



WE **FISH** YOU
HAPPY
HOLIDAYS

SAUMON D'OR



FRUITS DE MER

- PLATEAUX -

- LE MAREYEUR -

€ 40 pp // + 1/2 € 55 pp

6 geopende creuzen oesters - ½ krab uit Audresseles gekookt in een pittige bouillon - bulots Pirou plage - kreukels - koningsgarnaal - ongepelde grijze garnalen - langoustine - langoustinestaartjes - citroen en huisgemaakte sausjes

6 huîtres creuses ouvertes - ½ crabe d'Audreselles cuits dans un bouillon - bulots de Pirou plage - bigorneaux - crevettes royales - crevettes non décortiquées grises - langoustine - queues de langoustines - citron et sauces fait maison

- LE BATEAU SAUMON D'OR -

€ 85 pp

4 geopende creuzen oesters - 4 geopende platte oesters - ½ krab uit Audresseles gekookt in een pittige bouillon - ½ gekookte kreeft - kingkrabpoot - gamba XL - wulken Pirou plage - kreukels - koningsgarnaal - ongepelde grijze garnalen - langoustine - langoustinestaartjes - citroen en huisgemaakte sausjes

4 huîtres creuse ouvertes - 4 platte ouvertes - ½ crabe d'Audreselles cuits dans un bouillon - 1/2 homard cuit - pince de kingkrabe - gamba XL - bulots de Pirou plage - bigorneaux, crevettes royales - crevettes non décortiquées grises - langoustines - queues de langoustines - citron et sauces fait maison

KOUDE VISSCHOTELS

- PLATS DE POISSON FROIDS -



FONDUE ✕

> 2 pers. € 32 pp (350g)

Biozalm - Sint-Jakobsnoten - scampi - tonijn -
verse Noordzeevis - wakamésalade - bouillon -
sausjes - rijst en warme groentjes

Saumon bio - St-Jacques - scampi - thon -
poisson frais de la mer du Nord - salade wakamée -
bouillon - sauces - riz et légumes chauds

- DAGVERS -

GROOT ASSORTIMENT OESTERS

geopend op ijsbed met oestersaus

ZEEVRUCHTEN / CRUSTACÉS

KREEFTEN / HOMARDS

KRABBen / CRABES

- SAUMON D'OR -

€ 32 pp // +1/2 🦞 € 47 pp

Huisgerookte Schotse zalm - op beukenhout gerookte
heilbotsneetjes - tomaat met gepelde garnalen -
gepocheerde zalm - koningsgarnaal - scampi -
langoustines - huisgemaakte terrine - frisse groenten
en fruit garnituur - huisgemaakte sausjes

Saumon fumé maison - Flétan fumé au bois d'hêtre -
tomate aux crevettes - saumon cuit - crevettes royales -
scampi - langoustine - queues de langoustine - terrine fait
maison - garniture légumes et fruits - sauces faits maison

1/2 KREEFT / HOMARD - BELLE-VUE -

dagprijs

Garnituur van verse groentjes - sausjes
Garniture de légumes frais - sauces



IT'S A
FAMILY
AFFAIR

SINCE 1993



VOORGERECHTEN

- ENTRÉES -

**HUISGEMAAKTE
- VISSOEP -
POTAGE DE POISSON**

€ 13/ltr

O.b.v. Nieuwpoortse grijze garnalen -
verse kleine stukjes Noordzeevis -
rouille - croutons
'baguette du patron'

Basé sur crevettes - petits morceaux
frais de poisson de la mer du Nord -
loterie - morue - saumon frais -
rouille - croutons

**KREEFTEN
- RAVIOLI -
DE HOMARD**

€ 18 pp

Kreeftensausje - verse groentjes
om op te warmen

Sauce homard - légumes frais
pour se réchauffer

**GARNALEN
- BISQUE -
DE CREVETTES**

€ 16/ltr

O.b.v. Nieuwpoortse garnalen -
cognac - verse room hoeve
't Vogelsteen

Crevettes de Nieuwpoort -
cognac - crème fraîche
fermière 't Vogelsteen

**SAINT
JACQUES**

€ 18 pp

Gegrilde Sint-Jakobsnootjes
(handgekuist!) - gekarameliseerde
witloof - Noilly Prat
om op te warmen

Saint Jacques grillé (nettoyé à main !)
andives caramélisées - Noilly Prat
pour se réchauffer

**KREEFTEN
- BISQUE -
D'HOMARD**

€ 19,8/ltr

Vers gekookt kreeftenvlees -
armagnac - verse room hoeve
't Vogelsteen

Chair d'homard fraîchement
cuite - armagnac - crème fraîche
fermière 't Vogelsteen

**- OESTERS -
HUÏTRES**

€ 24 pp

6 stuks/huîtres
Gegratineerde oesters van de chef
met prei voor in de oven

Huîtres gratinées du chef aux
poireaux préparation au four

WARME HOOFDGERECHTEN

- PLATS PRINCIPAUX CHAUDS -

- CHEF'S TARBOT -

€ 35 pp

Gegrilde verse tarbot - pleurotes - spinazie - witte wijnsaus - puree van de chef
Turbot grillé - pleurotes - épinards
sauce au vin blanc - purée du chef

- SOLE NORMANDE -

€ 30 pp

Graatloze tong - sausje op Normandische wijze - grijze garnalen - Sint-Jakobsnoot - mossel - prei - pommes duchesse
Filets de sole - sauce Normande - crevettes grises - noix de Saint-Jacques - moule - poireaux - pommes duchesse

- COXYDOISE - KABELJAUW / CABILLAUD

€ 29 pp

Kabeljauwhaasje - garnalensausje - mossel - grijze gepelde garnalen - puree van de chef
Dos de cabillaud - sauce aux crevettes grises - moule - crevettes grises épluchées - purée de chef

- WATERZOOI -

€ 29 pp

Verse noordzeevis - langoustines - verse knapperige groentjes - aardappelen
Poisson Mer Du Nord - langoustines - légumes croquant - pommes de terres

- BOUILLABAISSE -

* BESTSELLER *

CLASSIQUE

€ 28 pp

CLASSIQUE + 1/2 🦞

€ 43 pp

Noordzeevis volgens dagelijkse aanvoer (zie waterzooi) - fijne groentjes - huisgemaakte rouille en croutons 'baguette du patron'
Poisson Mer du Nord selon arrivage quotidien (voir waterzooi) - légumes - rouille et croutons 'baguette du patron'



BOUILLABAISSE



Wij werken enkel met
levende kreeften.

Nous travaillons
uniquement avec des
homards vivants.

KREEFTENFOLIES

- PLATS DE HOMARD -



- THAÏLANDAISE -

€ 45 pp

VOLLEDIGE KREEFT -
zachte currykokossaus - groentjes -
citroengras - koriander - rijst

HOMARD ENTIER -
vélouté de curry coco - légumes thaï -
citronelle - coriandre - riz



- À LA NAGE -

€ 45 pp

VOLLEDIGE KREEFT -
blanke botersaus - fijne groentjes -
aardappeltjes

HOMARD ENTIER -
sauce beurre blanc -
petits légumes - pommes de terre



- À L'AMERICAINE -

€ 45 pp

VOLLEDIGE KREEFT
geflambeerd met armagnac -
groentjes - verse pasta

HOMARD ENTIER
flambé à l'armagnac -
légumes - pâtes fraîches

BESTELLEN

- COMMANDER -

Graag enkel telefonisch of in de winkel bestellen.

Veillez commander uniquement par téléphone ou en magasin.

T 058 52 40 92



SAUMON D'OR

VISSPECIAALZAAK

Zeelaan 261 . 8670 Koksijde

BESTELLEN / COMMANDER: T 058 52 40 92

www.saumondor.be

OPEN / OUVERT

21/12/'24 - 05/01/'25: 9:00 - 18.30 u/h

BEHALVE / SAUF

24/12 & 31/12: 9:00 -17:00 u/h

25/12: afhalen tussen / collecte entre 9:00 & 10:00 u/h

24/12 & 31/12: voor de goede organisatie, afhalen vanaf 14u via de grote poort automatenshop - Pour une bonne organisation, l'enlèvement à partir de 14 heures se fait par la grande porte du magasin des automates.

