

Going Home Menu

Entrée | Voorgerecht | Starter

Cakes de crabe du Maryland accompagné d'un gazpacho et d'une salade de pommes de terre à la rémoulade

Maryland crab cakes met een gazpacho en aardappelsalade à la remoulade

Maryland crab cakes with gazpacho and potato salad à la remoulade

Entremet | Tussengerecht | Second course

Tartare de boeuf légèrement sauté sur pain brioché, oignons craquants, sauce relish et sa laitue

Licht geschroeide tartaar de boeuf op brioche brood met krokante uienringen, relish en kropsla

Lightly scorched tartar of beef on brioche bread with crispy onion rings, relish and lettuce

Plat principal | Hoofdgerecht | Main course

Magret de canard rosé servi avec un jus à l'orange et gingembre accompagné d'une purée de patate douce, courgette bimi et poivron doux pointu

Rosé gebraden eendenborst met sinaasappel-gemberjus, stampotje van zoete aardappel, bimi, courgette en punt paprika

Pink roasted duck breast with orange and ginger gravy, mashed sweet potato, bimi, zucchini and pointed pepper

Fromage | Kaas | Cheese*

crème brûlée de vieux Comté servi e avec une compote de figues craquantes, son cacao et ses noix

Crème brûlée van gerijpte comté kaas met vijgencompote en een kletskep van cacao en walnoot

Crème brûlée of matured cheese comté with compote of figs and a crispy biscuit of cacao and walnut

Dessert | Nagerecht | Dessert

Chips au chocolat sundea accompagnées d'une glace caramel au beurre salé et sa compote à la banane

Chocolate chip cookie sundae met ijs van gezouten karamel en compote van banaan

Chocolate chip cookie sundae with salted caramel ice cream and banana marmalade



Menu 4 plats | gangen | courses

47,50 p.p.

Menu 5* plats | gangen | courses

56,50 p.p.

Forfait vins 4 plats |

29,50 p.p.

Bijpassend wijnarrangement 4 gangen

Matching wines 4 courses

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.

Umami No.4 Les 6

23,50

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

Japanees 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

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

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

Tourteau / Noordzee-kraak / North sea crab 25,00

Demi Homard / Halve kreeft / Half lobster 23,50

Langoustines / Langoustines / Langoustines (7 St.) 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 / Alikruiken / Periwinkles (250 gr.) 9,00

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 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 Seizoen 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 de fruits de mer “Prestige”

75,00

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”

54,50

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

Halve 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

29,50

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 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 fraîche 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

Salade 'Ceasar' poulet fumé, croûtons de pain de seigle, Parmesan, poitrine craquante et oeuf dur 11,00
Caesar salade met gerookte kip, zuurdesem croutons, Parmezaanse kaas, krokant spek en gekookt ei
Caesar salad with smoked chicken, sourdough breadcrumbs, parmesan cheese, crispy bacon and a boiled egg

Saumon fumé maison accompagné d'un pain à la courgette, crème de mascarpone, citron vert et jeune salade 12,00
Huisgerookte zalm met courgettebrood, mascarponecrème, limoen en veldsla
House smoked salmon with zuchinibread, mascarponecrème, lime and lettuce



Cakes de crabe du Maryland accompagnés d'un gaspacho et sa salade de pommes de terre à la rémoulade 14,00
Maryland crabcakes met een gaspacho en aardappelsalade a la remoulade
Maryland crabcakes with gazpachio and potatosalad à la remoulade

Tartare de boeuf légèrement sauté sur pain brioché, oignons craquants, sauce relish et sa laitue 14,50
Licht geschroeide tartaar de boeuf op brioche brood met krokante uienringen, paprika relish en kropsla
Lightly scorched tartar of beef on brioche bread with crispy onion ring, relish of peppers and lettuce

Tartare de homard et avocat, gel d'agrumes, concombre et crème de wasabi 16,50
Tartaar van kreeft met avocado, gel van citrus, komkommer en wasabi crème
Tartar of lobster with avocado, gel of citrus, cucumber and wassabi crème

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 prawn
-  **Potage aux brocolis et sa crème de cheddar et croutons de pain de seigle** 8,50
Broccolisoepp met crème van cheddar en croutons van zuurdesem
Broccolisoup with crème of cheddar and sourdough breadcrumbs

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

Plats Végétariens | Vegetarische Hoofdgerechten | Vegetarian Maincourses

-  **Beignets de brocolis avec sa purée de pois chiches, couscous marocain et sa harissa** 18,00
Beignets van broccoli met kikkererwtenpuree, Marokkaanse couscous en harissa
Beignets of broccoli with mashed chickpeas, Moroccan couscous and harissa
-  **Tarte tatin de jeune carotte et orange, fromage de chèvre croquant, chips de patate douce et pignons de pin** 18,50
Tarte tatin van bospeen met sinaasappel, krokante geitenkaas, rucola, zoete aardappelchips en pijnboompitten
Tarte tatin of dutch carrots with orange, crispy goat cheese, rocket, sweet potatochips and pine nuts

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 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

- Bar de mer et mousseline de pommes de terre, asperges vertes, tomates cerises à l'antiboise** 23,50
Zeebaars met aardappelmousseline, groene asperge, cherrytomaat en antibiose
Sea bass with potatomousseline, green asparagus, cherry tomato and antiboise
- Saumon étuvé farci au Gamba et quinoa, artichaud grillé, tomate et courgette** 24,00
Gestoomde zalm gevuld met gamba met quinoa, geroosterde artisjok, tomaat en courgette
Steamed salmon filled with prawn and quinoa, scorched artichoke, tomato and zucchini
- Coquilles et Gamba servis avec brocoli frité, purée de pois chiche, choux fleur turmeric et harissa** 25,50
Coquilles en gamba met gefrituurde broccoli, kikkererwtenpuree, turmeric bloemkool en harissa
Scallops and prawns with fried broccoli, mashed chickpeas, turmeric cauliflower and harissa
- Demi Homard accompagné de macaronis gratinés et epinards, crevettes Hollandaises et tomates cerises** 26,50
Halve kreeft met gegratineerde macaroni met spinazie, Hollandse garnalen en cherrytomaat
Half a lobster with mac & cheese, spinach, shrimps and cherry tomato

Les Viandes | Vleesgerechten | Meat dishes

- Rouleau de dinde grillée farci au chorizo, "paella" de volaille et son jus au piment fumé** 22,00
Gegrilde rouleau van kalkoen gevuld met chorizo, gevogelte "paella" en jus van gerookte piment
Grilled rouleau of turkey filled with chorizo, poultry "paella" and a gravy of smoked allspice
- Filet d'agneau avec ses pommes de terre charlotte souffées, flageolets et petit pois, carottes et jus au romarin** 23,50
Lamsrumbsteak met gepofte charlotte aardappel, tuinbonen, doperwten en wortelen en jus van rozemarijn
Rumbsteak of lamb with puffed charlotte potato, broad beans, peas and carrots with gravy of rosemary
- Magret de canard rosé servi avec un jus à l'orange gingembre accompagné d'une purée à la patate douce, courgette bimi et poivron doux 'pointu'** 23,50
Rose gebraden eendenborst met sinaasappel-gemberjus, stampotje van zoete aardappel, bimi, courgette en punt paprika
Pink roasted duckbreast with orange and ginger gravy, mashed sweet potato, bimi, zucchini and pointed pepper
- Faux filet de boeuf et sa sauce Béarnaise, frites et haricots verts, tomate grillée** 27,00
Rib eye met bearnaisesaus, frites, haricot verts en gegrilde tomaat
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
- Crème brûlée de vieux Comté servi et avec une compote de figues craquantes, son cacao et ses noix** 9,50
Crème brûlée van gerijpte comté kaas met vijgencompote, een kletskep van cacao en walnoot
Crème brûlée of matured cheese comté with compote of figs and a 'kletskep' of cacao and walnut

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
- Chips au chocolat sundea accompagnées d'une glace caramel au beurre salé et sa compote à la banane** 9,50
Chocolate chip cookie sundae met ijs van gezouten karamel en compote van banaan
Chocolate chip cookie sundae with salted caramel ice cream and banana marmalade
- Cheesecake à la noix de coco, ananas mariné et un sorbet au chocolat au lait** 9,00
Coconuts cheesecake met gemarineerde ananas en sorbet van melk chocolade
Coconuts cheesecake with marinated pineapple and sorbet of milk chocolate
- 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 caramel au beurre salé** 7,00
Coupe met drie bollen roomijs met keuze uit; vanille, pistache-honing en gezouten karamel
Coupe with three scoops of ice cream with a choice in flavours; vanilla, pistache-honey and salted caramel

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

Saumon fumé maison accompagné d'un pain à la courgette, crème de mascarpone, citron vert et jeune salade

Huisgerookte zalm met courgettebrood, mascarponecrème, limoen en veldsla
House smoked salmon with zuchinibread, mascarponecrème, lime and lettuce



Gruner Veltliner Messwein Stift Goettweig, Oostenrijk 6,95

Salade 'Ceasar' poulet fumé, croûtons de pain de seigle, Parmesan, poitrine craquante et oeuf dur

Caesar salade met gerookte kip, zuurdesem croutons, Parmezaanse kaas, krokant spek en gekookt ei

Ceasar salad with smoked chicken, sourdough breadcrumbs, parmesan cheese, crispy bacon and a boiled egg



Chardonnay Séduction I.G.P., Pays d'Oc, Frankrijk 5,75

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 6,00

Plat Principal | Hoofdgerecht | Main course

Bar de mer et mousseline de pommes de terre, asperges vertes, tomates cerises à l'antiboise

Zeebaars met aardappelmousseline, groene asperge, cherrytomaat en antibiose
Sea bass with potatomousseline, green asparagus, cherry tomato and antibiose

Saumur Blanc A.C. Domaine Langlois-Château, Loire 6,95



Rouleau de dinde grillée farci au chorizo, "paella" de volaille et son jus au piment fumé

Gegrilde rouleau van kalkoen gevuld met chorizo, gevogelte "paella" en jus van gerookte piment

Grilled rouleau of turkey filled with chorizo, poultry "paella" and a gravy of smoked allspice



Fleurie A.C., Chanson Père & Fils 8,50

Filet d'agneau avec ses pommes de terre charlotte souffées, flageolets et petit pois, carottes et jus au romarin

Lamsrumbsteak met gepofte charlotte aardappel, tuinbonen, doperwten en wortelen en jus van rozemarijn

Rumbsteak of lamb with puffed charlotte potato, broad beans,



peas and carrots with gravy of rosemary

Chateau d'Anglès Classique A.C. La Clape 6,75

Dessert | Nagerecht | Dessert

Chips au chocolat sundea accompagnées d'une glace caramel au beurre salé et sa compote à la banane

Chocolate chip cookie sundae met ijs van gezouten karamel en compote van banaan
Chocolate chip cookie sundae with salted caramel ice and banana marmalade

Sweet Emotion Rivesaltes Hors d'Age, Tuilé 6,95

Cheesecake à la noix de coco, ananas mariné et un sorbet au chokolat au lait

Coconuts cheesecake met gemarineerde ananas en sorbet van melk chocolade
Coconuts cheesecake with marinated pineapple and sorbet of milk chocolate



Sweet Emotion Rivesaltes Hors d'Age, 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



Sweet Emotion Rivesaltes Hors d'Age, Muscat 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 !