

SCHAAL- EN SCHELPIERIEN

OESTERS

Tijdens het seizoen verschillende soorten Zeeuwse- en Franse oesters

PLATEAU LUCIUS € 115,00

Voor 2 personen

1 Canadese kreeft, 4 gamba's, 12 oesters van het seizoen, 4 langoustines,
Hollandse krabpoten (indien voorradig), bulots, alikruiken, Hollandse garnalen, vongole, kokkels

PLATEAU FRUITS DE MER € 62,50

½ Canadese kreeft, 2 gamba's, 6 oesters van het seizoen, 2 langoustines,
Hollandse krabpoten (indien voorradig), bulots, alikruiken, Hollandse garnalen, vongole, kokkels

PLATEAU CRUSTACÉS € 45,00

½ Canadese kreeft, Hollandse krabpoten (indien voorradig),
3 gamba's, 3 langoustines, Hollandse garnalen

SCHAAL- EN SCHELPIERIEN PER PORTIE:

½ Canadese kreeft met mayonaise	€ 23,50	Bulots (250 gr.)	€ 8,50
Hollandse garnalen ongepeld	€ 9,50	Kokkels (200 gr.)	€ 8,50
Hollandse krabpoten (500 gr.)	€ 17,50	Alikruiken (150 gr.)	€ 8,50
Langoustines (500 gr.)	€ 26,50	Vongole (200 gr.)	€ 8,50

WARME GERECHTEN

Scheermessen gebakken met knoflook

Voorgerecht € 9,50

Canadese kreeft

half € 23,50 heel € 45,50

Gebakken black tiger gamba's

voorgerecht € 16,50 hoofdgerecht € 26,50

'Heeft u een allergie? Meld het ons!'

MENU € 39,50

VOORGERECHTEN

(à la carte € 11,50)

Saté van zeeduivel met pindasaus en Thaise salade

Poke *Lucius*

Volkorenrijst, rauwe tonijn, sojabonen, mango, bosui, wasabicrème en gember-soya-sesamdressing

Mosselen in witte wijnsaus gegratineerd met *Reypenaer VSOP* kaas

Knolselderijsoep met krab en droge sherry

HOOFDGERECHTEN

(à la carte € 25,50)

Tomatenbisque met halve kreeftenstaart, coquille, mosselen, gamba en aardappel-basilicumpuree

Gebakken heek met bloemkool-vadouvancrème, cornichons, ansjovis en walnootolie

Gegrilde snoekbaarsfilet met hutspot, rookworstkruidel, kalfsjus en piccalilly

NAGERECHTEN

Dessert naar keuze

LUCIUS À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Nieuwe haring <i>(met korenwijn)</i>	<i>(€ 8,75)</i>	€ 7,50
Salade van zeewier, komkommer, shii-take en rivierkreeftjes met Japanse mayonaise		€ 14,50
Gerookte Noorse zalm met blini en crème fraîche		€ 18,50
Hollandse garnalen geserveerd met toast		€ 18,50
Krabcocktail geserveerd met toast		€ 18,50
Gerookte paling geserveerd met toast		€ 19,50
Gebakken coquilles met een saus van Parmezaans kaas		€ 17,50
Gemengde visschotel voor 2 personen		€ 35,00
<i>Baeri</i> kaviaar (10 gram) met blini, crème fraîche en een glaasje wodka		€ 35,00

SOEPEN

Vissoep <i>Lucius</i> met Parmezaanse kaas, rouille en croûtons	€ 8,50
Knolselderijsoep met krab en droge sherry	€ 11,50
Kreeftenbisque met cognacroom	€ 13,50

HOOFDGERECHTEN

Sliptongen in de roomboter gebakken	€ 25,00
Noordzee tong in de roomboter gebakken 600 gram	€ 55,00
Tarbotmoot in de roomboter gebakken met Hollandaisesaus	€ 32,50
Wilde Alaska zalm naar keuze bereid: <i>gebakken, gegrild of gepocheerd</i>	€ 26,50
Gegrilde tonijn met sojasaus	€ 26,00
Grillade van verschillende soorten vis	€ 26,50
Bourride <i>Lucius</i> : <i>Diverse gepocheerde vissoorten gegratineerd met rouillesaus</i>	€ 24,50
Entrecôte met gamba's en Bearnaisesaus	€ 29,50

VEGETARISCH

Knolselderijsoep met droge sherry	€ 9,50
Parelgort met pompoen, geroosterde venkel, bloemkoolcrème en gebakken kastanjechampignons	€ 21,50

ALLE HOOFDGERECHTEN ZIJN INCLUSIEF GARNITUUR

'Heeft u een allergie? Meld het ons!'

DESSERTS € 9,50

Chocoladepannetje met hazelnootijs en vlierbessen-bramenjam

Speculaasparfait met amandelsabayon en een mini oliebol

Earl grey panna cotta met mandarijnensaus en citroenmerengue

Appelcrumble met custard en mascarpone ijs

Stemgember met dun geslagen room

Drie bolletjes ijs (*ook suikervrij*)

Hollandse kazen

Café Gourmand (*koffie met lekkernijen*)

DESSERTWIJN glas € 8,50

Muscat de Beaumes- de-Venise (**biologisch**)

Domaine du Papatier, Rhône

Pedro Ximénez, Monteagudo

Delgado Zuleta SA, Sanlúcar de Barrameda

Monbazillac 2013

Domaine de Montlong, Bergerac

EAU DE VIE glas € 7,50

Distillerie J. Nussbaumer

Alisier elsbes

Baies de houx hulstbes

Cassis zwarte bes

Coing kweepeer

Framboise sauvage framboos

Mirabelle gele pruim

Myrtille des Bois zwarte bosbes

Prune Sauvage wilde pruim

Reine Claude groene pruim

Vieille Prune oude pruim

Fraise de Jardins aardbei

Kirsch kers

Mûre Sauvage wilde braam

Poire Williams peer

Quetsch blauwe pruim

Sorbier Lijsterbes

Sureau Noir Zwarte vlierbes

KOFFIE/THEE

Koffie € 2,50

Espresso € 2,25

Cappuccino € 2,75

Koffie verkeerd € 2,75

Macchiato € 2,50

Dubbele espresso € 3,00

Thee € 2,50

Verse munt thee € 4,50

Irish/French coffee € 7,75

COGNAC

Courvoisier VSOP € 7,50

Martell VSOP € 7,50

Remy Martin VSOP € 7,50

Château Montifaud 10 ans € 8,50

Ragnoud Sabourin Réserve Spéciale 20 ans € 12,50

ARMAGNAC

Château de Pomès Pébérère 10 ans € 8,00

Domaine le Basque 18 ans € 9,00

CALVADOS

Château du Breuil € 7,00

Du Pont Vieille Réserve € 9,00

PORT

Senhora Do Convento Ruby € 4,50

Senhora Do Covento LBV € 5,75

'Heeft u een allergie? Meld het ons!'