



*Chef-kok Stéphane Favero heeft geprobeerd
om de krachtige en authentieke smaken
van New England te combineren
met de heerlijke en intense smaken
uit het Middellandse Zeegebied.*

*Het resultaat is een rijke en tegelijkertijd
vertrouwde keuken met heerlijke gerechten
van land en zee.*

*Hier versmelten Noord-Amerikaanse en
mediterrane tradities, en vindt ieder
iets van zijn gading.*

Goede reis!

Voorgerechten

Wij doen graag een wijnsuggestie voor bij uw gerecht



Lauwarme Sint-Jakobsschelpen, tartaar van fruit met limoen en koriander 17,99 €
Château de Sancerre, Sancerre AOC (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, witte wijn)

🍃 Rode quinoa met koriander en rapen met een zoethoutsausje 15,99 €
Pinot Grigio, Pirovano (Italië, Vénétie, Pinot Gris, witte wijn)

Heilbot gemarineerd in citrusfruit en zoetzure kumquat 17,99 €
Château de Sancerre, Sancerre AOC (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, witte wijn)

Fijn taartje van verse geitenkaas, tomaat en rucola 16,99 €
Baie des Perles - AOP Languedoc (France, Languedoc, Grenache, Vermentino, Clairette, witte wijn)

Mosselen à la "Yacht Club" 16,99 €
*Treed in de voetsporen van Marco Polo en volg de specerijenroute. Geniet van licht gekruide mosselen met een zuurtje van groene appel, op smaak gebracht met kerrie, gember knoflook en tomaat.
Entre Deux Mers AOC, Cuvée Clémence (France, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, witte wijn)*

Zelfgemaakte New Englandse schelpdierensoep 17,99 €
*Romige soep van schelpdieren, met aardappeltjes en gerookt spek
Schelpdierensoep, een echte Amerikaanse culinaire traditie die zijn oorsprong vindt in New England, houdt de zeelieden uit Boston al sinds de 18e eeuw warm.
Crozes-Hermitage, Les Jalets (France, Vallée du Rhône, Marsanne, witte wijn)*

Gebakken visjes, aioli en citroen 16,99 €
Chablis AOC, La Pierrelée (France, Bourgogne, Chardonnay, witte wijn)

We bieden u een selectie wijnen die de smaak van uw gerechten nog verder omhoog halen (suggestie niet inbegrepen in de verkoopprijs).

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten. 🍃 Vegetarische suggestie

Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Prijzen inclusief btw

Hoofdgerechten

Wij doen graag een wijnsuggestie voor bij uw gerecht



Kabeljauwrug naar wens klaargemaakt: 36,99 €
Gepaneerd, met rijst en groententagiatelle
of Tempura, met frites en tartaarsaus
of In een crumble van chorizo, met rijst, groenten en pistachesaus
Crozes-Hermitage, Les Jalets (France, Vallée du Rhône, Marsanne, witte wijn)

Gegrilde dorade met citroen en oregano, venkel en Kalamata-olijven 36,99 €
De mediterrane invloeden in de Amerikaanse keuken zijn te danken aan de Griekse immigratiegolf in New England aan het einde van de 19e eeuw. Geniet van authentieke Griekse smaken met deze gegrilde dorade, op smaak gebracht met zorgvuldig geselecteerde producten.
Chablis AOC, La Pierrelée (France, Bourgogne, Chardonnay, witte wijn)

“Surf and Turf” 55,99 €*
gebakken ossenhaas en kreeftenstaart,
aardappelkoekje en gebakken champignons
“Surf and Turf” is een gewaagd gerecht met vis en vlees, typerend voor de Amerikaanse oostkust.
Cigalus, IGP Aude Hauterive (France, Sud Ouest, Chardonnay, Viognier, Sauvignon, witte wijn) 8 cl
en Cigalus, IGP Aude Hauterive (France, Sud Ouest, Merlot, Syrah, Grenache, Carignan, rode wijn) 8 cl

🌱 Speltrisotto met cantal-kaas en champignons 30,99 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (France, Bourgogne, Pinot Noir, rode wijn)

Linguini met zeevruchten 30,99 €
Een heerlijk gerecht voor visliefhebbers. Deze pasta is in Italië bekend als ‘pasta allo scoglio’, wat verwijst naar de schaal- en schelpdieren in dit gerecht.
Deze populaire klassieker is een echt traditioneel Italiaans gerecht.
Baie des Perles - AOP Languedoc (France, Languedoc, Grenache, Vermentino, Clairette, witte wijn)

Gebakken eendenfilet, polenta, gekonfijte biet en gestoofde witlof 36,99 €
Rioja, Propiedad Palacios, Remondo (Espagne, Rioja, Grenache, Tempranillo, rode wijn)

Mosselen à la “Yacht Club”, frites 30,99 €
Treed in de voetsporen van Marco Polo en volg de specerijenroute. Geniet van licht gekruide mosselen met een zuurtje van groene appel, op smaak gebracht met kerrie, gember knoflook en tomaat.
Entre Deux Mers AOC, Cuvée Clémence (France, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, witte wijn)

Gebakken ossenhaas, aardappelrozet en champignons 41,99 €
Haut Médoc, Moulin de La Lagune (France, Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon, rode wijn)

We bieden u een selectie wijnen die de smaak van uw gerechten nog verder omhoog halen (suggestie niet inbegrepen in de verkoopprijs).

* Surf & Turf kan niet worden gekozen bij het samenstellen van een Premium-menu.

🌱 Vegetarische suggestie

Nagerechten

Wij doen graag een wijnsuggestie voor bij uw gerecht



Onze selectie van gerijpte kazen,
uitgekozen door Xavier Thuret (Meilleur Ouvrier de France) 11,99 €
Crozes-Hermitage, Les Jalets (France, Vallée du Rhône, Marsanne, witte wijn)

Lauwwarme appeltaart, karamel met zoute boter en vanille-ijs 13,99 €
Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow wijn)

Chocolade-dacquoise, mousse van pure chocola en passievrucht en mangomarmelade 14,99 €
Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow wijn)

Chocoladebol en kokosmelk, vers fruit en rijstpudding met vanillesmaak 14,99 €
Maury AOP (France, Sud Ouest, Grenache, zoet wijn)

Chocoladelavacake en gepocheerde peer 14,99 €
Maury AOP (France, Sud Ouest, Grenache, zoet wijn)

Bordje gesneden fruit 11,99 €
Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow wijn)

Vanille softijs in coupe 13,99 €
Coupe de champagne Tsarine Brut Cuvée Premium



Vier samen met ons uw verjaardag en bestel aan het begin
van de maaltijd uw verjaardagsdessert! 29,00 €

Nagerecht voor maximaal 8 personen.



We bieden u een selectie wijnen die de smaak van uw gerechten nog verder omhoog halen (suggestie niet inbegrepen in de verkoopprijs).

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.

Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Prijzen inclusief btw

Menu Régate

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 46,99 €



Voorgerechten

Mosselen à la "Yacht Club"

of  Groentensoep

of Fijn taartje van verse geitenkaas, tomaat en rucola

Hoofdgerechten

Fricassee van scharrelkip met paddenstoelen en sjalotjes

of Kabeljauwrug, Tempura, met frites en tartaarsaus

of  Linguini met groenten en rode basilicum

Nagerechten

Chocoladelavacake en gepocheerde peer

of Vanille softijs in coupe

of Bordje gesneden fruit

- Dit menu wordt zonder extra kosten aangeboden aan houders van halfpension Plus-vouchers en is inclusief frisdrank van 33 cl of mineraalwater van 50 cl.



Menu Grand Voile

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht 55,99 €

Voorgerechten

Zelfgemaakte New Englandse schelpdierensoep

Romige soep van schelpdieren, met aardappeltjes en gerookt spek

of  Rode quinoa met koriander en rapen met een zoethoutsausje

of Heilbot gemarineerd in citrusfruit en zoetzure kumquat

Hoofdgerechten

Gegrilde dorade met citroen en oregano, venkel en Kalamata-olijven

of Gebakken eendenfilet, polenta en gekonfijte biet

of Gebakken ossenhaas, aardappelrozet en champignons

Nagerechten

Lauwarme appeltaart, karamel met zoute boter en vanille-ijs

of Chocolade-dacquoise, mousse van pure chocola en passievrucht en mangomarmelade

of Bordje gesneden fruit



Onze suggestie van 20 € voor bij uw menu's:

Bij uw voorgerecht : Baie des Perles - AOP Languedoc (France, Languedoc, Grenache, Vermentino, Clairette, witte wijn) 8 cl

Bij uw hoofdgerecht : Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (France, Bourgogne, Pinot Noir, rode wijn) 8 cl

of Château de Sancerre, Sancerre AOC (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, witte wijn) 8 cl

Bij uw nagerecht: Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow wijn) 8 cl

of Maury AOP (France, Sud Ouest, Grenache, zoete wijn) 6 cl

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.  Vegetarische suggestie

Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Prijzen inclusief btw

Menu du Moussaillon

Voor kinderen van 3 t/m 11 jaar

19,99 €



Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht en drank:

Vittel® (33 cl) of Minute Maid® Sinaasappel* of Appel* of een glas melk (20 cl)
Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen.

Voorgerechten

Seizoensgebonden soep
of Garnalencocktail, komkommer en wortel

Hoofdgerechten

Piccata van kip, aardappelpuree en fijne groenten
of Linguini met kabeljauw, groenten en kerstomaatjes

Nagerechten

Vanille softijs in coupe
of Fruit cup



Menu du Matelot

Voor kinderen van 3 t/m 11 jaar

32,99 €




Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht en drank:

Vittel® (33 cl) of Minute Maid® Sinaasappel* of Appel* of een glas melk (20 cl)
Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen.

Voorgerechten

Voorgerecht van het moment
of  Groentensoep

Hoofdgerechten

Gepaneerde kabeljauwrug, rijst en groenten
of Kiprollade met champignons, aardappelpuree
of  Linguini met groenten en rode basilicum

Nagerechten

Dessert van het moment
of Verse fruitsalade

*Op basis van geconcentreerd vruchtensap. De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.  Vegetarische suggestie

Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Prijzen inclusief btw