

## OESTERS

Fines de Normandie	p/st. € 3,75	6 st. € 22,50
Oosterschelde Creuses No 3	p/st. € 3,75	6 st. € 22,50
Wilde Wad oesters	p/st. € 3,75	6 st. € 22,50
Zeeuwse Platte	p/st. € 5,45	6 st. € 32,50
Assortiment oesters		8 st. € 32,50

## HOLLANDSE ASPERGES

	Voorgerecht	hoofdgerecht
Aspergesoep	€ 8,50	
Asperge met ei	€ 12,50	€ 21,00
Asperges met gerookte zalm	€ 19,50	€ 25,00
Asperges met wilde zalm naar keuze bereid		€ 28,75

## WIJNSUGGESTIE:

Apostelhoeve, Auxerrois 2016	€ 34,50
Familie Hulst, Maastricht, Nederland	

## VANGST VAN DE DAG

Dagelijks wisselende Noordzeevis specialiteit	DAGPRIJS
-----------------------------------------------	----------

*'Heeft u een allergie? Meld het ons!'*

**MENU € 39,50**

**VOORGERECHTEN**

*(á la carte € 11,50)*

Gebakken inktvis met gepofte uienpuree, ansjovis en balsamicosirop

Venkelroomsoep met avocado, zeekraal en Hollandse garnalen

**HOOFDGERECHTEN**

*(á la carte € 25,50)*

Gegrilde zeebaars met tomatensaus, chorizo en basilicum olie

Gebakken kabeljauw met spicy wortel en curry beurre blanc

**NAGERECHTEN**

*(á la carte € 9,50)*

Pavlova met aardbeien en crème de cassis room

Watermeloen met Grieks yoghurtschuim, rabarber-vanillecompote en honing

## **PLATEAUS**

*PLATEAU CRUSTACÉS € 45,00*

½ Canadese kreeft, Noordzee krabpoten  
3 gamba's, 3 langoustines, Hollandse garnalen

*PLATEAU FRUITS DE MER € 62,50*

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

*PLATEAU LUCIUS € 115,00*

Voor 2 personen  
1 Canadese kreeft, 4 gamba's, 12 oesters van het seizoen,  
4 langoustines, Noordzee krabpoten, bulots, alikruiken,  
Hollandse garnalen, kokkels, vongole

*PLATEAU NOORDZEE € 35,00*

Voor 2 personen  
Haring, gerookte paling, Hollandse garnalen en makreelsalade

*PLATEAU COQUILLAGE € 35,00*

Voor 2 personen  
Vongole, kokkels en scheermessen gebakken met knoflook en rode peper

*PLATEAU GRILLADE € 95,00*

Voor 2 personen  
Gegrilde Canadese kreeft, sliptongen, zalm, tonijn, gamba's en langoustines

## **EXTRA**

½ Canadese kreeft	€ 21,50
Noordzee krabpoten 500 gr.	€ 17,50
Bulots 250 gr.	€ 8,50

*'Heeft u een allergie? Meld het ons!'*

## LUCIUS Á LA CARTE

### VOORGERECHTEN

Haring ( <i>met Korenwijn</i> )	(€ 8,75)	€ 7,50
Scheermessen gebakken met knoflook		€ 11,50
Hollandse garnalen geserveerd met toast		€ 18,50
Gerookte paling geserveerd met toast		€ 19,50
Salade van zeewier, komkommer, shiitake en rivierkreeftjes met Japanse mayonaise		€ 15,50
Gerookte Noorse zalm met blini en crème fraîche		€ 18,50
Krabcocktail geserveerd met toast		€ 18,50
Gebakken coquilles met een saus van Parmezaans kaas		€ 17,50
<i>Baeri</i> kaviaar (10 gram) met blini, crème fraîche en een glaasje wodka		€ 35,00
Gamba's (ongepeld) gebakken met knoflook		€ 16,50
Halve Canadese kreeft (warm of koud)		€ 23,50

### SOEPEN

Vissoep <i>Lucius</i> met Parmezaanse kaas, rouille en croûtons		€ 9,50
Kreeftenbisque met cognacroom		€ 13,50
Venkelroomsoep met avocado, zeekraal en Hollandse garnalen		€ 11,50

*'Heeft u een allergie? Meld het ons!*

## HOOFDGERECHTEN

Sliptongen in de roomboter gebakken	€ 25,00
Noordzee tong (600 gram) in de roomboter gebakken	€ 55,00
Tarbotmoot in de roomboter gebakken met Hollandaisesaus	€ 32,50
Wilde Alaska zalm naar keuze bereid <i>(gebakken, gegrild of gepocheerd)</i>	€ 27,50
Gegrilde tonijn met sojasaus	€ 27,00
Grillade van verschillende soorten vis	€ 27,50
Bourride <i>Lucius</i> : <i>Diverse gepocheerde vissoorten gegratineerd met rouillesaus</i>	€ 25,50
Entrecôte met gamba's en Bearnaisesaus	€ 29,50
Canadese kreeft	€ 45,50
Gamba's (ongepeld) gebakken met knoflook	€ 26,50

## VEGETARISCH

Venkelroomsoep met zeekraal en avocado	€ 9,50
Shiitake risotto met uienpuree en knolselderij uit de oven	€ 22,50

ALLE HOOFDGERECHTEN ZIJN INCLUSIEF GARNITUUR

*'Heeft u een allergie? Meld het ons!'*

## DESSERTS

Pavlova met aardbeien en crème de cassis room	€ 9,50
Chocolade-koffieganache met hazelnootmousse en bananenroomijs	€ 10,50
Watermeloen met Grieks yoghurtschuim, rabarber-vanillecompote en honing	€ 9,50
Gemarineerde ananas met kardemomcrème, amandelroomijs en kokos-crumble	€ 10,00
Stemgember met dun geslagen room	€ 9,50
Drie bolletjes ijs (ook suikervrij)	€ 10,50
Café Gourmand (koffie met lekkernijen)	€ 10,50
Hollandse kazen	€ 12,50
Port Senhora Do Convento	
Ruby € 4,50 late bottled vintage € 5,75	

## DESSERTWIJN per glas € 8,50

Muscat de Beaumes- de-Venise Domaine du Papatier, Rhône (biologisch)

Pedro Ximénez, Monteagudo Delgado Zuleta SA, Sanlúcar de Barrameda

Monbazillac 2013 Domaine de Montlong, Bergerac

*'Heeft u een allergie? Meld het ons!'*