

Oesters

geserveerd met vinaigrette, brood en boter

Zeeuwse creuse

p/st. 4,00 6 st. 24,00

Renart Boulon "Superieur"

p/st. 4,00 6 st. 24,00

Cap Horn

p/st. 4,75 6 st. 28,50

Zeeuwse platte

p/st. 6,00 6 st. 36,00

Assortiment oesters

Zeeuwse creuse, Renart Boulon "Superieur", Cap Horn, Zeeuwse platte

4 st. 18,75 8 st. 37,50

Zeeuwse mosselen

voorgerecht ½kg 13,50

hoofdgerecht geserveerd met frites en salade 1kg 26,50

Vangst van de dag

dagelijks wisselende specialiteit

dagprijs

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!

Lucius menu

3-gangen 39,50

2-gangen voorgerecht & hoofdgerecht 34,00

2-gangen hoofdgerecht & dessert 32,50

Voorgerechten 11,50

Gegrilde kingfish met hoisin saus,
zoete aardappelpuree en wakame bitterbal

Geitenkaasbavaroise met gamba's en groene kruiden dressing

Pompoensoep met coquille en rode chilipeper

Hoofdgerechten 25,50

Gebakken schelvis met linzen, geroosterde bospeen,
rozijnen en boerenyoghurt met karwij

Zuurkool *Lucius* met snoekbaarsfilet, mosselen en beurre blanc

Bouillabaisse (*zeeduivel, poon, heek, kokkels, langoustine*)

Nagerechten 9,50

Kastanje, walnootijs, bramencompote en koffiesiroop

Stemgember met dun geslagen room en gember-kletskep

Drie bolletjes ijs (*ook suikervrij*)

Plateaus

Plateau *Crustacés* 55,00

½ Canadese kreeft, Noordzee krabpoten, 3 gamba's,
3 langoustines, Hollandse garnalen geserveerd op ijs met
huisgemaakte mayonaise en rouille

Plateau *Fruits de mer* 75,00

½ Canadese kreeft, 2 gamba's, 6 oesters van het seizoen,
2 langoustines, Noordzee krabpoten, bulots, alikruiken,
Hollandse garnalen, kokkels, vongole op ijs geserveerd met
huisgemaakte mayonaise, rouille en vinaigrette

Plateau *Lucius* voor 2 personen 145,00

1 Canadese kreeft, 4 gamba's, 12 oesters van het seizoen,
4 langoustines, Noordzee krabpoten, bulots, alikruiken,
Hollandse garnalen, kokkels, vongole op ijs geserveerd met
huisgemaakte mayonaise, rouille en vinaigrette

Plateau *Noordzee* voor 2 personen 35,00

Haring, gerookte paling, Hollandse garnalen en makreelsalade
geserveerd met crème fraîche, cocktailsaus, Amsterdams zuur en
toast en boter

Plateau *Grillade* voor 2 personen 95,00

Gegrilde Canadese kreeft, sliptongen, zalm, tonijn, gamba's en
langoustines geserveerd met aïoli, salade en frites

Supplement

½ Canadese kreeft 21,50

Noordzee krabpoten 500 gr. 17,50

Bulots 250 gr. 8,50

Menu á la carte

Voorgerechten

Haring met Amsterdams zuur 7,50
met een glaasje Korenwijn 10,00

Scheermessen gebakken met knoflook en rode peper 13,50

Hollandse garnalen geserveerd met cocktailsaus en toast 18,50

Gerookte paling geserveerd met toast 21,50

Salade van zeewier, rivierkreeftjes, komkommer,
shiitake, sesam en Japanse mayonaise 16,50

Gerookte Noorse zalm met blini en crème fraîche 18,50

Krabcocktail geserveerd met toast 18,50

Gebakken coquilles met Parmezaanse kaassaus 17,50

Baeri kaviaar (10 gram) geserveerd met blini, crème fraîche
en een glaasje Ketel1 wodka 35,00

Soepen

Vissoep *Lucius* met Parmezaanse kaas, rouille en croûtons 9,50

Kreeftenbisque met cognacroom 13,50

Pompensoep met rode chilipeper (vegetarisch) 9,50

Canadese kreeft

halve kreeft 24,50 hele kreeft 47,50

supplement aardappelpuree en salade 4,00

Gamba's

(ongepeld) gebakken met knoflook, sjalotten en rode peper

5 stuks 16,50 9 stuks 26,50

supplement frites en salade 4,00

Hoofdgerechten

Sliptongen in de roomboter gebakken 27,50

Noordzee tong *(600 gram)* in de roomboter gebakken 57,50

Tarbotmoot in de roomboter gebakken met Hollandaisesaus 37,50

Wilde Alaska zalm gebakken, gegrild of gepocheerd

geserveerd met Hollandaise saus 27,50

Gegrilde tonijn met sojasaus, gember en Wakame 27,00

Grillade van verschillende soorten vis, geserveerd met Aioli 27,50

Bourride *Lucius*: diverse gepocheerde vissoorten geserveerd op
aardappelpuree en gegratineerd met rouille 25,50

Gegrilde entrecôte met gamba's en Bearnaisesaus 32,50

Boekweit blini met shiitake, courgette,

groene asperges en warme rouille *(vegetarisch)* 21,50

alle hoofdgerechten zijn inclusief garnituur

Nagerechten

Chocolade moelleux met vanille-ijs 12,00

Anijs-peertje, peper-crème brûlée, kruidnagelsiroop,
kaneelijs en gember meringue 10,50

Hazelnoot-dulce de leche-mousse met
pure chocolade sorbet en suikerbrood 12,50

Café Gourmand (*koffie met huisgemaakte lekkernijen*) 12,50

1 bolletje ijs 3,50

Hollandse kazen 12,50

Port Senhora Do Convento

Ruby 4,50 late bottled vintage 5,75

Dessertwijn per glas 9,50

Muscat de Beaumes- de-Venise

Domaine du Paporotier, Rhône (*biologisch*)

Pedro Ximénez,

Monteagudo Delgado Zuleta SA, Sanlúcar de Barrameda

Monbazillac 2013 Domaine de Montlong, Bergerac