

Stralend AAN 'T SCHELD

Geniet
van vandaag
en doe het
morgen
weer!

SAUS
ETEN EN DRINKEN

Taart of
fingerfood ...
Zit er wat voor
je tussen?

2

Lunch Time:
Soms mag er
wel wat
Saus bij...

3

Diner voor 2...
of met een
gezelschap.
Kies voor het
SAUS-menu

4

Toet, toet,
toetjes...
Om het af te
toppen

5

Zie jezelf eens shinen DAT KAN ALLEEN BIJ SAUS AAN 'T WATER!

Aan de waterkant van de Bergse Plaat straalt SAUS Eten en Drinken gastvrijheid, kwaliteit en een vleugje glitter & glamour uit. Wat begon als een ambitieus plan, is nu dé hotspot voor sfeervolle diners en bijzondere culinaire belevingen. Met de volgende generatie aan het roer blijft SAUS vernieuwen, zonder zijn roots te verliezen.

HET BEGIN

In 2015 namen Frank en Corine van der Avert, eigenaren van de Raayberg, een stukje grond over aan de Boulevard in Bergen op Zoom van een bevriende ondernemer. Dit markeerde het begin van een nieuw culinair avontuur: SAUS Eten en Drinken.

Wat begon als een ambitieus plan, groeide al snel uit tot een geliefde hotspot waar gasten genieten van eerlijke gerechten, sfeervolle diners en een zorgvuldig geselecteerde wijn- en champagnekaart.

DE VOLGENDE GENERATIE

De passie voor gastvrijheid en gastronomie zit in de familie en inmiddels heeft hun zoon Max het roer overgenomen. Opgegroeid in de wereld van horeca, met een onmiskenbare liefde voor goed eten en een scherp oog voor kwaliteit, zet hij de traditie voort. Met een frisse blik en innovatieve ideeën zorgt Max ervoor dat SAUS blijft vernieuwen en inspelen op de wensen van de gasten, zonder de oorspronkelijke visie uit het oog te verliezen.

LOCATIE EN SFEER

Gelegen aan de schilderachtige waterkant van de Bergse Plaat, biedt SAUS Eten en Drinken een unieke ervaring. Het restaurant heeft een warme en stijlvolle uitstraling, waar u zowel binnen als op het ruime terras kunt genieten van culinaire hoogstandjes.

Met een panoramisch uitzicht over het water is het de perfecte plek om te ontspannen met een goed glas wijn, een uitgebreide lunch of een sfeervol diner. Bij mooi weer is het terras dé plek om te genieten van een zomerse cocktail terwijl u uitkijkt over de Binnenschelde.

BIJZONDERE ERVARINGEN

Bij SAUS draait het niet alleen om heerlijk eten en drinken, maar ook om bijzondere culinaire belevingen. Een goed voorbeeld hiervan is ons IGLO-concept, tijdens de wintermaanden, waarbij we shared dining naar een hoger niveau tillen. In de zomer maanden is het heerlijk toeven bij BONBINI - SAUS. Het is dan ook spetteren in tropische sferen aan de bergse binneschelde.



GASTVRIJHEID EN SERVICE

Gastvrijheid staat bij ons hoog in het vaandel. Ons team zorgt ervoor dat u zich welkom en thuis voelt, of u nu komt voor een snelle lunch, een uitgebreid diner of een speciale gelegenheid. Wij streven ernaar om elke gast een culinaire ervaring te bieden die verwachtingen overtreft.

Met Max aan het roer blijft SAUS Eten en Drinken trouw aan zijn oorsprong, maar tegelijkertijd modern en vernieuwend. Ons doel is simpel: u verwennen met uitstekend eten, fijne wijnen, cocktails en een gastvrije sfeer. Wij heten u van harte welkom bij SAUS Eten en Drinken – waar smaak en beleving samenkomen.

Spetter ook bij BONBINI Saus, aan het water

Weet jij wat genieten aan 't water is?



Wij hebben onze menukaart met zorg voor u samengesteld...

In verband met het omzetten van de lunchkaart naar de avondkaart kan het zijn dat wij van 15.30 tot 16.00 uur de keuken op orde moeten brengen, snacks zijn dan wel verkrijgbaar.

U kunt bij ons Aan 't Water tot 21.15 uur de kaart hanteren. Na 21.15 uur hebben wij een speciale "hotelkaart" om onze late gasten niet teleur te stellen. Te herkennen aan  bij de omschrijving. Bij deze gerechten kunt u extra frietjes bestellen. Heeft u een allergie? Meld het ons.

Zin in wat lekkers?

Breakfast bowl | 8,⁵⁰

Verse mango yoghurt geserveerd met fruit en granola

Chocoladetaart met slagroom | 5,⁹⁵

Ambachtelijk appelgebak | 5,⁹⁵

Taart van de dag met slagroom | 6,²⁵

Pecan-ijstaart | 6,⁷⁵

NIEUW Tiramisu van aardbei | 7,⁵⁰

Supplement Kaviaar | 18,⁵⁰

Kaviaar met Blini's 30 gr. | 95,⁰⁰



Finger food

Rundvlees bitterballen 7 stuks | 9,⁹⁵

Zeeuwse buikspek bitterballen 7 stuks | 10,⁵⁰

Vega loempia per stuk | 3,⁹⁵

Garnalenbitterballen 7 stuks | 10,⁹⁵

Pikante mix 8 stuks | 10,⁹⁵

Bittergarnituur Assorti 15 stuks | 18,⁵⁰

Mandje aardappelfrietjes Italiano* | 11,⁰⁰

Zoete aardappelfrietjes Italiano* | 13,⁵⁰

Le Guillotin Reypenaer | 14,⁷⁵

Kipkluijjes piri piri 7 stuks | 12,⁷⁵

Tempura garnalen 6 stuks | 18,⁵⁰

Nacho's (gehakt) | 14,⁷⁵

Tapas plank SAUS | 22,⁵⁰

Nacho's en de tapas plank kunt u niet bestellen tijdens het diner.

Aan 't brood tot 15.30 uur

Bolletje carpaccio van ossenhaas | 17,⁷⁵

Met truffelmayonaise, Italiaanse Grana kaas, pijnboompitten & kappertjes

Bolletje neusje van de zalm | 17,⁷⁵

Met honing-mosterd-SAUS, rode ui & kappertjes

Brood met 2 kroketjes | 16,⁵⁰

Kroketten van Zeeuws buikspek

Bolletje pulled chicken | 18,⁵⁰

Zoet pikant geserveerd met sla, komkommer & lente-ui afgemaakt met SAUS

Bolletje bief | 19,⁷⁵

Gemarineerde ossenhaas gebakken met champignons, paprika, rode peper & taugé, afgemaakt met SAUS

Uitsmijter SAUS | 16,⁰⁰

Ham, kaas, champignons & uitjes gebakken in een chili dip

Lunchgerecht van de dag | 19,⁹⁵

Twaalf uurtjes

Vlees | 19,⁹⁵

3 sneetjes zeebonk belegd met ei, kaas en spek, martino, een Zeeuws buikspek kroketje en een dagsoepje

Vis | 21,⁰⁰

3 sneetjes zeebonk belegd met ei en zalm, krabsalade, een Belgische garnalenkroket en een dagsoepje

Vegetarisch | 19,⁵⁰

3 sneetjes zeebonk belegd met ei en kaas, eiersalade, vegetarische kroket met truffelmayonaise en een dagsoepje

Poke Bowls

ALL DAY

Zalm

Gemarineerd in limoen zeealg | 24,⁷⁵

Beef teriyaki | 24,⁵⁰

Tonijn | 25,⁵⁰

Vegan | 23,⁵⁰

Zolang de voorraad strekt!

Salades

ALL DAY

Geitenkaas salade | 19,⁰⁰

Met spek, noten & gekarameliseerde appeltjes, (ook vegetarisch mogelijk)

Salade van de dag | 21,⁰⁰

Caesar salade klassiek | 19,⁷⁵

Met gemarineerde kippendijtes & gezouten ansjovis (ook vegetarisch mogelijk)

Caesar salade van 't Scheld | 21,⁵⁰

Met gezouten ansjovis en gebakken scampi's

Voorgerechten ALL DAY

Desem brood | 9,⁷⁵
Geserveerd met kruidenboter en olijfolie

Bospaddenstoelen-truffel roomsoep | 9,⁵⁰
Geserveerd met croutons (vegetarisch)

Bisque van kreeft | 19,⁵⁰
Aangemaakt met cognac geserveerd met
Hollandse garnaaltjes en geslagen room

Carpaccio van ossenhaas | 17,⁷⁵ XXL 32,⁵⁰ 
Met truffelmayonaise, Italiaanse Grana kaas
pijnboompitten & kappertjes

Carpaccio van kwaliteits zalm | 19,⁹⁵
Geserveerd met gerookte zalmbonbons

Tartaar van gerookte zalm | 19,⁷⁵
Twee smaken zalm afgemaakt met
een wasabi mayonaise

Tonijn Tataki | 19,⁹⁵
Geserveerd met een limoen mayonaise

Belgische garnalenkroketten | 18,⁷⁵ 
Geserveerd met romige Belgische mayonaise

Hollandse garnalen cocktail | Dagprijs
Met slagroom cocktail-SAUS

**Timbaaltje van gerookte zalm, paling
en Hollandse garnaaltjes** | 22,⁵⁰ 
Gegarneerd met krabsalade

Pannetje scampi's piripiri | 19,⁷⁵ 
6 Stuks, uit te breiden met € 3,50 per scampi

Steak tartaar | 19,⁷⁵
Met licht pikante-SAUS

Taartje van Vitello Tonato | 19,⁷⁵
Geserveerd met tonijnmayonaise

Snorkeltjes ALL DAY

Frietjes met snack | 10,⁰⁰
Frikandel, kroket of kipnuggets met appelmoes

Poffertjes | 10,⁰⁰
Met roomboter, stroop & suiker

Bijgerechten

Aardappelfrietjes Italiano* | 8,⁷⁵
Zoete aardappelfriet Italiano* | 9,⁷⁵
Friet met mayonaise | 6,⁵⁰
Rauwkostsalade | 6,⁵⁰

*Italiano bereiding is met truffelmayonaise,
Grana kaas, lente-ui en gebakken uitjes.

Bladgoud

Op elk gerecht te bestellen | 14,⁵⁰

BONBINI saus Surf en turf Menu

Voorgerecht
Vitello tonato
afgemaakt met tonijnmayonaise

Spoorn
Huisgemaakte Scroppino

Hoofdgerecht
Speelse combinatie van
Chateau briand met truffel-SAUS
gepaard met in knoflook
gemarineerde black tiger gamba's

Dessert
Magnum dessert
Prijs menu | 85,⁰⁰

Naar wens aan te vullen met
een wijnarrangement.

Hoofdgerechten ALL DAY

Spareribs | 29,⁵⁰
Op SAUS-wijze

Gestoomde zalmfilet | 33,⁵⁰
Geserveerd met hollandaise-SAUS en afgegarneerd met fruits de mer

Catch of the day | 37,⁵⁰

Onderstaande hoofdgerechten kunt u vanaf 16.00 uur te bestellen

Kalfshaas medaillons | 35,⁵⁰
Geserveerd in een romige champignon-SAUS

Biefstuk van de haas 200 gram | 39,⁵⁰
Met een mix van bospaddenstoelen overgoten met een curry-kachmir-SAUS

Runderentrecôte 250 gram met vetrandje | 36,⁵⁰
Geserveerd met een kruiden-kerrieboter

Kabeljauw met Italiaanse kruidenkorst | 35,⁵⁰
Geserveerd met écrevisses en een huisgemaakte kreeften-SAUS

Botermalse beenham | 32,⁵⁰
Geserveerd met een honing-SAUS

Vegetarisch

Lasagne met zomergroenten | 26,⁵⁰

**Gewokte vegetarische
kipreepjes à la SAUS** | 26,⁵⁰

Salades &
Poké Bowls
vindt u op pagina 3

Desserts

Kaasplankje | 15,⁷⁵
Selectie van 4 speciale kazen

Crème brûlée | 10,⁰⁰
Met vanille-ijs & slagroom

Aardbeien Romanoff | 13,⁷⁵
Met vanille-ijs & slagroom

NIEUW Magnum dessert | 13,⁵⁰
Magnum Almond geserveerd met een baverois
van fruit & slagroom

PornStar Martini Panacotta | 13,⁵⁰
Panacotta met passie

Trendy Dame blanche | 12,⁵⁰
Geserveerd met warme chocolate-SAUS

Tiramisu van aardbei | 14,⁵⁰
Geserveerd met aardbeien, vanille-ijs & slagroom

BONBINI fruit bowl | 16,⁰⁰

**Luxe
ijskoffie**
9,⁷⁵