

*Al onze producten zijn dagvers
en worden gekookt in de zaak*

*Ons brood wordt zelf gebakken en onze
sausjes worden vers gemaakt*



Per liter

1L VISSOEP.....	8,-
Met Rouille	
1L GARNAALSOEP.....	10,-
Met Rouille	
1L WULKEN.....	17,-
1L KREUKELS.....	17,-

Om thuis te frituren

GARNAALKROKET.....	4,-
Per stuk	
KAASKROKET.....	3,5-
Per stuk	
GANDAHAMKROKET.....	3,7-
Per stuk	
VISREEPJES.....	14,-
6 stuks met verse tartaarsaus	

Schaaldieren

KRABBPOTEN.....	20,-
Met verse mayonaise	
NOORDZEEKRAB.....	29,-
Met verse mayonaise	
CREVETTES ROYALE.....	27,-
Met verse cocktailsaus	
1KG GRIJZE GARNALEN.....	DAGPRIJS

Apart te verkrijgen

GEROOKTE ZALM.....	27,-
Ui, citroen, wasabi-mayonaise	
COQUILLESCHERP.....	14,-
Klaar voor in de oven	
KAVIAAR 10g.....	23,-
KAVIAAR 30g.....	60,-

Plateau Fruits De Mer

Vanaf 2 personen.....100,-

Al het beste uit de
Noordzee: Kreukels,
Wulken, Grijze Garnalen,
Oesters, Mesjes, Clams,...

Met verse sausjes
brood & citroen.

Wij vragen 20€ waarborg
voor onze schotels.

Kreeften

BELLE-VUE.....DAGPRIJS

Frisse salade, verse cocktail & mayonaise

KRUIDENBOTER.....DAGPRIJS

'T WERFTJE.....DAGPRIJS

Notenolie, groene kruiden, witte wijnazijn, verse harissa

BAIGNEUR.....DAGPRIJS

Gepelde garnalen, fijne groentjes, gegratineerd

Langoustines

KRUIDENBOTER.....35,-

'T WERFTJE.....35,-

Notenolie, groene kruiden, witte wijnazijn, verse harissa

GEKOOKTE LANGOUSTINES.....22,-

Met verse mayonaise & cocktailsaus

Oesters

	geopend			ong geopend		
GILLARDEAU.....	17,-	25,-	32,-	14,-	22,-	29,-
6-9-12 stuks geopend/ong geopend						
WERFPAREL.....	12,-	19,-	26,-	9,-	16,-	22,-
6-9-12 stuks geopend/ong geopend						



Onze Werfparel oesters zijn zorgvuldig geproeft en uitgekozen door Mike, Eli en de oesterman.

Deze minerale en licht ziltige fine de claire wordt geproduceerd in Oléron, Frankrijk. Deze regio is zeer gekend voor zijn heerlijke vlezig oesters.

Dit mooi product eet men best "natuur" of met wat gemalen peper en citroensap, dit alles past perfect bij een goed glaasje frisse wijn of Champagne.