

Menu du Chef


Entrée | Voorgerecht | Starter

Rillettes d'épaule d'agneau avec asperges picklée et pain au levain
Rillette van lamsschouder met asperges, piccalilly en zuurdesembrood
Rillettes of lamb shoulder with pickled asparagus and sourdough bread

 *Rose van Thorn 7.50*

Entremet | Tussengerecht | Second course

Salade de crabe avec asperges blanches et vertes, céleri-rave et avocat
Krabsalade met witte en groene asperges, knolselderij en avocado
Crab salad with white and green asparagus, celeriac and avocado

 *Pinot blanc 7.25*

Plat principal | Hoofdgerecht | Main course

Picanha grillé à l'asperges, légumes confits, pommes fondantes et sauce Madeira
Gegrilde picanha met asperges, gekonfijte groenten,
fondant aardappeltjes en een Madeira saus
*Grilled picanha with asparagus, candied vegetables,
fondant potatoes and Madeira sauce*

 *Crianza 6.00*

Plateau de fromages / Kaasplankje / Cheese platter

**Assortiment de fromages fermiers accompagné
de pain aux noix et compote de céleri**

Diverse boerenkazen met notenbrood en chutney
Selection of cheeses with nut bread and chutney

 *Witte port 5.50*

Dessert | Nagerecht | Dessert

Peche pochée avec crème brûlée de lavende à la glace de vanille
Gepocheerde perzik met crème brulee van lavendel en vanille-ijs
Poached peach with crème brûlée of lavender and vanilla ice

 *Rivesaltes Ambre 8.00*

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

Menu 4 plats | gangen | courses 50,00 p.p.
Menu 5 plats | gangen | courses 60,00 p.p.

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !



Les huîtres | Oesters | Oysters

Dégustation d'huîtres (Les 6) | Proeverij van oesters (6 stuks) 22,75
Tasting of oysters (6 pieces)
Proeverij van 3 verschillende oesters
This tasting is a combination of 3 different kind of oysters

Spéciales Gillaudeau No.4 Les 6 28,00
Deze oester komt uit Normandië, Utah Beach. De oester gaat na 9 maanden kweek voor 3 jaar naar de Marennes, waarna ze de laatste 2 maanden in beschutte bekkens aan de kust liggen. De oester smaakt erg verfijnd en licht zoet. Deze smaak wordt ontwikkeld door een extra affinage met algen, regenwater en zeewater.
This oyster is grown in Normandy, Utah Beach. After 9 months, the oysters are brought to the Marennes for a period of 3 years. The last 2 months before harvest they are taken back to the shore where they mature in basins. The taste of these oysters is refined and a little sweet. The taste is developed by a second affinage with algae's, rainwater and sea water.

Umami No.4 Les 6 24,75
De Umami-oester is: hartig, zoet, romig, zilt en vol met pit en finesse. Dit is de essentie van Umami. De Umami-oester zal menige 'oestermaagd' laten smelten van genot en doen vragen naar meer. Voor de kenners is er al geen discussie meer nodig, of met de woorden van de Japanse Umami specialisten: "Kore desu!" ("Ja, dit is 'em!")
The Umami oyster is: savory, sweet, creamy, salty and is full of spice and finesse. The Umami oyster will conquer the hearts of 'oyster virgins'. Japanese oyster specialists can agree on this oyster like: "Kore desu!!!" (Yes, this is it!!!)

Fines de claire « Marennes d'Oléron » No. 4 Les 6 22,75
Deze wilde Franse oester heeft een ovale vorm. De oester wordt enkele maanden voor de vangst in Claires gelegd. Claires zijn ondiepe bassins of voormalige zoutpannen waarin het water zeer rijk is aan plankton en minder ziltig is. De oester krijgt hierdoor een meer verfijnde smaak.

This wild French oyster has an oval shape. A few months before the harvest these oysters are laid in Claires. Claires are shallow basins or formally used salt pits where the water is very full of plankton and less salty. The oysters are therefore more refined in taste.

Zélande Creuse de Saison No. 3 Les 6 21,00
De schelp is goed gevuld en het visvlees is heerlijk van smaak door zijn uitgebreide smaakpalet. Het Grevelingenmeer is het grootste zoutwatermeer van Europa. Het zoutgehalte, vergelijkbaar met dat van de Noordzee, het zuivere water, de gematigde temperatuur en de beschutte ligging staan garant voor de kweek van een top oester. Deze oester ligt slechts 1 tot 3 meter onder het wateroppervlak, hierdoor verkrijgt deze oester haar karakteristieke donkere kleur.

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

The shell is nicely filled and the meat is delicious due to the extensive flavor pallet. The “Grevelinger-lake” is the largest saltwater lake in Europe. The salt levels are comparable to those of the North Sea. Along with the temperature as well as the way it is protected from the elements make it the perfect place for these excellent oysters. These oysters live only 1 to 3 meters below the surface, this causes the oyster to have the characteristic dark color.

Servis avec son « pain de mer », citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote

Geserveerd met « pain de mer », citroen en rode wijnazijn met sjalot

Served with « pain de mer », lemon and red wine vinegar with shallot

Les coquillages | Schaal & schelpdieren | Shellfish

<i>Tourteau</i> Noordzee-krab <i>North sea crab</i>	26,25
<i>Demi Homard</i> Halve kreeft <i>Half lobster</i>	24,75
<i>Langoustines</i> Langoustines <i>Langoustines (7 St.)</i>	24,75
<i>Crevettes Roses</i> Gamba's <i>Prawns (7 St.)</i>	17,50
<i>Crevettes Grises</i> Ongepelde Hollandse garnalen <i>Grey shrimps (120 gr.)</i>	11,50
<i>Bulots</i> Wulken <i>Whelks (300 gr.)</i>	9,50
<i>Bigorneaux</i> Alikruiken <i>Periwinkles (250 gr.)</i>	9,50

Servis avec sa mayonnaise maison

Geserveerd met huisgemaakte mayonaise

Served with homemade mayonnaise

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !



La Mer sur un Plateau

Le plateau fruits de mer "Royal" (pour 2 personnes) 132,00

1 homard, 1 Tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 18 huîtres (6 Umami, 6 Marennes d'Oléron & 6 Zélande creuse de Saison), bulots, bigorneaux et crevettes grises

1 kreeft, 1 Noordzeekrab, 3 langoustines, 4 gamba's, assortiment van 18 oesters (6 Umami, 6 Marennes d'Oleron & 6 Zeeuwse creuse), wulken, alikruiken en Hollandse garnalen

1 lobster, 1 North sea crab, 3 langoustines, 4 prawns, assortment of 18 oysters (6 Umami, 6 Marennes d'Oleron & 6 Zeeland season creuse), whelks, periwinkles and grey shrimps

Le plateau fruits de mer "Prestige" 79,00

½ homard, 1 Tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 12 huîtres (4 Umami, 4 Marennes d'Oléron & 4 Zélande creuse de Saison), bulots, bigorneaux et crevettes grises

½ kreeft, 1 Noordzeekrab, 2 langoustines, 4 gamba's, assortiment van 12 oesters (4 Umami, 4 Marennes d'oleron & 4 Zeeuwse Seizoen creuse), wulken, alikruiken en Hollandse garnalen

½ Lobster, 1 North sea crab, 2 langoustines, 4 prawns, assortment of 12 oysters (4 Umami, 4 Marennes d'oleron & 4 Zeeland season creuse), whelks, periwinkles and grey shrimps

Plateau "FLO Maastricht" 57,50

½ homard, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 3 Umami, 3 Zélande creuse de Saison, bulots, bigorneaux et crevettes grises

½ kreeft, 2 langoustines, 4 gamba's, 3 Umami, 3 Zeeuwse Seizoen creuse, wulken, alikruiken en Hollandse garnalen

½ lobster, 2 langoustines, 4 prawns, 3 Umami, 3 Zeeland season creuse, whelks, periwinkle, and grey shrimps

l'Assiette de l'écailler 31,00

2 crevettes roses, 3 Umami & 3 Zélande creuse du Saison, bulots et bigorneaux

2 gamba's, 3 Umami & 3 Zeeuwse Seizoen creuse, wulken en alikruiken

2 prawns, 3 Umami & 3 Zeeland season creuse, whelks and periwinkles

Servie avec son « pain de mer », citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote

Geserveerd met « pain de mer », citroen en rode wijnazijn met sjalot

Served with « pain de mer », lemon and red wine vinegar with shallot

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Do you have an allergy? Please advise us!

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !



Charcuterie

Un assortiment de charcuterie avec son pain, olives marinées et compote d'oignons doux, délicieux pour accompagner votre apéritif

Een assortiment van charcuterie met brood, gemarineerde olijven en zoete uiencompote, lekker voor bij uw aperitief

An assortment of charcuterie with bread, marinated olives and sweet-onion-compote, perfect to combine with your aperitif

2 pax 10,00

4 pax 15,00

Les Entrées | Voorgerechten | Starters

10 grammes de Caviar "Piccolo" d'esturgeon servi avec ses noix crème fraîche et garniture de persil finement haché, blanc et jaune d'œuf 20,50

Kaviaar "Piccolo", 10 gram steur kaviaar geserveerd met walnoten, crème fraîche en garnituren van fijngehakte peterselie, eiwit en eidooier

10 grams of "Piccolo" Caviar served with walnuts, crème fraiche and garniture of chopped parsley, egg white and yolk

6 ou 12 "Slow Escargots" de Bourgogne avec son beurre aux fines herbes 10,00 / 18,50

6 of 12 "Slow Escargots" wijngaardslakken met kruidenboter

6 or 12 "Slow Escargots" snails with herb-butter

Steak tartare (100 gr.) préparé et assaisonné à votre goût et sa salade 13,50

Steak tartaar (rauw rundvlees) (100 gr.) naar smaak bereid, geserveerd met een salade

Steak tartar (raw minced beef) (100 gr.) prepared to your taste, served with a salad

Mousse d'asperges, salade d'asperges blanches et vertes avec mayonnaise de mangue et petits pois marinés 13,50

✓ Aspergemosse, salade van witte en groene asperges met mango mayonaise en gemarineerde dopertwen

Asparagus mousse, white and green asparagus salad with mango mayonnaise and marinated green peas

Salade César avec poulet fumé, anchois, Parmesan et oeuf fourré 14,00

Caesar salade met gerookte kip, ansjovis, Parmezaan en gevuld eitje

Caesar salad with smoked chicken, anchovy, Parmesan and stuffed egg

Rillettes de truite fumée avec chicons, chicorée et concombre 14,25

Rillette van gerookte forel met witlof en roodlof en komkommer

Rillettes of smoked trout with witlof and chicory

Saumon "Gravad lax" avec mayonnaise d'aneth et estragon et graines de moutarde picklés 14,50

Gravad lax van zalm met een dragon/dille mayonaise en ingelegd mosterdzaad

"Gravad lax" salmon with tarragon/dill mayonnaise and pickled mustard grains

Rillettes d'épaule d'agneau avec asperges picklée et pain au levain 15,25

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Do you have an allergy? Please advise us!

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

Rillette van lamsschouder met asperges, piccalilly en zuurdesembrood
Rillettes of lamb shoulder with pickled asparagus and sourdough bread

Salade de crabe avec asperges blanches et vertes, céleri-rave et avocat 16,50
Krabsalade met witte en groene asperges, knolselderij en avocado
Crab salad with white and green asparagus, celeriac and avocado

Les Soupes | Soepen | Soups

Soupe à l'oignon traditionnelle Française, gratinée au vieux fromage 8,00

✓ Originele Franse uiensoep gegratineerd met oude kaas
Original French onion soup au gratin with matured cheese

Bisque de homard aux coriandres, citron vert, citronnelle et une crevette rose 8,50

Kreeftensoep met koriander, limoen, citroengras en gebakken gamba
Lobster soup with coriander, lime, lemongrass and a prawn

Potage d'asperges aux herbes et à l'huile d'olive 8,00

✓ Aspergesoep met kruiden en olijfolie
Asparagus soup with herbs and olive oil

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

Boissons frappées | Spoom | Spoom

Une boisson frappée rafraîchissante basée sur Limoncello 5,75
Een verfrissende spoom op basis van Limoncello
A refreshing spoom based on Limoncello

Plats Végétariens | Vegetarische Hoofdgerechten | Vegetarian Maincourses

✓ **Chou-fleur avec couscous perlé, amandes fumées et crème Romesco** 19,50
Bloemkool met parelcouscous, gerookte amandelen en Romesco crème
Cauliflower with pearl coucous, smoked almonds and crème Romesco

✓ **Risotto d'asperges avec oeuf poché et mousse de Parmesan** 20,00
Asperge risotto met gepocheerd ei en een schuim van Parmezaan
Asparagus risotto with poached egg and Parmesan espuma

Les Spécialités

Choucroute à l'Alsacienne, carré de porc, lard, saucisse fumée et saucisse de Francfort 19,75
Elzasser zuurkoolschotel met casselerrib, spek, rookworst, Frankfurter worst en aardappel mousseline
Alsatian style sauerkraut with salted loin of pork, bacon, sausage, frankfurter and mashed potatoes

Steak tartare (150 gr.) préparé et assaisonné à votre goût, sa salade et pommes frites maison 23,50
Steak tartaar (rauw rundvlees) (150 gr.) naar smaak bereid, geserveerd met een salade en huisgemaakte friet
Steak tartar (raw minced beef) (150 gr.) prepared to your taste, with a salad and homemade French fries

Filet de bar à la Meunière avec pomme de terres confit et légumes 31,50
Zeewolf à la Meunière met gekonfijte aardappel, seizoensgroenten
Seawolf 'Meunière' with candied potato and seasonal vegetables

Côte de bœuf Irlandaise grillée (950 gr. pour 2 pers.) aux échalotes, légumes, frites maison et sauce béarnaise (Si vous commandez ce plat sans entrée s'il vous plaît note un temps de préparation minimale de 40 min) 78,75
Gebraden lers runderribstuk (950 gr. voor 2 pers.) geserveerd met sjalotten, groenten, huisgemaakte friet en bearnaisesaus
(Indien u dit gerecht bestelt zonder voorgerecht houdt u dan rekening met een minimale bereidingstijd van 40 min)

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

*Grilled Irish rib of beef (950 gr. for 2 pers.) with shallots,
vegetables, homemade fries and béarnaise sauce
(if you order this dish without a starter, please be aware of
a preparation time of at least 40 min)*

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !



Les Poissons | Visgerechten | Fish dishes

<i>Truite saumonée cuit basse température en croûte de noisettes aux betteraves fumées et confit de céleri-rave</i>	24,50
Langzaam gegaarde zalmforel met hazelnoot korst, gerookte bietjes en gekonfijte knolselderij <i>Slow-cooked salmon trout in a hazelnut crust with smoked beets and candied celeriac</i>	
<i>Coquilles au boudin noir, chou-fleur et balsamique de pomme</i>	26,50
Coquilles met gebakken bloedworst, bloemkool en appel-balsamico <i>Scallops with black pudding, cauliflower and apple balsamic</i>	
<i>Flétan grillé à l'asperge, tomates séchées, polenta et salsa de tomates</i>	27,00
Gegrilde heilbot met asperges, zongedroogde tomaten, polenta en tomatensalsa <i>Grilled halibut with asparagus, sun dried tomatoes, polenta and tomato salsa</i>	

Les Viandes | Vleesgerechten | Meat dishes

<i>Picanha grillé à l'asperge, légumes confits, pommes fondantes et sauce Madeira</i>	25,50
Gegrilde picanha met asperges, gekonfijte groenten, fondant aardappeltjes en Madeira saus <i>Grilled picanha with asparagus, candied vegetables, fondant potatoes and Madeira sauce</i>	
<i>Bifteck d'agneau avec nuque d'agneau mijotée, asperge, gratin de pommes de terre / céleri-rave et sauce Hollandaise</i>	26,50
Lamsrump met gestoofde Lamsnek, asperge, aardappel/knolseldergratin en Hollandaisesaus <i>Lamb steak with stewed neck of lamb, asparagus, potato/celeriac gratin and sauce Hollandaise</i>	
<i>Asperges Flamandes au beurre fondu, petites pommes de terre et jambon</i>	28,50
Asperges Flamande met gesmolten boter, krieltjes en ham <i>Asparagus à la Flamande with melted butter, small potatoes and ham</i>	
<i>Entrecôte, pommes frites 'maison' et beurre 'Café de Paris'</i>	30,50

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

Entrecôte, huisgemaakte frieten en 'Café de Paris' boter
Sirloin steak, homemade French fries and butter 'Café de Paris'

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !



Les Fromages

Assortiment de fromages fermiers accompagné de pain aux noix et compote de céleri	12,00
Diverse boerenkazen met notenbrood en chutney <i>Selection of cheeses with nut bread and chutney</i>	

Les Carte des Gourmandises

Crème brûlée à la vanille Bourbon	7,50
Crème brûlée met Bourbon vanille <i>Crème brulée of Bourbon vanilla</i>	
Café Gourmand – café/thé aux friandises	8,50
Koffie Gourmand – koffie/thee met kleine zoete lekkernijen <i>Coffee Gourmande – coffee/tea with friandises</i>	
Ile flottante avec crème Anglaise d'agrumes	9,00
Ile flottante met crème Anglaise van citrus <i>Floating island with crème Anglaise</i>	
Bavarois d'orange avec chocolade, meringue et glace de chocolat blanc	9,25
Sinaasappelbavarois met chocolade, meringue en ijs van witte chocolade <i>Orange bavarois with chocolate, meringue and white chocolate ice cream</i>	
Bouillié de riz avec rhubarbe et vinaigre balsamique	9,50
Rijstepap met rabarber en aceto balsamico <i>Rice pudding with rhubarb and balsamic vinegar</i>	
Peche pochée avec crème brûlée de lavende à la glace de vanille	9,50
Gepocheerde perzik met crème brulee van lavendel en vanille-ijs <i>Poached peach with crème brûlée of lavender and vanilla ice</i>	
Profiteroles à la glace à la vanille et sauce au chocolat chaud	10,25
Profiteroles gevuld met vanilleroomijs, geserveerd met warme chocoladesaus <i>Profiteroles stuffed with vanilla ice cream, served with hot chocolate sauce</i>	
Crêpes Suzettes flambées, préparées à la table, et sa glace vanille	11,50
Crêpes Suzette aan tafel geflambeerd, geserveerd met vanilleroomijs <i>Crêpes Suzette, flambéed at the table, served with vanilla ice cream</i>	
Grand dessert (pour 2 pers.); plusieurs petits desserts de la carte préparés par notre pâtissier	20,50
Grand dessert (voor 2 pers.); verschillende kleine desserts uit de kaart bereid door onze patissier	

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

Grand dessert (for 2 pers.); selection of small desserts from the menu made by our own pastry chef

Les Sorbets | Sorbets | Sorbets

***Coupe avec trois boules de sorbet à votre choix;
poire, citron, mangue***

7,50

Coupe met drie bollen sorbetijs met keuze uit;
peer, citroen, mango

Coupe with three scoops of sorbet with a choice in flavours;
pear, lemon, mango

Les Glaces | Roomijs | Ice creams

***Coupe avec trois boules de crème glacée à votre choix;
vanille, Chocolat blanc, Aceto-fromage battu***

7,50

Coupe met drie bollen roomijs met keuze uit;
Vanille, witte chocolade ijs, Aceto-roomkaas

*Coupe with three scoops of ice cream with a choice in flavours;
vanilla, white chocolate, Aceto-whipped cheese*

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

FLO Menu

Entrée | Voorgerecht | Starter

***Mousse d'asperges, salade d'asperges blanches et vertes avec
mayonnaise de mangue et petits pois marinés***

Aspergemousse, salade van witte en groene asperges met
mango mayonaise en gemarineerde dopertwen

***Asparagus mousse, white and green asparagus salad with
mango mayonnaise and marinated green peas***



Cuve XII 7.50

***Saumon "Gravad lax" avec mayonnaise d'aneth et
estragon et graines de moutarde picklés***

Gravad lax van zalm met een dragon/dille mayonaise en ingelegd mosterdzaad
Gravad lax of salmon with tarragon/dill mayonnaise and pickled mustard grains



Grüner veltliner 7.00

Salade César au poulet fumé, anchois, Parmesan et l'oeuf farci

Caesar salade met gerookte kip, ansjovis, Parmezaan en een gevuld eitje

Caesar salad with smoked chicken, anchovy, Parmesan and stuffed egg



Soave Classico 6.95

4 Huitres de saison servies avec un pain de mer, citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote

4 seizoen oesters geserveerd met pain de mer, citroen en rode wijnazijn met sjalot

4 season oysters served with pain de mer, lemon and red wine vinegar with shallot



picpoul de pinet 6.95

Plat Principal | Hoofdgerecht | Main course

Risotto aux asperges avec oeuf poché et mousse de Parmesan

Asperge risotto met gepocheerd ei en een schuim van Parmezaan

Asparagus risotto with poached egg and Parmesan mousse



Pinot blanc 7.25

***Croupe d'agneau et ragoût d'agneau, asperges,
gratin de pommes de terre et céleri-rave, sauce Hollandaise***

Lams rump met gestoofde lamsnek, asperges,

aardappel-knolselder gratin, Hollandaisesaus

***Rump of lamb and stew of lamb, asparagus, potato and
celeriac gratin and sauce Hollandaise***



Chianti clasico 9.95

Truite saumonée cuit basse température en croûte de noisettes,

betteraves fumées et confit de céleri-rave

Langzaam gegaarde zalmforel met hazelnoot korst,

gerookte bietjes en gekonfijte knolselderij

Slow-cooked salmon trout in a hazelnut crust,

smoked beets and candied celeriac



Viré clessé 9.50

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Do you have an allergy? Please advise us!

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

Dessert | Nagerecht | Dessert

Bavarois d'orange avec chocolat, meringue et glace au chocolat blanc

Sinaasappelbavarois met chocolade, meringue en ijs van witte chocolade
Orange bavarois with chocolate, meringue and white chocolate ice cream



Rivesaltes Ambre 8,00

Bouillie de riz avec rhubarbe et vinaigre balsamique

Rijstepap met rabarber en aceto balsamico
Rice pudding with rhubarb and balsamic vinegar



Rivesaltes Grenat 8,00

Ile flottante avec crème Anglaise d'agrumes

Ile flottante met crème Anglaise van citrus
Floating island with crème Anglaise



Muscat rivesaltes 8,00

2 plats | gangen | courses à 30,00

3 plats | gangen | courses à 37,00

4 plats | gangen | courses à 45,00

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Do you have an allergy? Please advise us!

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !