



A L'APÉRITIF

IRISH MOR NO. 4
a piece

BISOUS X HOUSE OF CAVIAR

Perle Imperial

30gr

50gr

125gr

250gr

Beluga

50gr

PETITS TOASTS

BEURRE & CAVIAR
CREVETTES
ANGUILLE

FOIE GRAS
CANNIBALE
VÉGÉTARIEN *V*

KING CRAB TORTILLA *3pcs*
NORTH SEA CRAB, AVOCADO, FINGER LIME

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

POMME MOSCOVITE
POTATO, 15gr CAVIAR, CRÈME FRAÎCHE

CHARCUTERIE
PATA NEGRA, PAN CRISTAL

CROQUETTES DE CREVETTES *2pcs*
HANDPEELED SHRIMP, CITRUS, CRÈME FRAÎCHE, PARSLEY

OLIVES
ANCHOVY OIL

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES



PETIT PLATS

PASTA CAVIAR

30gr or 50gr CAVIAR, BEURRE BLANC, WALNUT

THÔN ROUGE

YELLOWFIN TUNA, WATERMELON, JALAPEÑOS

MOULES À L'ESCARGOTS

MUSSELS, HERB BUTTER, BREAD

MOULES BISOUS

MUSSELS, CURRY BRETON, PASTIS

"JOOP'S" STEAK TARTARE

TENDERLOIN, BRIOCHE TOAST, COGNAC

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

FOIE GRAS, SPICY APPLE SYRUP, TOASTED BRIOCHE

TERRINE AU TOMATE *v*

TOMATO, HERB SALAD, PEACH

MENU DU CHEF 55

*Every day our chef creates a signature 3 course menu - available until 20:00
4th course 20*



PLATS

SOLE DE MER

WHOLE DOVER SOLE, MEUNIÈRE

BAR DE MER ET CREVETTES

SEABASS, DUTCH SHRIMPS, BEURRE BLANC, FENNEL SALAD

POULET NOIR AU PARMESAN

CHICKEN, CANTERELLES, TOMATO

TOURNEDOS AU POIVRE CONCASSÉ 200gr

BÉARNAISE or PEPPER SAUCE

Foie Gras

SURF & TURF

TOURNEDOS, LOBSTER, SAUCE AMERICAIN, GLACED CARROT

RIBEYE 600gr 400gr

BÉARNAISE or PEPPER SAUCE

GNOCCHI PARISIEN *v*

AUBERGINE, ZUCCHINI, PIQUILLO, BASIL

ACCOMPAGNEMENTS

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, CHOCOLATE, WHIPPED CREAM, ALMONDS

MADELEINE *a piece* CRÈME SUISSE

TARTELETTE AU PECHE

PEACH, RASPBERRY SORBET, ALMOND

ZEEUWSE BOLUS

ZEEUWSE BABBELAAR ICE CREAM, CRÈME SUISSE

CERISES NÉERLANDAISES

DUTCH CHERRIES, LIME, GRANITE CHERRIES



PLATEAU DE FROMAGE

PLATEAU TU JOUR

HONEY, HAZELNUTS, BAGUETTE