

Fish & chips

kibbeling of lekkerbek, Franse frietjes,
huisgemaakte ravigottesaus, salade
tot 16.00u



Bites

PAN CON TOMATE 7,-
gegrild brood, tomaat, olijfolie, knoflook,
zeezout

BROOD MET DIP 7,-
aioli, tapenade, gremoulata

PINTXOS ANCHOVY 2 st. 7,-
gegrild brood, guindilla, olijf, ansjovis

NACHOS BASCOS PESCE 16,-
chips, gebakken ei, gamba's, knoflook, olijfolie

NACHOS BASCOS CARNE 17,-
chips, gebakken ei, chorizo, olijfolie

GILDA GUINDILLA 4 st. 8,-
guindilla, olijf, paprika, ansjovis

GEVULD HALF EITJE 2 st. 4,50
paprika, olijf, parmezaan

TOSTADA ZALM 2 st. 12,-
jalapeñomayo, ingemaakte ui

PATA NEGRA 16,-
gegrild brood

KAASPLANK 18,-
5 soorten kaas, truffelhoning, vijgenbrood

OLIJVEN 4,50

CROQUETAS DE JAMON 4 st. 12,-
aioli

BISQUEPRESSO 9,50
kopje kreeftenbisque, cognacroom, gamba

Oesters

SPECIAL OYSTER 5,50 per stuk
wisselend

FINE DE CLAIRE nr. 3 8,-
uit Frankrijk, ziltig | zacht

NORMANDIË nr. 3 7,-
uit Frankrijk, mild | ziltig | nootachtig

GILLARDEAU nr. 4 11,-
uit Frankrijk, romig | licht zoet | hartig

SPÉCIALES GAËY nr. 4 10,-
uit Normandië, vlezig | verfijnd | subtiel
elegante | nootachtig

OSTRAS DE AVEIRO nr. 3 9,-
uit Portugal, stevige bite | romig | licht ziltig

UMAMI nr. 4 9,-
Ierse oester, volgroeid in Zeeland, romig
licht zoet | ziltig | hartig

ZEEUWSE CREUSE nr. 2 7,-
uit Zeeland, ziltig | fruitige accenten

IERSE CREUSE nr. 3 7,-
uit Ierland, vlezig | romig | hartig

Alle oesters gaan per 2 en worden
geserveerd met citroen & peper
of een topping naar keuze.

Toppings

Sjalottenvinaigrette
rode wijnazijn | sjalot

Oosterse dressing
sesamolie | sojasaus | limoen | lente-ui

The Old Jazz dressing
passievruchtponzu | noricrumble

Bloody Mary
tomatensap | citroen | tabasco

High Wine

Laat je verrassen door onze
chef met een selectie van vis,
vlees en vega gerechtjes met
bijpassende wijnen.

4 gangen 47,50
7 gangen 87,50

Happy oyster hours

Di t/m zo
tussen 14.00 - 16.00
Fine de Claire oesters

1,50 per stuk

Ostra Wednesday

Geniet iedere woensdag van
een leuke **oesterproeverij** met
alle 8 de soorten oesters met
alle toppings én 2 proefglasjes
oesterwijnen naar keuze voor
32,95 p.p.



Vis



TONIJN TATAKI 16,-
salsa-ponzu, alfalfa, sesam

ZEEBAARSFILET 16,-
tomatentartaar, ansjovis-tapenade

LANGOSTINO A LA PLANCHA 3 st. 15,-
cherrytomaat, witte wijn, beurre de Paris

GAMBA PIRI PIRI 14,-
rode peper, knoflook

COQUILLES 2 st. 14,-
verse groene kruidenboter, witte wijn

MOSSELEN 12,-
bravassaus, knoflook, paprika

CALAMARIS 12,-
krokante chorizo, piquillo, bladpeterselie, sherry-azijn

Vlees

ALBONDIGAS 12,-
Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus

CHORIZO FRITO 12,-
honing, paddenstoelen

KIPSPIES 2 st. 14,-
pimente d'espallettes, padron, aioli

Vega

SALMOREJO 10,-
koude tomatencrèmesoep, brood, olijfolie, knoflook, ei

TARTAR TOMATE 9,-
klassieke tartaar-garnituren

KROKANTE BLOEMKOOL 10,-
romesco sauce, almond

GEGRILDE ARTISJOK 10,-
hummus, basilicumolie

Specials

HELE ZEEBAARS UIT ZOUTKORST 29,-
batata murro, frisse salade

STEAK FRITES 32,-
bavette, beurre de Paris, Franse frietjes

T-BONE STEAK 74,-
650 gr. beurre de Paris, batata murro, bloemkool

Bijgerechten

GROENE SALADE 5,-
basilicumolie, tomaat, olijven

CAESAR KOMKOMMERSALADE 6,-
huisgemaakte croutons

PADRON PEPPERS 6,-
zeezout

PATATAS BRAVAS 8,-
aardappeltjes, bravassaus, aioli, peterselie

FRANSE FRIETJES 6,-
mayonaise

Zoetigheid

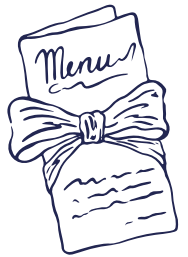
SAN SEBASTIAN CHEESECAKE 12,-
frambozensaus, vanille-ijs

CRÈME BRÛLÉE 12,-
vanille-ijs

CHURROS 10,-
dulce de leche, vers fruit, vanille-ijs

COUP DE SORBET 9,-
wisselende huisgemaakte sorbetijs, fruit

CAFÉ GOURMAND 15,-
friandises met keuze uit koffie of thee



Chef's shared diningmenu

Laat je verrassen door onze chef
met diverse gerechtjes om te delen!

3 gangen 37,50 p.p.

4 gangen 47,50 p.p.

Vanaf 2 p.

Wijnarrangement

Maak je diner compleet
met bijpassende wijnen!

3 gangen 26

4 gangen 35

BOB 13

BOB 17,50