



Oesters

geserveerd met vinaigrette, brood en boter

Premier Zomeroesters

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

Renart Boulon "Superieur"

p/st. 3,75 6 st. 22,50

Zeeuwse platte

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

Assortiment oesters

Premier Zomeroesters, Renart Boulon "Superieur", Zeeuwse platte

3 st. 13,75 6 st. 27,50

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 *á la carte 12,50*

Filodeeg pizza met tomatenconfit, grote garnalen en knoflookolie

Rendang van spitskool met pepermakreel, zoete mangosambal en emping

Thaise bouillon met gestoofde pijlstaartinktvis, shiitake en bosui

Hoofdgerechten *á la carte 26,50*

Gegrilde hele zeebaars met pomodori tomaat en persillade

Savarin van kabeljauw met doperwtenpesto en een truffel-crostini gegratineerd met Gruyère kaas

Gebakken zeewolffilet met ajvar

Nagerechten *á la carte 9,50*

"Citroentje met Suiker" mousse van citroenjenever met citroencake, citroensorbet en citroensaus

Chocolademousse met mascarpone-crème en sinaasappel compote

Stemgember met dun geslagen room en gember-kletskep



Plateaus

Plateau *Crustacés* 55,00

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

Schaal- & schelpdieren

Koud geserveerd met huisgemaakte mayonaise

½ Canadese kreeft 24,50	Noordzee krabpoten (500 gr.) 17,50
Langoustines (250 gr.) 22,50	Bulots (250 gr.) 15,50

Op ijs geserveerd of gebakken met knoflook en peterselie

Kokkels (250 gr.) of vongole (250 gr.) 13,50



Lucius á la carte

Voorgerechten

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

Hollandse garnalen geserveerd met cocktailsaus en toast 18,50

Gerookte paling geserveerd met toast 21,50

Noordzee plateau voor 2 personen 35,00

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

Scheermessen gebakken met knoflook en rode peper 13,50

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

Coquilles met Parmezaanse kaassaus en akkerpaddenstoelen 17,50

Halve Canadese kreeft warm geserveerd met gesmolten boter 24,50

Gamba's (ongepeld) gebakken met knoflook, sjalotten en rode peper 14,50

Baeri kaviaar (10 gram) 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

Koude geroosterde aubergine en paprikasoep 9,50





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

Hele Canadese kreeft geserveerd met gesmolten boter 47,50

Wilde Alaska zalm gebakken, gegrild of gepocheerd
geserveerd met Hollandaise saus 27,50

Plateau *Grillade* voor 2 personen 95,00

Hele gegrilde Canadese kreeft (± 400 gr.), sliptongen, zalm, tonijn,
gamba's en langoustines geserveerd met aioli, salade en frites


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 gratineerd met rouille 25,50

Gamba's (ongepeld) gebakken met knoflook,
sjalotten en rode peper 24,50

Gegrilde entrecôte met Bearnaisesaus 27,50

Gado-gado loempia met rendang van spitskool,
zoete mangosambal en emping 21,50 

Alle hoofdgerechten zijn inclusief garnituur



Nagerechten

Citroentje met Suiker: mousse van citroenjenever met citroencake, citroensorbet en citroensaus 9,50

Karamel panna cotta met vanille-ijs en nougatine crunch 10,50

Île flottante 11,50

Chocolademousse met mascarpone-crème en sinaasappel compote 9,50

Café Gourmand (koffie met huisgemaakte lekkernijen) 12,50

Assortiment ijs van 3 verschillende smaken 11,50

1 bolletje ijs 4,00

Hollandse kazen 13,50

Koffie

koffie 2,75

espresso 2,50

dubbele espresso 3,00

cappucino 3,00

koffie verkeerd 3,00

macchiato 2,75

Speciale koffie 8,50

Irish-, French of Spanish coffee

Thee

The art of tea collection 2,75

White tea pear

Rooibos

Green Jasmin

English blend

Green pure

Verse munt thee

met honing 4,00

Eau de Vie glas 6,50

Distillerie Artisanale Jos Nusbaumer, Alsace

Alisier **elsbes** Vieille Prune **oude pruim** Cassis **zwarte bes** Sorbier **lijsterbes**

Fraise des Jardins **aardbei** Framboise Sauvage **framboos**

Mirabelle **gele pruim** Mûre Sauvage **wilde braam** Quetsch **blauwe pruim**

Myrtille des Bois **zwarte bosbes** Poire Williams **peer** Kirsch **kers**

Reine Claude **groene pruim** Prune Sauvage **wilde pruim**