

FLO et ses Spécialités

Amuse | Amuse | Amuse

Tartare de saumon fumé avec sa câpres, yaourt et concombre

Tartaar van gerookte zalm met kappertjes, hangop en komkommer
Tartar of smoked salmon with capers, curd and cucumber

Entrée | Voorgerecht | Starter

Salade d'asperges sauce rémoulade et ses œufs à l'écossaise "scotch egg" (beignets d'agneau fourrés à l'œuf dur)

Salade asperge à la remoulade met een lams "scotch egg"
Asparagus salad à la remoulade with a lamb "scotch egg"

Soupe | Soep | Soup

Soupe à l'oignon traditionnelle française, gratinée au vieux fromage

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

Entremet | Tussengerecht | Second course

Homard thermidor gratiné au fromage vieux Avec ses tagliatelles et sa roquette

Kreeft thermidor gegratineerd met oude kaas, tagliatelle en rucola
Lobster thermidor au gratin with matured cheese, tagliatelle and rocket salad

Plat principal | Hoofdgerecht | Main course

Basse côte grillée avec sa sauce béarnaise, haricots verts et pommes frites maison

Gegrilde runder Rib-eye met huisgemaakte friet, haricot verts en béarnaise saus
Grilled Rib-eye steak, homemade fries, haricot verts and béarnaise sauce

Dessert | Nagerecht | Dessert

Trio de crème brûlée, crêpes suzettes et profiterole

Trio van crème brûlée, crêpes suzette en profiterole
Combination of crème brûlée, crêpes suzette and profiterole

Menu 6 plats | gangen | courses

54,50 p.p.

Forfait vins

29,50 p.p.

Bijpassend wijnarrangement |

Matching wines

* Servi uniquement pour tous les convives et à commander jusqu'à 21h.

* Dit menu is enkel per tafel en tot uiterlijk 21.00uur te bestellen.

* *You may only order this menu per table and until 21.00h.*

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) |

Tasting of oysters (6 pieces)

21,50

Deze proeverij is een combinatie 3 verschillende oesters types

This tasting is a combination of 3 different kind of oysters

Spéciales Gillardeau No.4 Les 6

26,50

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.

Fines de claire « Marennes d'Oléron » No. 4 Les 6

21,50

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

20,00

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.

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

Raspberry point huîtres No.4 Les 6

23,50

De oesters worden geoogst in New London Bay, Canada. Dit is een van de meest noordelijke

gebieden waar oesters geoogst kunnen worden. Na 6 à 7 jaar hebben de oesters pas hun juiste

maat gekregen.

De smaak is totaal anders dan elke Europese oester, zoet en ziltig door elkaar heen. Door de

langzame groei in extreem koude omgeving heeft zich een eigentijdse smaak ontwikkeld. De

structuur van het vlees is vol en vlezig.

These oysters are being harvest in New London Bay, Canada. This is one of the areas where

oysters are being harvest which is most northern. After 6 or 7 years this oyster has grown his

final size. The taste is completely different from every other European oyster, it is sweet and silty

at the same time. Because these oysters grow in very cold areas and because the grow very

slow, this oyster created his own taste. The structure is full and fleshy.

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

Langoustines / Langoustines / Langoustines (7 St.)

Tourteau / Noordzee-krab / North sea crab

Demi Homard / Halve kreeft / Half lobster

Crevettes Roses / Gamba's / Prawns (7 St.)

Crevettes Grises / Ongepelde Hollandse garnalen / Grey shrimps (120 gr.)

Bulots / Wulken / Whelks (300 gr.)

Bigorneaux / Alikruiken / Periwinkles (250 gr.)

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 de fruit de mer “Royal”

(pour 2 personnes)

125,00

1 homard, 1 Tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 18 huîtres (6 raspberry point-huitres, 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 raspberry point-oesters, 6 Marennes d'oleron & 6 Zeeuwse Seizoen creuse), wulken, alikruik en Hollandse garnalen

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

Le plateau de fruits de mer “Prestige”

75,00

½ homard, 1 Tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 12 huîtres (4 raspberry point-huitres, 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 raspberry point-oesters, 4 Marennes d'oleron & 4 Zeeuwse Seizoen creuse), wulken, alikruik en Hollandse garnalen

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

Plateau “FLO Maastricht”

54,50

½ homard, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 3 raspberry point-huitres, 3 Zélande creuse de Saison, bulots, bigorneaux et crevettes grises

Halve kreeft, 2 langoustines, 4 gamba's, 3 raspberry point-oesters, 3 Zeeuwse Seizoen creuse, wulken, alikruik en Hollandse garnalen

½ lobster, 2 langoustines, 4 prawns, 3 raspberry point-oysters, 3 Zeeland season creuse, whelks, periwinkle, and grey shrimps

l'Assiette de l'écailler

29,50

2 crevettes roses, 3 raspberry point-huitres & 3 Zélande creuse du Saison, bulots et bigorneaux

2 gamba's, 3 raspberry point-oesters & 3 Zeeuwse Seizoen creuse, wulken en alikruik

2 prawns, 3 raspberry point-oysters & 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 9,50
4 pax 14,50

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 19,50
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" escargots de Bourgogne avec son beurre aux fines herbes 9,50 /17,50
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 10,00
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

Carpaccio de betterave chioggia avec sa féta, roquette, thym citron et sa vinaigrette de framboise 10,50
Carpaccio van chioggia biet met feta, rucola, citroenthijm en frambozen vinaigrette
Carpaccio of chioggia beet with feta cheese, rocket salad, lemon-thyme and raspberry vinaigrette

Millefeuille d'asperges et de saumon fumé avec sa mayonnaise citronnée 11,50
Tompouce van asperge met gerookte zalm en citroen mayonaisse
Tompouce of asparagus with smoked salmon and lemon-mayonnaise



Ballotine de Dinde avec jambon et petits pois, accompagnée de salade « little germ », sa gelée de mangue et de moutarde 11,50
Ballotine van kalkoen met ham en doperwtten, little gem en een gel van mango en mosterd
Ballotine of turkey with ham and peas, little gem salade and gel of mango and mustard

Salade d'asperges sauce rémoulade et ses œufs à l'écossaise « scotch egg » (beignets d'agneau fourrés à l'œuf dur) 12,50
Salade asperge à la remoulade met een lams "scotch egg"
Asparagus salad à la remoulade with a lamb "scotch egg"

Langoustine écrasée avec ses gambas sautées, sa gelée d'agrumes, avocat et salade frisée 15,50
Langoustine met gebakken gamba, gel van citrus, avocado en frisée sla
Flattened langoustine with fried gamba, gel of citrus, avocado and frisée salad

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



Les Soupes | Soepen | Soups

-  **Soupe à l'oignon traditionnelle Française, gratinée au vieux fromage** 7,50
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** 8,00
Kreeftensoep met koriander, limoen, citroengras en gebakken gamba
Lobster soup with coriander, lime, lemongrass and a gamba
-  **Velouté d'asperges avec son jambon, persil et œufs** 8,50
Romige asperge soep met ham, peterselie en ei
Creamy asparagus soup with ham, persil and egg

Boissons frappées | Spoom | Spoom

- Une boisson frappée rafraîchissante basée sur notre Limoncello maison** 5,50
Een verfrissende spoom op basis van onze huisgemaakte Limoncello
A refreshing spoom based on our home-made Limoncello
- Une boisson frappée rafraîchissante basée sur notre liqueur maison d'orange sanguine et vanille** 5,50
Een verfrissende spoom op basis van onze huisgemaakte likeur van Bloedsinaasappel en vanille
A refreshing spoom based on our home-made liqueur of blood-orange and vanilla
- Une boisson frappée sans alcool à base de gingembre, piment et tonic** 5,50
Een non-alcoholische spoom op basis van gember, chilipeper en tonic
a non-alcoholic spoom based on ginger, chili-pepper and tonic

Plats Végétariens | Vegetarische Hoofdgerechten | Vegetarian Maincourses

-  **Beignets de brocolis avec sa purée de pois chiches, couscous marocain et sa harissa** 17,00
Beignets van broccoli met kikkererwtenpuree, Marokkaanse couscous en harissa
Beignets of broccoli with mashed chickpeas, Moroccan couscous and harissa
-  **Curry d'asperges, pousses au soja, salicornes et riz basmati, citron confit et coriandre** 18,00
Curry van asperge, taugé en zeekraal met basmati rijst, ingelegde citroen en koriander
Curry of asparagus, taugé and samphire with basmati-rice, acetified lemon and coriander

Les Spécialités

- Steak tartare (150 gr.) préparé et assaisonné à votre goût, sa salade et pommes frites maison** 18,75
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
- Choucroute à l'Alsacienne, carré de porc, lard, saucisse fumée et saucisse de Francfort** 18,75
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
- Côte de bœuf Irlandaise grillée (950 gr. pour 2 pers.) aux échalotes, légumes, frites maison et sauce béarnaise** 75,00
(Si vous commandez ce plat sans entrée s'il vous plaît note un temps de préparation minimale de 40 min)
Gebraden Iers 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)
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

- Filet de Cabillaud grillé avec son mijoté d'asperges, de crevettes, épinard et croutons en sauce hollandaise** 22,50
Gebakken kabeljauwfilet met een stoofpotje van asperges, garnalen en spinazie, croutons en Hollandaise saus
Cod fish fillet with a stew of asparagus, shrimps and spinach, croutons and sauce Hollandaise
- Gnocchis accompagnés de gambas, épinards, salicorne et tomates séchées, sauce aux crustacés et roquette** 24,50
Gnocchi met gamba's, spinazie, zeekraal en zongedroogde tomaat in schaaldieren saus met rucola
Gnocchi with gambas, spinach, samphire and sundried tomatoes in shellfish sauce with rocket salad
- Coquilles Saint Jacques et Poulpes avec ses brocolis frits et une purée de pois chiches, choux fleur et Harissa** 25,50
Coquilles en pulpo met gefrituurde broccoli, kikkererwtenpuree, turmeric bloemkool en harissa
Scallops and pulpo with fried broccoli, mashed chickpeas, turmeric cauliflower and harissa
- Thon grillé à l'antiboise, avec ses tagliatelles et tomates cerises, avocat et épinards** 27,50
Gegrilde tonijn met antiboise, tagliatelle, cherry tomaat, avocado en spinazie
Grilled tuna fish with antiboise, tagliatelle, cherry tomatoes, avocado and spinach
- Homard thermidor gratiné au fromage vieux, frites maison coupées à la main et salade** 27,50
Kreeft thermidor gegratineerd met oude kaas met huisgemaakte frieten en salade
Lobster thermidor au gratin with matured cheese with homemade fries and salad

Les Viandes | Vleesgerechten | Meat dishes

- Filet de poulet jaune farci aux marrons, accompagné de son ragout de boudin noir, de céleri rave, de champignons marrons et de ses tagliatelles** 22,50
Maishoenfilet gevuld met kastanje, ragout van bloedworst, knolselder, kastanje champignons en tagliatelle
Corn fed chicken filled with chestnut, stew of black pudding, turnip-rooted celery, mushrooms and tagliatelle
- Carré d'agneau avec ses pommes de terre grenailles, ses flageolets, petits pois et carottes et son jus au romarin** 23,50
Lamsrumbsteak met geroosterde krieltjes, tuinbonen, doperwten en wortelen met jus van rozemarijn
Rumbsteak of lamb with roasted potatoes, broad beans, peas and carrots with gravy of rosemary
- Asperges à la flamande au jambon de la Ferme grillé pommes natures et sauce Hollandaise** 27,00
Asperge à la flamande met gegrilde hoeve ham, gekookte jonge aardappels en Hollandaise saus
Asparagus à la flamande with grilled farmhouse ham, boiled potatoes and sauce Hollandaise
- Basse côte grillée avec sa sauce béarnaise, haricots verts et pommes frites maison** 27,00
Gegrilde Rib-Eye met huisgemaakte friet, haricot verts en béarnaise saus
Grilled Rib-Eye fillet, haricot verts, homemade fries and béarnaise sauce



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 11,50
Diverse boerenkazen met notenbrood en chutney van bleekselderij
Selection of cheeses with nut bread and chutney of celery

Les Carte des Gourmandises

Crème brûlée à la vanille bourbon 7,00
Crème brûlée met bourbon vanille
Crème brulée of bourbon vanilla

Café Gourmand – café/thé aux friandises 8,00
Koffie Gourmand – koffie/thee met kleine zoete lekkernijen
Coffee Gourmande – coffee/tea with friandises

Tarte au citron avec une compote de framboise et sa meringue à la cardamome 8,50
Tarte citron met frambozen compote en meringue van kardemom
Lemon cake with raspberrie-compote and meringue of cardamom

Mojito à la fraise, mousse de menthe, crumble au citron vert, compote de fraises et son émulsion au rhum 9,50
"Strawberry mojito" mousse van munt, limoen crumble, aardbeien compote en schuim van rum
"Strawberry mojito" mousse of mint, lime crumble, strawberry compote and spume of rum

Macaron au thé vert Matcha avec sa ganache au chocolat blanc, sa gelée au fruits de la passion, son crumble pistaché et sa glace au miel et pistache 9,50
Matcha macaron met witte chocolade ganache, gel van passievrucht, pistache crumble en honing pistache ijs
Matcha macaron with white chocolat ganache, gel of passion fruit, pistache crumble and honey-pistache ice-cream

Profiteroles à la glace à la vanille et sa sauce de chocolat chaud 9,75
Profiteroles gevuld met vanilleroomijs, geserveerd met warme chocoladesaus
Profiteroles stuffed with vanilla ice cream, served with hot chocolate sauce

Crêpes Suzettes flambées, préparées à la table, et sa glace vanille 11,00
Crêpes Suzette aan tafel geflambeerd, geserveerd met vanilleroomijs
Crêpes Suzette, flambéed at the table, served with vanilla ice cream

Grand dessert (pour 2 pers.); plusieurs petits desserts de la carte préparés par notre pâtissier 19,50
Grand dessert (voor 2 pers.); verschillende kleine desserts uit de kaart bereid door onze patissier
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 a votre choix; chocolat, poire, fraise ou citron 7,00
Coupe met drie bollen sorbetijs met keuze uit; chocolade, peer, aardbei of citroen
Coupe with three scoops of sorbet with a choice in flavours; chocolate, pear, strawberry or lemon

Les Glaces | Roomijs | Ice creams

Coupe avec trois boules de crème glacée à votre choix; vanille, pistache-miel et yaourt-framboise 7,00
Coupe met drie bollen roomijs met keuze uit; vanille, pistache-honing en yoghurt-frambozen
Coupe with three scoops of ice cream with a choice in flavours; vanilla, pistache-honey and yogurt-raspberry

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

Carpaccio de betterave chioggia avec sa féta, roquette, thym citron et sa vinaigrette de framboise

Carpaccio van chioggia biet met feta, rucola, citroenthijm en frambozen vinaigrette
Carpaccio of chioggia beet with feta cheese, rocket salad, lemon-thyme and raspberry vinaigrette



Senora Rosa, Sauvignon Blanc, D.O., Central Valley, Chili 5,75

Millefeuille d'asperges et de saumon fumé avec sa mayonnaise citronnée

Tompouce van asperge met gerookte zalm en citroen mayonnaise
Tompouce of asparagus with smoked salmon and lemon-mayonnaise



Apostelhoeve, Auxerrois 7,50

Ballotine de Dinde avec jambon et petits pois, accompagnée de salade 'little gem', sa gelée de mangue et de moutarde

Ballotine van kalkoen met ham en doperwten, little gem en een gel van mango en mosterd

Ballotine of turkey with ham and peas, little gem salade and gel of mango and mustard



Prideland, Chenin blanc, Zuid-Afrika 5,50

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

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

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



Picpoul de Pinet, Saint-Peyre Côtes de Thau 5,75

Plat Principal | Hoofdgerecht | Main course

Filet de Cabillaud grillé avec son mijoté d'asperges, de crevettes et épinard, croutons en sauce hollandaise

Gebakken kabeljauwfilet met een stoofpotje van asperges, garnalen en spinazie, croutons en Hollandaise saus

Cod fish fillet with a stew of asparagus, shrimps and spinach, croutons and sauce Hollandaise



Pinot Blanc Signature, Alsace A.C., René Muré 7,25

Filet de poulet jaune farci aux marrons, accompagné de son ragout de boudin noir, de céleri rave, de champignons marrons et de ses tagliatelles

Maishoenfilet gevuld met kastanje, ragout van bloedworst, knolselder, kastanje champignons en tagliatelle

Corn fed chicken filled with chestnut, stew of black pudding, turnip-rooted celery, mushrooms and tagliatelle



Wijngoed Thorn, Dornfelder 7,50

Rumbsteak d'agneau avec ses pommes de terre grenailles, ses flageolets, petits pois et carottes et son jus au romarin

Lamsrumbsteak met geroosterde krieltjes, tuinbonen, doperwten en wortelen met jus van rozemarijn

Rumbsteak of lamb with roasted potatoes, broad beans, peas and carrots with gravy of rosemary



Chateau d'Anglès Classique A.C. La Clape 6,50

Dessert | Nagerecht | Dessert

Crème brûlée à la vanille bourbon

Crème brûlée met bourbon vanille

Crème brûlée with bourbon vanilla



Rivesaltes Ambré 6,95

Tarte au citron avec une compote de framboise et sa meringue à la cardamome

Tarte citroen met frambozen compote en meringue van kardemom

Lemon cake with raspberry-compote and meringue of cardamom



Rivesaltes Muscat 6,95

Mojito à la fraise, mousse de menthe, crumble au citron vert, compôte de fraises et son émulsion au rhum

"Strawberry mojito" mousse van munt, limoen crumble, aardbeien compote en schuim van rum

"Strawberry mojito" mousse of mint, lime crumble, strawberry compote and spume of rum



Moscato d'asti D.O.C.G. Belle Colle 6,50

2 plats | gangen | courses à 29,00

3 plats | gangen | courses à 36,00

4 plats | gangen | courses à 43,50

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