



BY SIMONIS

HUÎTRES

UNE DEMI-DOUZAIN D'HUÎTRES, SERVIES AVEC UNE VINAIGRETTE AU VIN ROUGE ET CITRON

FINES DE NORMANDIE NO. 3 19 la Normandie

BABY KYS NO. 5 29 Bretagne

SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 32 Marennes Oleron

OYSTERS AND CAVIAR 35 3 pièces 'Spéciale Gillardeau no. 4', servi avec 10 grammes de caviar Osietra

BAKED OYSTERS 21 Trois huîtres 'Spéciale Gillardeau no. 4' avec épinards du wok et sauce hollandaise

SANDWICHS JUSQU'À 16H00

CLUB CHICKEN 17 Filet de poulet grillé, bacon croustillant, salade de tomates et œufs

CLUB SALMON 19 Salade de saumon écossais fumé maison, avocat et saumon

WRAP PRAWN 17 Crevettes, avocat, bacon et sauce légèrement épicée

TOAST TUNA SALAD 16 Toasts à la salade de thon légèrement épicée

KATSU CHICKEN SANDWICH 17 Poulet croustillant à la sauce sésame

SALADES

CAESAR SALAD 16 Salade César classique au bacon, œuf fraîchement bouilli et parmesan

WITH FRIED PRAWNS +8 AVEC CREVETTES FRITES

WITH TUNA TATAKI +8 AU TAKI DE THON

WITH SMOKED SALMON +8 AU SAUMON FUMÉ

WITH CHICKEN +4 AU POULET

SPICY TUNA SALAD 23 Salade de thon légèrement poêlé, pastèque, tomate et grenade

FETA SALAD (VEGAN) 19 Salade de feta, olives, tomates et oignons rouges

SUSHI

ROULEAUX DE SIGNATURE

DRAGON ROLL 27 Rouleau à l'envers avec des crevettes frites et avocat

ULTIMATE KING CRAB 26 Crabe royal, avocat et curry jaune Mayonnaise

TEMPURA GAMBA ROLL 29 Rouleau à l'envers avec du concombre, crevettes tempura et sauce légèrement épicée

CRISPY CHICKEN MAKI 24 Rouleau à l'envers avec yakitori croustillant poulet et mangue

NIGIRI

CRISPY NIGIRI 24 5 nigiri frits, 3 morceaux de thon et 2 morceaux de saumon avec un sauce légèrement épicée

SALMON NIGIRI 24 5 pièces, torched with truffle-teriyaki sauce

UNAGI FOIE GRAS 24 5 morceaux, incendiés à l'unagi, foie gras et sauce soja sucrée

CRISPY LOBSTER NIGIRI 21 3 morceaux, nigiri frit avec salade d'avocat et de homard

MAKI

CHEF'S SPECIAL SUSHI PRIX JOUR Chaque jour, nous servons un rouleau de sushi choisi par le chef

SALMON TORCH ROLL 24 Rouleau rôti à l'envers avec mayonnaise au wasabi et sauce unagi

TUNA VULCANO ROLL 25 Thon au miso épicé, teriyaki et vinaigrette au sésame

HOSOMAKI 13 Choix de thon, saumon, avocat ou concombre

ENTRÉES CHAUDES

PRAWNS IN GARLIC OIL 23 Crevettes décortiquées cuites à la manière espagnole

MUSSELS GRATIN 21 Moules gratinées au beurre aux herbes et fromage affiné

CALAMARI 19 Calamars frits à l'aioli

CRISPY GAMBA'S 23 Crevettes tempura avec mayonnaise au kimchi

GYOZA 19 Gyoza fourré au poulet, servi avec de l'huile de chili crouillante

ASIAN RIBS 22 Spare ribs désossées avec salade fraîche et crème à la citronnelle

SCALLOPS 22 Trois morceaux de pétoncles frits avec des asperges vertes et beurre blanc safran-miso

KING CRAB 59 Crabe royal du wok, servi tiède avec une sauce légèrement épicée

DÉMARRÉES À FROID

BREAD WITH TAPENADE 9.95 Prise de tapenade et beurre salé

PATA NEGRA 21 100 grammes de jambon ibérique tranché finement

TOSTADA EEL 21 Pain tramezzini grillé avec laitue d'anguille fumée maison & crème fraîche

TUNA TACO'S 22 Thon finement haché à l'huile de truffe

STELLENDAMS SHRIMP 22 Cocktail classique avec une sauce cocktail crémeuse

SALMON TARTARE 22 Tartare de saumon cru et fumé avec salade aux oeufs et truffes

SEA BASS CEVICHE 23 Bar cru émincé au citron vert, pomme et coriandre

JAPANESE CATCH 23 Sashimi de thon et saumon avec soja à la truffe et à l'ail

CATCH COMBINATION 25 Saumon écossais fumé maison, Crevettes et filet de Stellendam ou anguille d'IJsselmeer

TOAST SMOKED SALMON 19 Écossais fumé maison et coupé à la main saumon aux oignons, câpres et ciboulette

WAGYU CARPACCIO 19 Fines tranches de bœuf Wagyu à la truffe mayonnaise et parmesan

BEEF TATAKI 19 Bœuf légèrement poêlé et tranché finement avec sauce aux huîtres et à l'ail

PEKING DUCK 19 Crêpes au canard croustillant, hoisin et concombre

SOUPE

BISQUE D'HOMARD 24 Soupe crémeuse de homard servie avec 1/2 homard canadien

BOUILLABAISSE 19 Soupe de poisson richement garnie servie avec de la rouille

BELL PEPPER SOUP 16 Soupe de poivrons aux poivrons rôtis & cumin (végétalien)

ENFANTS

Les enfants peuvent choisir:

Kibbeling Nuggets de poisson frits

Hamburger

Piece of white fish Morceau de poisson blanc servi avec frites et haricots 14

Pasta with tomato sauce 14 Pâtes avec de la sauce tomate

PLATS PRINCIPAUX POISSON

CATCH OF THE DAY PRIX JOUR Chaque jour, nous servons une 'prise du jour'

SMALL SOLES 29 Trois soles poêlées au beurre avec frites et salade de concombre

SOLE 38 Deux soles de 250 grammes chacune frites au beurre avec frites et salade de concombre

GAMBA 30 Crevettes décortiquées aux épinards-ricotta raviolis et sauce homard

SEA BASS FILET 33 Filet de bar poêlé au maïs, germes de soja, oignon en boîte & kimchi beurre blanc

SEA BREAM FILET 29 Filet de daurade à la puttanesca et fenouil

COD TOURNEDOS 29 Filet de cabillaud laqué au choy sam, shiitake croustillant & sauce soja-ail

CLASSIC LOBSTER 45 Homard bouilli ou grillé aux épinards, beurre clarifié et frites

SALMON 29 Saumon servi avec courgettes, asperges, artichauts, poivre & sauce bouillabaisse

TUNA 35 Filet de thon grillé accompagné d'aubergines, sauce hoisin, noix de cajou et pesto de persil

WARM FRUITS DE MER 59 Assortiment de moules, vongole, 1/2 homard, langoustines, crabe et gambas

FRUITS DE MER

PLATEAU DE FRUITS DE MER 55 p.p. Sélection spéciale de crustacés et coquillages comprenant : 1/2 homard canadien, langoustines, diverses espèces de coquillages, huîtres et pinces de crabe hollandais

PLATEAU DE CRUSTACÉS 55 p.p. Sélection spéciale de coquillages avec 1/2 homard

EN OPTION AVEC LES PLATEAUX

KING CRAB LEGS 100 GR 25

1/2 LOBSTER (PER PIECE) 25

OSIETRA CAVIAR 10 GR 30

PRAWNS ON ICE 19 Crevettes cuites non décortiquées, servi sur glace, avec un sauce cocktail crémeuse

CAVIAR

OYSTERS AND CAVIAR 35 3 pièces 'Spéciale Gillardeau no. 4', servi avec 10 grammes de caviar Osietra

SALMON TARTARE & CAVIAR 39 Tartare de saumon cru et fumé avec salade aux oeufs et truffes servi avec 10 grammes de Caviar Oscietra

CAVIAR CLASSIC 89 30 grammes de caviar osietra servis avec saumon fumé, œuf & blinis

PLATS PRINCIPAUX VIANDE

THE CATCH BURGERS (MRIJ) 19 Deux petits burgers au bacon & mayonnaise aux truffes

CHICKEN 29 Cuisse de poulet frite avec champignons & sauce aux morilles

TENDERLOIN 38 Filet mignon de 200 grammes avec compotée d'oignons, pommes carrées & sauce de chez PX

RIBEYE 38 Ribeye de 350 grammes servi avec légumes rôtis & sauce anticucho

CÔTE DE BOEUF (1 KG) 99 1 kg, servi avec légumes rôtis & sauce anticucho

PLATS VÉGÉTARIENS

SALAD FETA 19 Salade de feta, olives, tomate et oignon rouge

VEGETABLE RAVIOLI 19 Raviolis à la ricotta d'épinards, champignons & crème de truffe

BELL PEPPER SOUP 16 Soupe au paprika avec poivron rôti et cumin

ACCOMPAGNEMENTS

FRIES 5

SPINACH 5

MUSHROOMS 6

PASTA AGLIO OLIO 6

DESSERT

STRAWBERRIES ROMANOV 15 Fraises hollandaises servies avec glace vanille, crème, vodka & merengue

DAME BLANCHE 14 Servi style Catchy avec glace vanille crème et sauce chaude au chocolat

PANNA COTTA 14 Panna cotta accompagnée d'un sorbet au yuzu & orange

LEMON CHEESECAKE 14 Cheesecake au citron avec sorbet framboise-estragon

CRÈME BRÛLÉE 14 Crème brûlée à la vanille préparée dans une manière traditionnelle

LAVA CAKE 14 Gâteau de lave servi avec glace Snickers

CHEESE PLATE 17 Cinq types de fromages du Fromagerie Ed Boele, sélectionnée par notre chef

VERRE DE VIN DE DESSERT

Boschendal, Vin D'or 10 Riesling, Chenin Blanc | Afrique du Sud

Sauternes-Semillon 12 Sauvignon blanc, Muscadelle | France

PX Nectar 10 Pedro Ximénez | Espagne

Tawny Port 10yrs 10 Touriga Nacional | le Portugal

BOUTEILLE DE VIN DE DESSERT

Moscato D'asti Approx. Del Baio 49 Muscat | Italie 75cl

Boschendal, Vin D'or 49 Riesling, Chenin Blanc | Afrique du Sud 37.5cl

Matusalem Oloroso 30 Yrs 75 Pedro Ximenez, Palomino Fino | Espagne 37.5cl

Château Clos L'abeilley 75 Sauternes | France 37.5cl

Château D'yuquem 300 Sauternes | France 37.5cl