

## 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 seared 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 comté cheese 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

Japaneze 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-krab / *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 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*

**Brioche et mousse de volaille, compote de poire et gel de Port rubis** 11,50  
Gevogelte mousse met brioche, compote van peer en gel van Ruby port  
*Poultry mousse with brioche, compote of pear and gel of ruby port*

**Rouleau de saumon fumé rempli de salade de pommes de terre, crème d'avocat, oeuf de caille et radis à l'aigre-doux** 11,50  
Rouleau van gerookte zalm gevuld met aardappelsalade, avocado crème, kwartelei en zoetzure radijs  
*Rouleau of smoked salmon stuffed with potato salad, avocado cream, quail egg and pickled radish*



**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 à 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 seared tartar of beef on brioche bread with crispy onion ring, relish of peppers and lettuce*

**langoustine et quinoa, guimauve au yuzu, crème d'avocat, pomme et concombre à la sauce aigre-douce** 15,50  
langoustine met quinoa, yuzu marshmallow, avocado crème, appel en zoetzure komkommer  
*langoustine with quinoa, yuzu marshmallow, avocado cream, apple and pickled cucumber*

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 croutons*

## 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 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 mashed potatoes, green asparagus, cherry tomato and antibioise*
- 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 stuffed with prawns and quinoa, roasted 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

- Poulet au maïs à la chicorée au four, pommes dauphines, Bacon croustillant et sauce aux champignons** 20,50  
Maishoen filet met gebakken witlof, pommes dauphines, krokant spek en jus van paddenstoelen  
*Corn-fed chicken fillet with baked chicory, pommes dauphines, crispy Bacon and mushroom gravy*
- Filet d'agneau avec ses pommes de terre charlotte souffées, légumes de saison et jus au romarin** 23,50  
Lamsrumbsteak met gepofte charlotte aardappel, seizoens groenten en jus van rozemarijn  
*Rumbsteak of lamb with baked charlotte potato, seasonal vegetables 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 comté cheese with compote of figs and a crisp 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 caramel, geserveerd met een 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  
Coconut cheesecake met gemarineerde ananas en sorbet van melk chocolade  
*Coconut cheesecake with marinated pineapple and sorbet of milk chocolate*
- Pouding au pain et au beurre d'abricot et de vanilla, avec compote d'abricot et glace de macarons** 9,00  
"Bread and butter pudding" van abrikoos en vanilla, met abrikozen compote en bitterkoekjes ijs  
*Bread and butter pudding of apricot and vanilla, with apricot compote and macaroon ice cream*
- 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 chocolate 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, citroentijm 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*

### **Rouleau de saumon fumé rempli de salade de pommes de terre, crème d'avocat, oeuf de caille et radis à l'aigre-doux**

Rouleau van gerookte zalm gevuld met aardappelsalade, avocado crème, kwartelei en zoetzure radijs  
*Rouleau of smoked salmon stuffed with potato salad, avocado cream, quail egg and pickled radish*



*Grüner Veltliner Messwein Stift Goettweig, Oostenrijk 6,95*

### **Brioche et mousse de volaille, compote de poire et gel de Port**

Gevogelte mousse met brioche, compote van peer en gel van Ruby port  
*Poultry mousse with brioche, compote of pear and gel of ruby port*



*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 antiboise  
*Sea bass with mashed potatoes, green asparagus, cherry tomato and antiboise*



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

### **Poulet au maïs à la chicorée au four, pommes dauphines, Bacon croustillant et sauce aux champignons**

Maishoef filet met gebakken witlof, pommes dauphines, krokant spek en jus van paddenstoelen

*Corn-fed chicken fillet with baked chicory, pommes dauphines, crispy Bacon and mushroom gravy*



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

### **Filet d'agneau avec ses pommes de terre charlotte souffées, légumes de saison et jus au romarin**

Lamsrumbsteak met gepofte charlotte aardappel, seizoens groenten en jus van rozemarijn

*Rumbsteak of lamb with baked charlotte potato, seasonal vegetables 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 chocolat au lait**

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



*Sweet Emotion Rivesaltes Hors d'Age, Muscat 6,95*

### **Pouding au pain et au beurre d'abricot et de vanilla, avec compote d'abricot et glace de macarons**

“Bread and butter pudding” van abrikoos en vanilla, met abrikozen compote en bitterkoekjes ijs

*Bread and butter pudding of apricot and vanilla, with apricot compote and macaroon ice cream*



*Sweet Emotion Rivesaltes Hors d'Age, Ambre 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 !*