

FERMET

MENU

Oosterschelde creuses
3 stuks

Carpaccio van rode biet
grijze garnalen - rucola - ricotta - mango

Vitello tonnato
rosé kalfsvlees - tonijnmayo - appelkappers

Artisanale kroketjes
citroen - peterselie
kaas - garnaal - duo

Skrei
spinazie - prei - witte wijn

Argentijnse entrecôte
peper of champignon of béarnaise & seizoensgroentjes

Varkenswangetjes
Fermet sterk blond bier & seizoensgroentjes

Eton Mess
appel - kaneel - karamel
of
Fermet koffie (+ 3 euro)
(French - Irish - Italian)

53 euro

voorgerechten

Oosterschelde creuses n°2

4 stks 18
6 stks 26
8 stks 34

Tartaar Black Angus

handgesneden 100gr
klassiek geprepareerd 21
'deluxe' St.Jacobsnoot 25

Artisanale kroketjes

citroen - peterselie (1 of 2 stks.)
kaas 12.50 / 17.50
garnaal 13.50 / 19.50
duo 19

Ganzenlever

duo - terrine & gebakken - kweepeer – brioche 26

St. Jacobsnoot

spinazie - witte wijn 24.50

Robespierre

filet pur - rucola - zontomaat - parmezaan - balsamico 23

'Slow' escargots de Bourgogne

6 stks - kruidenboter 17

Toast zalm

lang gesneden - mierikswortel 23

Scampi 'Fermet'

curry - appel - licht pikant 23

Kreeft (400 gr)

in look gebakken - geroosterde kerstomaatjes 41
Bellevue - gem sla - tomaat - cocktail 41

Bouillabaisse

rijke vissoep - rouille 20

supplement bij voorgerechten:

verse frietjes & mayo / aardappelmousseline / verse kroketjes / peterselie patatjes / trofie pasta & citroenboter / glutenvrij broodje +4.5

visgerechten

Sliptongen 'meunière'

verse tartaar - little gem sla 33

Skrei

prei - spinazie - witte wijn 33

Paling in't groen

verse tuinkruiden - citroen 33

Fishburger

gepaneerde lekkerbek - verse tartaar - sla - tomaat 24

Kreeft (400 gr)

in look gebakken - geroosterde kerstomaatjes 46

Bellevue - gem sla - tomaat - cocktail 46

Bouillabaisse

rijke vissoep - rouille 31

inbegrepen bij visgerechten:

verse frietjes & mayo / aardappelmousseline / verse kroketjes / peterselie patatjes / trofie pasta & citroenboter

veggie

Baklava geitenkaas

witloofsla - peertjes - noten - framboos dressing 20 / 26

Halloumi

gegrild - spinazie - tomaat 24.50

Zuiderse groenten

trofie pasta - citroenboter 22

vleesgerechten

Filet pur Black Angus

natuur - witloofsalade 36

peper - champignon - béarnaise saus +3

Filet pur 'rossini'

truffeljus - gebakken ganzenlever 42

Tartaar Black Angus

handgesneden 200gr

klassiek geprepareerd 28

'deluxe' extra St. Jacobsnoot 33

Robespierre

filet pur - rucola - zontomaat - parmezaan - balsamico 32

Argentijnse entrecôte

natuur - seizoensgroentjes 34

peper - champignon - béarnaise saus +3

Varkenswangetjes

Fermet sterk blond bier - seizoensgroentjes 26

Black Angus burger

sla - tomaat - cheddar - rode ui - ketchup 24

Vol au vent suprême

'klassiek' - hoevekip - mousseline saus 27

'deluxe' - extra kalfszwezerik 34

kids

kibbeling 16

vol-au-vent 18

filet pur 22

inbegrepen bij vleesgerechten & kids:

verse frietjes & mayo / aardappelmousseline / verse kroketjes / peterselie patatjes / trofie pasta & citroenboter

dessert

Panna cotta

framboos 10

Eton Mess

appel - kaneel - karamel 11

Dame blanche

vanilleijs - warme chocolade 11

Profiteroles

vanilleijs - warme chocolade 11

Crème brûlée 10

Moelleux au chocolat

vanille-ijs 11

'Colonel'

wodka - citroensorbet - verse munt 13

Café glacé

espresso 11

Tarte tatin

vanille-ijs 11

digestieven

Amaretto 11

Baileys 11

Cointreau 11

Grand Marnier 11

Limoncello 8

Cognac VSOP 14

Cognac XO 22

Calvados R. Groult 13

Sambuca 11

Grappa Nonino Moscato 11

Grappa Nonino Antica Cuvee 15

Jameson 11

Johnie Walker Red 11

Glenfiddich 12y 16

Oban 14y 19

Irish - French - Italian koffie 12.5