

## DE VERSE AANVOER

Zoals u weet kopen wij drie keer per week zelf aan op de Vlaamse visveilingen. Deze vis en schaaldieren zijn van topkwaliteit.

Mare Nostrum werkt samen met een gerenomeerde Zeeuwse leverancier voor alle schelpdieren: kokkels, vongole, mesjes, zee-egels, verse calamarses ... Coquilles komen rechtstreeks uit Etaples in Frankrijk.

In onze grote leefbakken hebben we steeds een mooie selectie Noorse & Canadese kreeft. Ook tijdens de feestdagen zijn ze op bestelling altijd beschikbaar.



**EINDEJAARSTIP**  
cadeaubon

Julia Fish & Oysterbar  
Mare Nostrum



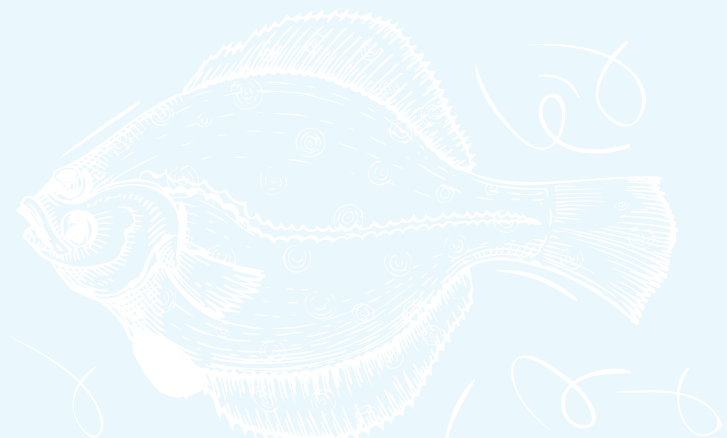
**MARE NOSTRUM**

Strandlaan 321 • 8670 Sint-Idesbald  
T 058 51 45 85 • F 058 51 20 99  
marenostrum@skynet.be  
www.marenostrum.be

Bestellingen tot respectievelijk 22 en 29 december 2019.  
Op 25 december 2019 open tot 12u.  
Gesloten op 1 januari 2020.



**PROEF DE ZEE IN ONZE FISH & OYSTERBAR JULIA.**  
A. Vanhouttelaan 2 • 8670 Sint-Idesbald (Koksijde) • T 058 62 66 65 •



**MARE NOSTRUM**

EINDEJAAR 2019 - 2020

## EEN ZEE VAN DELICATESSEN

De feestdis is het uitgelezen moment om de heerlijkheid van de zee te proeven. Voor Mare Nostrum is het een erezaak om zelf het allerbeste in de vismijn voor u te selecteren. Het is onze passie. Reeds vijf generaties lang. Generaties van vissers en visspecialisten die de geheimen en de edele finesses door en door kennen. Van de zee naar uw bord...

Mare Nostrum wenst u een verfijnd degustatiemoment.

Angus Wittevrongel

MARE NOSTRUM

QUATTRO	kokkels   safraan   venkel tartaar zalm   zure room   limoen rillette van gerookte makreel   granny   rode biet ganzelever   passievruucht   speculaas	€ 11   ass.
GLAASJES	crème tomaat   garnaal foie gras   golden kreeft   broccoli	€ 3   st.



**FISHERMEN DELIGHT** € 15 p.p.  
tapasshotel  
(zeevruchten | apero hapjes)

PETITS FOURS	garnaal   kreeft   zwezerik	€ 1,8   st.
COCOTTES	bouchots 'en gratin' coquille   serrano   curry langoustine   kokkels   knolselder	€ 5,5   st.
ASSORTIMENT KROKETJES	garnaalkroketjes (10 stuks)   spicy mayo € 18 kaaskroketjes (10 stuks)   spicy mayo € 12 viskroketjes (10 stuks)   spicy mayo € 14	
SOEPEN	vissoep 'Julia' € 13   l bisque van Nieuwpoortse garnaal € 13   l romige bisque van Bretoense kreeft   grote stukken! € 25   l	

SPECIALITEITEN



MARE NOSTRUM

"KOUDE PLAT"  
€ 32 p.p.  
Full monty van alle klasieke  
én 'new style' bereidingen  
op plateau (+ garnituren).



VISFONDU "ROYAL" € 35 p.p.  
De mooiste stukjes vaste vis  
naar marktaanbod (graatloos).  
Groentjes, rijst, koude én  
warme sausjes én een heerlijke  
garnalenbouillon voor een  
genietbare avond, zonder werk!



ZEEVRUCHTENSCHOTEL € 35 p.p.  
'JULIA' zonder kreeft  
De beste zeevruchten, € 52 p.p.  
kraakvers gekookt in met kreeft  
een mooie presentatie,  
met sausjes.  
Voor de 'peuzelaars' onder jullie ...

OESTERS & CAVIAR

OOSTENDSE PLATTE	€ 3   st.	CAVIAR STURIA (Aquitaine)	€ 120
FINE DE CLAIRE	€ 1,8   st.	DEGUSTATIEBOX	3 X 20 gr Oscietra   Vintage   Primeur
GILLARDEAU	€ 2,7   st.	OSCIETRA   VINTAGE	30 gr, 50 gr, 125gr
TSARSKAYA	€ 3   st.		
CUVÉE PRESTIGE	€ 2,5   st.		
TIA MARAA	€ 2,4   st.		

VOORGERECHTEN

WARMES VOORGERECHTEN			
6 gegratineerde Cuvée Prestige oesters   champagne-room   zilte garnituren	€ 24 p.p.		
2 canneloni's van kreeft   spitskool   jus van kreeft	€ 16 p.p.		
KOUDE VOORGERECHTEN			
Ganzeleverterrine 'home-made'   geconfijt appeltje in veenbessengelei   chutney	€ 18 p.p.		
Carpaccio coquilles   vanille   aardpeer   pink lady   zwarte truffel	€ 20 p.p.		
Terrine van langoustines   pistache	€ 58   kg		
Terrine van coquilles   morieljes	€ 58   kg		
Semi crudo red label zalm   limoenmarinade	€ 75   kg		
Gemarineerde tonijn   komkommer	€ 65   kg		

KLASSIEKERS

MARE NOSTRUM

AL ONZE BEREIDINGEN ZIJN HUISGEMAAKT MET ZORGVULDIG GESELECTEERDE PRODUCTEN.

Traditionele garnaalkroketjes	€ 4,2   st.
Gegratineerde 'Coquille Saint Jacques'   verse prei   mornay	€ 16   st.
Bouillabaise van Noordzeevis   croutons   rouille	€ 35 p.p.
Bretoense/Canadese kreeft à l'armoricaine	dagprijs

CATCH OF THE DAY

Gebakken tarbotwit   witte wijnsaus   geschaafde zwarte truffel	€ 28 p.p.
Tongscharfilet   saffraansaus   rivierkreeftjes	€ 18 p.p.
Zeebaarsfilet   tomaat   pesto	€ 22 p.p.
Gebraden lottfilet   verse tijm   bombay curry	€ 23 p.p.
'Veritable sole Normande'	€ 29 p.p.
KEUZE TUSSEN 2 GARNITUREN:	
Smeuïge aardappelpuree   mixed veggies	€ 4 p.p.
Linguine   mascarpone   witloof   champignons	€ 4 p.p.

**OOK TE BESTELLEN**  
Verse langoustines | Bretoense en Canadese kreeften | krabben | kingkrab | Franse coquilles