte mosselen Gewokte mosselen, 400 gram	€ 11,95
Toren van brie Met gegrilde paprika, salade en garnituur	€ 11,95
Carpaccio van weiderund Met balsamico-dressing, kappertjes, gedroogde tomaatjes en Grana Padano kaas	€ 11,95
Huisgerookte zalm Met mierikswortel en toast	€ 12,95
Scampi's look 6 scampi's met knoflook en kruidenboter	€ 12,95
Coquilles 6 coquilles met truffelolie gemarineerd	€ 14,95
Garnalenkroketjes Gevuld met extra Hollandse garnalen en gefrituurde peterselie	€ 14,95
Gemarineerde Gamba's Met gepast garnituur	€ 14,95

Tip van de chef

Sneukelbordje voor 2 personen

€ 24,50

Italiaanse ham, gerookte Iberico, chorizo, gerookte zalm, brie, garnaaltjes etc.

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, huisgemaakte tapenade en boter.



Vleeshoofdgerechten

Steak Hereford Rund € 18,95
Geserveerd met passend garnituur

Lams carré € 24,95
Geserveerd met kruidenportsaus en passend garnituur

Iberico Rib-Eye € 24,95
Geserveerd met koude Provençaalse saus en passend garnituur

Runder Rib-Eye € 24,95
Geserveerd met passend garnituur

Tip van de chef

Surf & Turf (2 personen) € 69,95
Gamba, Iberico Rib-Eye en Runderrib-Eye

Saus naar keuze
Kruidenport saus, pepersaus € 2,50
Bearnaisesaus € 3,00

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet, verse mayonaise en salade.



Vishoofdgerechten

Scampi's in de knoflook 10 scampi's, gebakken met verse look en kruidenboter	€ 17,95
Gevarieerd visensemble Kabeljauw, zalm, scampi en garnalen met een zachte kreeftensaus	€ 19,95
Kabeljauwfilet op de huid gebakken Met aardappelpuree en zachte mosterdsabayon	€ 22,95
Gemarineerde gamba's Met chilisaus en passend garnituur	€ 25,95

Tip van de chef

Noordzeplank (2 personen)

Oesters, visensemble, gamba en gewokte mosselen

€ 69,95

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet, verse mayonaise en salade.

Kreeft suggesties

Kreeft Belle-Vue	½ kreeft	€ 21,95
	1 hele kreeft	€ 38,00

Met slagarnituur, citroen, ei, cocktailsaus en verse mayonaise.

Ook zijn er geregeld kreeft variëteiten te vinden bij onze suggesties.



Salades 'Fier'

Maaltijdsalade vega Salade met mozzarella, basilicum dressing en zongedroogde tomaatjes	€ 14,95
Maaltijdsalade brie Salade met walnoot, uiencompote en balsamico dressing	€ 16,95
Maaltijdsalade zalm Salade met huisgerookte zalm, kappertjes en basilicum dressing	€ 16,95

Vegetarische hoofdgerechten

Gewokte groenten en champignons met bladerdeeg	€ 13,95
Gewokte groenten, champignons en geitenkaas met bladerdeeg	€ 15,95

Voor de kinderen

½ Biefstukje Met friet, appelmoes, verse mayonaise en ketchup	€ 8,50
Frikandel Met friet, appelmoes, verse mayonaise en ketchup	€ 8,50
Vleeskroket van Zeeuwse Witrik Met friet, appelmoes, verse mayonaise en ketchup	€ 8,50

Suggesties

U vindt onze suggesties op de krijtborden in ons restaurant.
Deze gerechten zullen regelmatig veranderen.





Bourgondisch 3-gangen keuzemenu € 39,-

Coquilles met truffelolie gemarineerd

Met gepaste garnituur

Of

Carpaccio

Weiderund met Grana Padano kaas, kappertjes, gedroogde tomaatjes en Balsamico dressing

Of

Scampi's look

6 scampi's met knoflook en kruidenboter

Kabeljauwfilet op de huid gebakken

Met mosterdsaus en puree

Of

Lamscarré

Met zachte kruidenportsaus en garnituur

Of

Runder Rib-Eye

Met een koude Provençaal saus geserveerd

Moelleux

Met chocolade, vanille-ijs en slagroom

Of

Crème brûlée

Met rietsuiker gebrand

Of

Soepje van witte chocolade

Met rood fruit en bolletje ijs





Desserts

Dame blanche Vanille ijs, chocoladesaus en slagroom	€ 6,95
Coupe Fier Vanille ijs, chocoladesaus, advocaat en slagroom	€ 7,95
Coupe Noisette Vanille ijs, caramelsaus, nootkrokant en slagroom	€ 7,95
Coupe Aardbeien (seizoen) Vanille ijs, verse aardbeien en slagroom	€ 8,95
Coupe vers fruit Vanille ijs, vers fruit en slagroom	€ 8,95
Vers fruit Diverse soorten vers fruit en slagroom	€ 8,00
Huisgemaakte chocolade moelleux Slagroom	€ 8,00
Huisgemaakte chocolade moelleux Slagroom en vanille ijs	€ 9,00
Crème brûlée Met rietsuiker gebrand	€ 8,95
Soepje van witte chocolade Met rood fruit en ijs	€ 8,95
Kaasplankje met 4 soorten kaas Appelstroop, fruit, noten en rozijntoast	€ 10,95



Lunch (tot 17.00 uur)

Luxe broodje gezond Met ham, kaas, salade, ei en rauwe groente	€ 6,95
Luxe broodje gerookte zalm met kruidenkaas	€ 8,95
Trio lunch vlees Vleeskroket, dagsoep en parmaham geserveerd met brood, roomboter en huisgemaakte tapenade	€ 13,95
Garnalenkroketten (2 stuks) Extra gevuld en geserveerd met brood	€ 14,95
Trio lunch vis Garnalenkroket, vissoep en zalmzalade geserveerd met brood, roomboter en huisgemaakte tapenade	€ 15,95

Lounge time (tot 17.00 uur)

Kaasblokjes	€ 4,50
Bitterballen van Zeeuwse Witrik (6 stuks)	€ 6,95
Kippenvleugeltjes	€ 6,95
Luxe kaasplankje 4 soorten kaas met fruit, nootjes en rozijnenbrood	€ 10,95
Tapasplank O.a. chorizo, Coppa di Parma, blokjes kaas, bitterballen, olijven, cornichons, zongedroogde tomaat, scampi, kippenvleugeltjes, huisgerookte zalm en calamares	€ 21,95



Verwennerijen (tot 17.00 uur)

Appelgebak	€ 5,00
Appelgebak met vanille ijs	€ 5,50
Appelgebak met vanille ijs en slagroom	€ 6,00
Pannenkoek met boter en suiker	€ 4,00
Pannenkoek met stroop	€ 4,25
Pannenkoek met vanille ijs	€ 4,50
Pannenkoek met vanille ijs en slagroom	€ 5,00
Pannenkoek met spek	€ 4,50
Pannenkoek met spek en stroop	€ 5,00
Pannenkoek met appel	€ 4,50
Pannenkoek met appel, vanille ijs en slagroom	€ 5,50
Huisgemaakte chocolade moelleux Met slagroom	€ 8,00
Huisgemaakte chocolade moelleux Met slagroom en vanille ijs	€ 9,00

