

Onze tips!!!

Wij werken zoveel mogelijk met streekprodukten, van de volgende leveranciers:

Onze verse vis is van visgroothandel De Smet uit Breskens.

Onze gerookte vis is van Visrokerij Quaars-Steijaart uit Breskens.

Onze kaas is van kaaswinkel 't vosje hier op het Spuiplein.

Ons ijs is van De Heerenhoeve uit Oostburg.

En ons Vlees halen we zelf op bij een Hoeveslagerij in België.

Ook hebben we streekbieren uit Bieruliet en Aardenburg op onze uitgebreide bierkaart staan.

Oesters (Fine de Claire)

Deze oesters zijn afkomstig van de kust van Normandië en waren al in trek onder Franse gastronomen in de 17e eeuw. De oesters worden in tafels op zee gekweekt en groeien in 3 à 4 jaar uit tot heerlijke delicatesses. Deze oester heeft zacht en heerlijk vlees, een unieke jodiumachtige smaak en een licht nootaroma.

1 stuk	3
--------	---

6 stuks	17
---------	----

Tartaar van Rund	14,5
------------------	------

Rundvlees-pickels-ui-komkommer-mayonaise

Bressiaons visbord	15,5
--------------------	------

Diverse gerookte vissoorten -garnalen



Tournedos v/d Grill	25,9
---------------------	------

Het meest malse stuk van belgisch blauw wit 230 gr.

Zeeuwse mosselen	24,5
------------------	------

Natuur-witte wijn-sausjes-frietjes



Heeft u een allergie? meld het ons!