

FLO et ses 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

Cannelloni de saumon fumé et concombre farci de crème de pommes de terre, crème de raifort et un œuf de caille frit
Cannelloni van gerookte zalm en komkommer gevuld met bavarois van aardappel, crème van mierikswortel en een gebakken kwartelei
Cannelloni of smoked salmon and cucumber stuffed with bavarois of potato, crème of horseradish and a fried quail 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

Entrecôte de boeuf grillée avec sa sauce béarnaise, haricots verts au lard et pommes frites maison
Gegrilde runder entrecôte met huisgemaakte friet, haricot verts in spek gewikkeld en béarnaise saus
Grilled entrecote, haricot verts wrapped in bacon, homemade fries, and béarnaise sauce

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 plats | gangen | courses € 54,50 p.p.
Forfait vins / Vines accompagner € 29,50 p.p.
Bijpassend wijnarrangement | Matching wines

* 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!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances ?

FLO Menu

Entrées | Voorgerechten | Starters

**Quiche de chicorée; gorgonzola et poire caramélisée,
vinaigre de pomme et roquette**

Quiche van witlof en gorgonzola met gekarameliseerde peer,
appel aceto en rucola

*Quiche of chicory and gorgonzola with caramelized pear,
apple balsamic and rocket salad*



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

**Brandade de mullet avec sa compote de pommes, salade de céleri
et curry-mayonnaise**

Brandade van harder met appelcompote, selderijladsalade en kerrie mayonaise

Brandade of mullet with apple compote, celery salad and curry mayonnaise



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

Marbré de canard à la betterave rouge, pistache et gelée de porto rouge

Mabré van drie bereidingen van eend met rode biet,
pistache en gel van rode port

*Mabré of 3 different preparations of duck with beetroot,
pistache and gel of port*



Chinon A.C., Loire, Les Montifault, Domaine Langlois-Chateau € 7,00

**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*



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

Plat principal | Hoofdgerechten | Main courses

**Bar de mer et ses tagliatelles, ratatouille crémeuse et beurre blanc de
basilic**

Gebakken zeebaars met tagliatelle, romige ratatouille en
basilicum beurre blanc

Seabass with tagliatelle, creamy ratatouille and basil-beurre-blanc



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

**Cuisse de canard braisée au ras el hanout, couscous perle, poivron,
coriandre et noix**

Gebraiseerde eendenbout in ras el hanout met parelcouscous, paprika,
koriander en walnoten

*Duck leg braised in ras el hanout with pearl couscous, red pepper,
coriander and walnuts*



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

**Filet d'oie au mousseline de carottes, endive, bacon et
jus de vinaigre de cerises**

Gebakken ganzenborst met wortelpuree, andijvie, spekjes
en jus van kersenaceto

*Breast of goose with carrot-mousseline, endive, bacon
and gravy of cherry balsamic*



Wijngoed Thorn, Dornfelder € 7,00

Dessert | Nagerecht | Dessert

**Panna cotta au sirop de moka, croquet de caramel salé
et crème glacée de figues**

Panna cotta met mokka siroop, crunch van gezoute karamel en vijgen roomijs

Panna cotta with mocha syrup, crunch of salted caramel an fig-ice-cream



Rivesaltes Ambré € 6,95

**Tiramisu à la liqueur advocaat et macarons et pêche au crème glacée de
pêche melba**

Tiramisu van advocaat met bitterkoekjes en perzik met ijs van pêche melba

Tiramisu of egg nog with macaroons and peach with pêche-melba-ice-cream



Rivesaltes Ambré € 6,95

**Biscuit aux pépites de chocolat à la confiture de bananes caramélisées et
crème glacée au Baileys**

Chocolate chip cookie met gekarameliseerde bananen jam en Baileys roomijs

Chocolate chip cookie with caramelized banana marmalade and Baileys-ice-cream



Rivesaltes Tuillé € 6,95

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 ?

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 de la 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!
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'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

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 au 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 au beurre fines herbes 9,50 /17,50
6 of 12 "Slow Escargots" wijngaardslakken met kruidenboter
6 or 12 "Slow Escargots" snails with herb-butter

Quiche aux endives, gorgonzola et à la poire caramélisée, vinaigre de pomme et roquette 9,50
Quiche van witlof en gorgonzola met gekarameliseerde peer, appel aceto en rucola
Quiche of chicory and gorgonzola with caramelized pear, apple balsamic and rocket salad

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

Brandade de mullet et sa compote de pommes, salade de céleri et curry-mayonnaise 11,00
Brandade van harder met appelcompote, selderijssalade en kerrie mayonaise
Brandade of mullet with apple compote, celery salad and curry mayonnaise

Rillette de lapin cuite à la bière trappiste, cremeux de potiron, salsa et mayonnaise de tomates et roquette 11,50
Rillet van konijn gestoofd in trappistenbier met cremeux van paprika, salsa en mayonaise van tomaat en rucola
Rillet of rabbit stewed in Trappist beer with crème of red pepper, salsa and mayonnaise of tomato and rocket salad

Marbré de canard à la betterave rouge, pistache et gelée de porto rouge 12,50
Mabré van drie bereidingen van eend met rode biet, pistache en gel van rode port
Mabré of 3 different preparations of duck with beetroot, pistache and gel of port

Cannelloni de saumon fumé et concombre rempli de bavarois de pommes de terre, crème de raifort et un œuf de caille frit 12,50
Cannelloni van gerookte zalm en komkommer gevuld met bavarois van aardappel, crème van mierikswortel en een gebakken kwartelei
Cannelloni of smoked salmon and cucumber stuffed with bavarois of potato, crème of horseradish and a fried quail egg

Coquilles st. Jacques avec sa tarte tatin d'endive, mâche et vinaigrette de agrumes 14,50
Gebakken coquilles met tarte tartin van witlof, veldsla en citrus vinaigrette
Fried scallops with tarte tartin of chicory, lamb's lettuce and citrus vinaigrette

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
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 ses quenelles de saumon 8,50
Pompoensoep met rode curry en quenelles van zalm
Pumpkin soup with red curry and quenelles of salmon

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

- ✓ Cannelloni de tomates, chèvre et ratatouille 16,50
Cannelloni van tomaat en geitenkaas met ratatouille
Cannelloni of tomato and goat cheese with ratatouille
- Curry jaune de pois chiche, chou-fleur, épinard, riz-pilaf et huile de coriandre 17,50
- ✓ Gele curry van kikkererwten, bloemkool en spinazie met pilav rijst en koriander olie
Yellow curry of chickpeas, cauliflower and spinach with pilav-rice and coriander-oil

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 casselerrrib, spek, rookworst, Frankfurter worst en aardappel mousseline
Alsation 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!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances ?

Les Poissons | Visgerechten | Fish dishes

Bar de mer aux tagliatelles, ratatouille crémeuse et beurre blanc au basilic Gebakken zeebaars met tagliatelle, romige ratatouille en basilicum beurre blanc <i>Seabass with tagliatelle, creamy ratatouille and basil-beurre-blanc</i>	21,50
Filet de barramundi au lentilles vertes, épinard et sambal de la maison Gestoomde barramundi filet met groene linzen, spinazie en huisgemaakte sambal <i>Steamed barramundi fillet with green lentils, spinach and homemade sambal</i>	23,00
Risotto de la mer aux coquilles st. Jacques, gamba et poulpes, roquette et croquants de Parmesan Risotto de la mèr met coquille, gamba en pulpo, rucola en krokant van parmezaan <i>Risotte de la mèr with scallops, gamba and pulpo, rocket salad and crisp of Parmesan cheese</i>	24,50
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 <i>Lobster thermidor au gratin with matured cheese with homemade fries and salad</i>	27,50

Les Viandes | Vleesgerechten | Meat dishes

Cuisse de canard braisée au ras el hanout, couscous perle, poivron, coriandre et noix Gebraiseerde eendenbout in ras el hanout met parelcouscous, paprika, koriander en walnoten <i>Duck leg braised in ras el hanout with pearl couscous, red pepper, coriander and walnuts</i>	22,50
Filet d'oie et sa mousseline de carottes, endive, bacon et jus de vinaigre à la cerise Gebakken ganzenborst met wortelpuree, andijvie, spekjes en jus van kersenaceto <i>Breast of goose with carrot-mousseline, endive, bacon and gravy of cherry balsamic</i>	23,50
Joues de porc ibérique cuites à l'étouffée avec un ris de veau frit, jus de fèves tonka, pommes dauphines et endives frites Gestooftde iberico wangen met krokant gebakken zwezerik, jus van tonkabonen, pommes dauphine en gebakken witlof <i>Stewed iberico cheeks with crispy fried sweetbread, gravy of tonka beans, pommes dauphine and fried chicory</i>	24,50
Entrecôte de boeuf grillée au beurre persillé, pommes de terre "hasselback" et chou blanc truffé Gegrilde runder entrecôte met kruidenboter, hasselback aardappel en witte kool met truffel <i>Grilled entrecôte with herb butter, "hasselback" potatoes and white cabbage with truffle</i>	26,50



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 brûlée 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 tatin de poire et sa mousse de cannelle et crème glacée au rhum et raisins secs 9,00
Tarte tartin van peer met schuim van kaneel en rum rozijnen ijs
Tarte tartin of pear with foam of cinnamon and rum-raisin-ice-cream

Panna cotta au sirop de moka, croquets au caramel salé et crème glacée de figues 9,00
Panna cotta met mokka siroop, crunch van gezoute karamel en vijgen roomijs
Panna cotta with mocha syrup, crunch of salted caramel and fig-ice-cream

Tiramisu à la liqueur advocaat, macarons et crème glacée de pêche melba 9,50
Tiramisu van advocaat met bitterkoekjes en perzik met ijs van pêche melba
Tiramisu of egg nog with macaroons and peach with pêche-melba-ice-cream

Biscuit aux pépites de chocolat, à la confiture de bananes caramélisées et sa crème de glacée au Baileys 9,50
Chocolate chip cookie met gekarameliseerde bananen jam en Baileys roomijs
Chocolate chip cookie with caramelized banana marmalade and Baileys-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 Suzette 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, 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, figues, baileys, rhum-raisins secs ou pêche melba 7,00
Coupe met drie bollen roomijs met keuze uit; vanille, vijgen, baileys, rum-rozijnen of pêche melba
Coupe with three scoops of ice cream with a choice in flavours; vanilla, figs, baileys, rum-raisins or pêche melba

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