



## A L'APÉRITIF

### BISOUS X HOUSE OF CAVIAR

*Perle Imperial*

30gr

50gr

125gr

250gr

*Beluga*

50gr

### 'ZEEUWSE' OYSTER NO. 3

*a piece*

### IRISH MOR NO. 4

*a piece*

### HUÏTRE À LA CRÈME

*a piece*



### PETITS TOASTS

BEURRE & CAVIAR

CREVETTES

ANGUILLE

FOIE GRAS

CANNIBALE

TOMATE *v*

### KING CRAB TORTILLA *3pcs*

*KING CRAB, AVOCADO, FINGERLIME*

### PLATEAU APERITIF

*SELECTION OF TOAST, OYSTERS, SHRIMP CROQUETTES,  
OLIVES AND CHARCUTERIE*

### POMME MOSCOVITE

*POTATO, 15gr CAVIAR, CREME FRAÎCHE*

### CHARCUTERIE

*PATA NEGRA, CROUTONS PAN CRISTAL*

### CROQUETTES DE CREVETTES *2pcs*

*HANDPEELED SHRIMP, CITRUS, CRÈME FRAÎCHE, PARSLEY*

### CRISPY FISH STICKS

*PIETERMAN, TARTARE SAUCE, LEMON, PIMENT D'ESPELETTE*

### OLIVES

*ANSJOVIS OIL*

### CHEF'S MENU 55

*Every monday till wednesday our chef creates a signature 3 course menu*

*Also available for lunch*

**PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES**



## PETIT PLATS

### PASTA CAVIAR

30gr CAVIAR, LINGUINI, BEURRE BLANC, WALNUT

### GRANDE LANGOUSTINE *per 100gr*

200-250gr GIANT LANGOUSTINE, BEURRE BISOUS, GRILLED LEMON

### ANGUILLE EN VERT

SMOKED EEL, POTATO CRIPS, GREEN HERB VINAIGRETTE, POTATO SALAD

### ESCARGOTS GRATINÉS

6pcs SNAILS, HERB BUTTER, TOASTED BREAD, ALMONDS

### PARISIAN ROLL

KING CRAB RETTICH, AVOCADO, VINAIGRETTE

30gr Caviar

### THÔN ROUGE

YELLOWFIN TUNA, MACADAMIA, PASSIONFRUIT VINAIGRETTE

### “JOOP’S” STEAK TARTARE

BAVETTE, BRIOCHE TOAST, COGNAC

### TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

FOIE GRAS, VEAL, FIG JAM, TOASTED BREAD

### SALADE D’ASPERGES VERTES *v*

GREEN ASPARGES, POACHED EGG, COMTE, CROUTON, FRESH MORILLES



## PLATS

### POISSON DU JOUR

FRESH FISH OF THE DAY

### BAR DE MER

SEABASS FILET, GREEN CHARTREUSE BEURRE BLANC, HERB OIL

### SOLE DE MER

WHOLE DOVER SOLE, MEUNIÈRE

### ÉPAULE D’AGNEAU

LAMB SHOULDER, LAMB JUS, PISTACHIO

### CASSOULET

BOUDIN BLANC, PORK BELLY, FOIE GRAS, GREEN ASPARGUS

### POULET NOIR

CHICKEN, MORILLES SAUCE

### TOURNEDOS 200gr

STROGANOFF or PEPPER SAUCE

Foie gras

### TOURNEDOS ROSSINI

FOIE GRAS, TRUFFLE, MADEIRA JUS, BRIOCHE

### RIBEYE 600gr 400gr

STROGANOFF or PEPPER SAUCE

### ENDIVES RÔTIES *v*

ROASTED CHICORY, BLACK TRUFFLE, GRIBICHE HOLLANDAISE

## ACCOMPAGNER

FRITES *v*

SALADE VERTE *v*

HARICOT VERTS *v*

PIQUILLO PEPPERS *v*

FOIE GRAS

ÉPINARDS À LA CRÈME *v*  
*Spinach, Parmezan, Crouton*



## DESSERTS

### DAME BLANCHE

*VANILLA ICE CREAM, CHOCOLADE, WHIPPED CREAM. CRUMBLE*

### FINANCIER *a piece*

*VANILLA CUSTARD*

### ÎL FLOTTANTE

*VANILLA SAUCE, PISTACHIO, CARMEL*

### ZEEUWSE BOLUS

*ZEEUWSE BABBELAAR ICE CREAM, CRÈME SUISSE*



## PLATEAU DE FROMAGE

GRAND PLATEAU *4pcs*

PETIT PLATEAU *2pcs*