

# FLO et sés Spécialités Menu

Amuse | Amuse | Amuse

**Steak tartare au pain brioché et mayonnaise de truffe**  
Steak tartaar met brioche brood en truffel mayonaise  
*Steak tartar with brioche bread and truffle mayonnaise*

Entrée | Voorgerecht | Starter

**“Whiskey sour” saumon fumé, gelée de citron vert et ses épices, extrait de yaourt et spaghetti de concombres**  
“Whiskey sour” gerookte zalm, gel van limoen en specerijen, hangop en komkommer spaghetti  
*“Whiskey sour” smoked salmon, gel of lime and spices, curd cheese and cucumber spaghetti*

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 au tagliatelle et 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

**Filet de boeuf sauté et ses boulettes craquantes ‘à la façon bourguignonne’, gratin aux pommes de terre, choux de bruxelles sautés avec leurs petits lardons**  
Gebakken diamanthaas met bitterballen “a la bourguignon”, aardappelgratin en gebakken spruitjes met spek  
*Jewish fillet with bitterballs “a la bourguignon”, potato-gratin and fried sprouts with bacon*

Dessert | Nagerecht | Dessert

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

**Menu 6 cours | gangen | courses**  
**Vines accompagner |**  
**Bijpassend wijnarrangement |**  
**Matching wines**

€ 49,50 p.p.  
€ 27,50 p.p.

\* Servi uniquement pour tous les convives et à commande 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!*


# Menu FLO 3G

## Entrées | Voorgerechten | Starters

Salade avec feta, betterave rouge et concombre, servie avec des beignets de pois chiche et sa mayonnaise à la betterave rouge

Salade van feta, rode biet en komkommer met beignets van kikkererwten en rode bieten mayonnaise


Salad of feta cheese, beetroot and cucumber with beignets of chickpeas and beetroot-mayonnaise

 Prideland, Chenin blanc, Zuid-Afrika € 5,50

Paté de volaille farci avec des noix et airelles, son toast brioché, sa salade de rucula et compote aux roses

Gevogelte paté met noten en cranberries, brioche toast, rucola en rozencompote

Poultry paté with nuts and cranberries, brioche toast, rocket salad and rose-compote

 Seduction I.G.P., Pays d'Oc, Merlot € 5,50

Tartare de thon et sa salade de carotte, mangue et coriandre accompagné de gambas

Tartaar van tonijn met salade van wortel, mango en koriander met gebakken gamba's


Tartar of tuna fish with salad of carrot, mango and coriander with fried gamba's

 Gruner Veltliner, Oostenrijk, Messwein Stift Goettweig € 6,50

4 Huitres Zélande du Saison servis avec son pain de mer, citron et son 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

 Pouilly Fumé A.C., Loire, Domain de Petit Soumard € 7,50

## Spoom | Spoom | Spoom (+5,50)

Une spoom rafraîchissante basée sur notre Limoncello de la maison

Een verfrissende spoom op basis van onze huisgemaakte Limoncello

A refreshing spoom based on our home-made Limoncello

Une spoom rafraîchissante sur basée de notre liqueur maison d'orange sanguine et vanille

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

## Plat principal | Hoofdgerechten | Main courses

Filet de cabillaud accompagné de son riz noir, ses épinards et une sauce aux crustacés et tomates

Kabeljauw filet met zwarte rijst, spinazie en saus van schaaldieren en tomaat

Codfish fillet with black rice, spinach and sauce of shellfish and tomato

 Viré Clesse A.C. Chanson Père et Fils € 7,50

Estouffade de Cerf accompagnée de chou rouge et sa mousseline de pommes de terre

Hertenpeper met rode kool en aardappelmousseline


Stew of venison with red cabbage and potato mousseline

 Senora Rosa, Cabernet Sauvignon/Merlot D.O., Central Valley, Australië € 5,75

Filet de boeuf sauté et ses boulettes craquantes 'à la façon bourguignonne', gratin aux pommes de terre, choux de bruxelles sautés avec leurs petits lardons (+ €3,00)

Gebakken diamanthaas met bitterballen "a la bourguignon", aardappelgratin en gebakken spruitjes met spek (+ €3,00)

Jewish fillet with bitterballs "a la bourguignon", potato-gratin and fried sprouts with bacon (+ €3,00)


 Wijngoed Thorn, Dornfelder € 7,00

## Dessert | Nagerecht | Dessert

Cremeux aux citron vert servi avec une salsa d'ananas fraîche et menthe et un granité de mojito

Cremeux van limoen, salsa van verse ananas en mint met granité van mojito

Cremeux of lime, salsa of fresh pine-apple and mint with granité of mojito

 Moscato d'Asti € 6,50

Trifle de butterscotch, noix de pécan et banane

Trifle van butterscotch, pecan en banaan


Trifle of butterscotch, pecan and banana

 Rivesaltes Ambré € 6,95

Pouding collant de dattes et noix, noix de coco, mousse d'orange, meringue et glace crémeuse aux 5 épices

Sticky dadelpudding met walnoten en kokos, sinaasappelmousse, meringue en roomijs van five spices

Sticky date pudding with walnuts and coconut, orange mousse, meringue and ice cream of five spices

 Coteaux du Layon A.O.P. Langlois-Château € 6,95

2 cours | gangen | courses à € 28,00

3 cours | gangen | courses à € 35,00

4 cours | gangen | courses à € 42,50

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Do you have an allergy? Please advise us!

## 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'oleron » 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 du 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 au « 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.)** 23,50

**Tourteau | Noordzee-krab | North sea crab** 25,00

**Demi Homard | Halve kreeft | Half lobster** 23,50

**Crevettes Roses | Gamba's | Prawns (7 St.)** 16,50

**Crevettes Grises | Ongepelde Hollandse garnalen | Grey shrimps (120 gr.)** 11,00

**Bulots | Wulken | Whelks (300 gr.)** 9,00

**Bigorneaux | Alikruikken | Periwinkles (250 gr.)** 9,00

**Servis au mayonnaise de maison**

Geserveerd met huisgemaakte mayonaise

*Served with homemade mayonnaise*



Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*

## 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'oleron & 6 Zélande creuse du 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, alikruiken 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'oleron & 4 Zélande creuse du 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, alikruiken 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 du Saison, bulots, bigorneaux et crevettes grises  
Halve kreeft, 2 langoustines, 4 gamba's, 3 raspberry point-oesters, 3 Zeeuwse Seizoen creuse, wulken, alikruiken 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 alikruiken  
2 prawns, 3 raspberry point-oysters & 3 Zeeland season creuse, whelks and periwinkles

Servis au « 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!

## Charcuterie


Une assortiment de charcuterie au pain, olives marinée 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 aux noix, crème fraîche et garnitures 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 au beurre de fines herbes** 9,50 /17,50  
6 of 12 "Slow Escargots" wijngaardslakken met kruidenboter  
*6 or 12 "Slow Escargots" snails with herb-butter*

 **Salade avec feta, betterave rouge et concombre, servie avec des beignets de pois chiche et sa mayonnaise à la betterave rouge** 9,50  
Salade van feta, rode biet en komkommer met beignets van kikkererwten en rode bieten mayonnaise  
*Salad of feta cheese, beetroot and cucumber with beignets of chickpeas and beetroot-mayonnaise*

**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*

**Paté de volaille farci avec des noix et airelles, son toast brioché, sa salade de rucola et compote aux roses** 10,50  
Gevogelte paté met noten en cranberries, brioche toast, rucola en rozencompote  
*Poultry paté with nuts and cranberries, brioche toast, rocket salad and rose-compote*

**Salade 'little gem' accompagnée de poulet fumé, céleri rave, ananas frais et sa vinaigrette de curry vert** 10,50  
Little gem salade met gerookte kipfilet, knolselderij, verse ananas en vinaigrette van groene curry  
*Little gem salad with smoked chicken breast, celery, fresh pineapple and vinaigrette of green curry*

**"Whiskey sour" saumon fumé, gelée de citron vert et ses épices, extrait de yaourt et spaghetti de concombres** 11,00  
"Whiskey sour" gerookte zalm, gel van limoen en specerijen, hangop en komkommer spaghetti  
*"Whiskey sour" smoked salmon, gel of lime and spices, curd cheese and cucumber spaghetti*

**Tartare de thon et sa salade de carotte, mangue et coriandre accompagné de gambas** 11,50  
Tartaar van tonijn met salade van wortel, mango en koriander met gebakken gamba's  
*Tartar of tuna fish with salad of carrot, mango and coriander with fried gamba's*

**Croque Madame à la Limbourg, servi avec son pain brioché, sa boudin noir, accompagné de pommes et de sa crème truffée** 12,50  
Limburgse croque madame met briochebrood, bloedworst en appel en crème van truffel  
*"Limburg croque madame" with brioche bread, black pudding, apple and truffle cream*

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*

## Les Soupes | Soepen | Soups

- ✓ Soupe à l'oignon traditionnelle Française, gratinée au vieux fromage 7,50  
Originale 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*
- ✓ Potage de potiron avec curry rouge et des quenelles de saumon 8,50  
Pompoensoep met rode curry en quenelles van zalm  
*Pumpkin soup with red curry and quenelles of salmon*

## Spoom | Spoom | Spoom

- Une spoom rafraîchissante basée sur notre Limoncello de la maison 5,50  
Een verfrissende spoom op basis van onze huisgemaakte Limoncello  
*A refreshing spoom based on our home-made Limoncello*
- Une spoom rafraîchissante sur basée de 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 spoom sans alcool sur basée de gingembre, piment rouge 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 Végétarien | Vegetarische Hoofdgerechten | Vegetarian Maincourses

- ✓ "Hutspot", croquettes de carottes et gingembre, oignons ceveine soufflés, écrasée de pommes de terre Roseval et fromage haloumi grillé 16,50  
"Hutspot", kroketjes van wortel en gember, gepofte ceveine ui, geprakte Roseval aardappel en gegrilde halloumi kaas  
*"Hutspot", croquettes of carrot and ginger, baked ceveine-onion, mashed Roseval-potatoes and grilled halloumi-cheese*
- ✓ Pommes de terre soufflées (Charlotte) et son chili végétarien fumé et sa crème de fromage vieux 17,50  
Gepofte Charlotte aardappel met een smokey vega chili, little gems en crème van oude kaas  
*Braised Charlotte potato with a smokey vegetarian chili, little gems and cream of matured cheese*

## 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*
- Sole à la meunière (350 gr), accompagnée de ses légumes de saison et pommes de terre sautées 39,50  
Hele Noordzee tong à la meunière (350 gr.), seizoen groenten en gebakken aardappelen  
*Sole à la meunière (350 gr.), seasonal vegetables and sauteed 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 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)  
*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!*

## Les Poissons | Visgerechten | Fish dishes

**Filet de cabillaud accompagné de son riz noir, ses épinards et une sauce aux crustacés et tomates**  
Kabeljauw filet met zwarte rijst, spinazie en saus van schaaldieren en tomaat 21,00  
*Codfish fillet with black rice, spinach and sauce of shellfish and tomato*

**Maquereau Jack grillé et sa crème de carotte et balsamique, petits oignons, pommes de terre grillées et salicorne.**  
Gegrilde jack makreel met crème van wortel en balsamico zilveruitjes, gegrilde aardappel en zeekraal 22,50  
*Grilled jack mackerel fillet with cream of carrot and balsamic onions, grilled potato and samphire*

**Coquilles sautées en pulpe, craquant de pommes de terre, poivron grillé, poireaux et mousseline de pommes de terre relevées**  
Gebakken coquilles en pulpo, krokant van aardappel, gepofte paprika, prei en spiced aardappelmousseline 25,50  
*Fried scallops and pulpo, crisp of potato, grilled sweet pepper, leek and spiced potato mousseline*

**Homard thermidor gratiné au fromage vieux, frites maison coupées à la main et salade**  
Kreeft thermidor gegratineerd met oude kaas met huisgemaakte frieten en salade 27,50  
*Lobster thermidor au gratin with matured cheese with homemade fries and salad*

## Les Viandes | Vleesgerechten | Meat dishes

**Estouffade de Cerf accompagnée de chou rouge et sa mousseline de pommes de terre**  
Hertenpeper met rode kool en aardappelmousseline 22,50  
*Stew of venison with red cabbage and potato mousseline*

**Osso bucco de sanglier étuvé au jus de tomates et ses légumes**  
Osso bucco van wildzwijn gestoofd in tomatenjus met groenten en dumplings 23,00  
*Osso bucco of wild boar stewed in tomato-gravy with vegetables and dumplings*

**Filet de boeuf sauté et ses boulettes craquantes ‘à la façon bourguignonne’, gratin aux pommes de terre, choux de bruxelles sautés avec leurs petits lardons**  
Gebakken diamanthaas met bitterballen “a la bourguignon”, aardappelgratin en gebakken spruitjes met spek 24,00  
*Jewish fillet with bitterballs “a la bourguignon”, potato-gratin and fried sprouts with bacon*

**Cochon livar grillé et croquette de boudin noir, lardons croquants, choucroute crémeuse et pommes dauphines**  
Gegrilde livar lende met kroket van bloedworst, krokante spekjes, romige zuurkool en pommes dauphines 24,50  
*Grilled livar-loin with croquette of black pudding, crispy bacon, creamy saurkraut and pommes dauphines*

**Filet de chevreuil et son jus à l’Armagnac, purée de pommes de terre fumées, endive et poire au vin rouge etuvé**  
Hertenrug filet met jus van Armagnac, gerookte aardappel puree, witlof en stoofpeer 28,50  
*Fillet of venison with gravy of Armagnac, smoked mashed potatoes, chicory and stewed pear*



## Les Fromages

- Cake aux dattes et fromage du Limbourg cendré, poire étuvée et son sirop de porto**  
Dadelcake met gebrande Limburgse geitenkaas, stoofpeer en portsiroop  
*Date cake with roasted Limburg goat cheese, stewed pear and port syrup* 9,00
- Assortiment de fromages fermiers accompagné de pain aux noix et sirop de pomme** 11,50  
Diverse boerenkazen met notenbrood en appelstroop  
*Selection of cheeses with nut bread and apple syrup*

## Les Carte des Gourmandises

- Crème brûlée à la bourbon vanille** 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*
- Cremeux aux citron vert servi avec une salsa d'ananas fraîche et menthe et un granité de mojito** 8,50  
Cremeux van limoen, salsa van verse ananas en mint met granité van mojito  
*Cremeux of lime, salsa of fresh pine-apple and mint with granité of mojito*
- Trifle de butterscotch, noix de pécan et banane** 8,50  
Trifle van butterscotch, pecan en banaan  
*Trifle of butterscotch, pecan and banana*
- Pouding collant de dattes et noix, noix de coco, mousse d'orange, meringue et glace crémeuse aux cinq épices** 8,50  
Sticky dadelpudding met walnoten en kokos, sinaasappelmousse, meringue en roomijs van five spices  
*Sticky date pudding with walnuts and coconut, orange mousse, meringue and ice cream of five spices*
- Fondant au chocolat et sa ganache au chocolat blanc, mousse aux marrons et sauce au café et toffee** 9,00  
Warme chocolade fondant met witte chocolade ganache, mousse van kastanjes en toffee saus met koffie  
*Chocolate lava cake with white chocolate ganache, mousse of chestnuts and toffee sauce with coffee*
- Profiteroles au glace à la vanille et sauce au chocolat chaud** 9,75  
Profiteroles gevuld met vanilleroomijs, geserveerd met warme chocoladesaus  
*Profiteroles stuffed with vanilla ice cream, served with hot chocolate sauce*
- Crêpes Suzette flambées, préparé à la table, au 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, cassis ou citron** 7,00  
Coupe met drie bollen sorbetijs met keuze uit; chocolade, peer, cassis of citroen  
*Coupe with three scoops of sorbet with a choice in flavours; chocolate, pear, cassis or lemon*

## Les Glaces | Roomijs | Ice creams

- Coupe avec trois boules de glace à votre choix; vanille, pecan-caramel, cinq épices** 7,00  
Coupe met drie bollen roomijs met keuze uit; vanille, pecan-caramel, five spices  
*Coupe with three scoops of ice cream with a choice in flavours; vanilla, pecan-caramel, five spices*

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*