

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

Saumon fumé sur blini de pommes de terre, raifort, œufs de lumps et salade de fenouil
Gerookte zalm op aardappel blini's, mierikswortel, kuit en venkelsalade
Smoked salmon served on potato blinis, horseradish, calf and fennel salad

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 old cheese, tagliatelle and rocket salad

Plat principal | Hoofdgerecht | Main course

Filet de Bœuf avec sa sauce béarnaise, haricot verts au lard et pommes frites maison
Ossenhaas met huisgemaakte friet, haricot verts in spek gewikkeld en béarnaise saus
Fillet of beef homemade fries, haricot verts wrapped in bacon 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 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.


Menu FLO

Entrées | Voorgerechten | Starters

Gamba's sautées accompagnées d'une salsa de mangue, melon et piment, mayonnaise au Xérès et chips craquantes

Gebakken gamba's met een salsa van mango, meloen en chili peper daarbij Sherry mayonnaise en krokante chips


Fried gambas with a salsa of mango, melon and chili pepper with Sherry mayonnaise and crispy chips

 *Pinot Gris Signature, Alsace A.C., René Muré € 6,75*

Salade d'épinard et son Camembert croquant, noix, airelles sèches, pain 'desem' et sa vinaigrette au aceto de cerise

Spinaziesalade met krokante Camembert, walnoten, gedroogde cranberry, zuurdesem brood en vinaigrette van kersen aceto


Spinach-salad with crispy Camembert, walnuts, dried cranberry, sourdough bread and vinaigrette of cherry-aceto

 *Senora Rosa, Sauvignon Blanc D.O., Central Valley, Australië € 5,75*

Gigot d'agneau et sa sauce aux petits pois et menthe, fromage de chèvre doux et huile citronnée

Lamsham met een saus van doperwten en mint daarbij zachte geitenkaas en citroenolie


Lamb ham with a sauce of peas and mint, smooth goat cheese and lemon-oil

 *Wijngoed Thorn, Dornfelder € 7,00*

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


 *Picpoul de Pinet, Mermont Blanc A.O.P. € 5,75*

Plat principal | Hoofdgerechten | Main courses

Rouleau de sole aux crustacés, couscous de perle accompagné par des légumes d'été et une sauce aux tomates séchés et rucula

Rouleau van scholfilet met schaaldieren, parelcouscous met zomergroente, saus van zongedroogde tomaat en rucola


Rouleau of plaice fillet with shellfish, pearl couscous with summer vegetables, sauce of sundried tomatoes and rocket salad

 *Pinot Grigio, Veronese I.G.T. Classici, Veneto € 6,75*

Demi homard farci au ragoût de crevettes Hollandaises, flageolets et salicorne, frites maison coupées à la main (+ € 4,-)

Halve Kreeft gevuld met ragout van Hollandse garnalen, tuinboontjes en zeekraal met huisgemaakte frieten en zomerse salade (+ € 4,-)


Half a lobster filled with ragout of grey shrimps, broad beans and samphire with homemade fries and summer salad (+ € 4,-)

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

Filet de canard sauté et son 'hutspot' estival et sa sauce à l'orange

Gebakken eendenborst met een zomerse "hutspot" en sinaasappeljus

Fried duck breast with summer "hutspot" and gravy of orange


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

Dessert | Nagerecht | Dessert

Création de structures de mangue, oranges et fruit de la passion et herbes vertes


Structuren creatie van Mango, sinaasappel en passievruchten met groene kruiden

Various structure creation of mango, orange and passionfruit with green herbs

 *Rivesaltes Muscat € 6,95*

Cake au citron, sur ses tranches d'ananas fines, glace coco et gel d'herbes citronné

Citroen cake op dun gesneden ananas met ijs van kokos en gel van citroengras

 *Moscato d'Asti € 6,50*

"Cheesecake in a jar" avec oreo et toffee

"Cheesecake in a jar" met oreo en toffee

"Cheesecake in a jar" with oreo and toffee

 *Rivesaltes Ambré € 6,95*

2 cours | gangen | courses à € 28,00

3 cours | gangen | courses à € 35,00

4 cours | gangen | courses à € 42,50

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



La Mer sur un Plateau

Le plateau de fruit de mer "Royal"

(pour 2 personnes)

125,00

1 homard, 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, 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, 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, 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, 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, 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



Les Entrées | Voorgerechten | Starters

<p>10 grammes de caviar “piccolo” d’esturgeon servi aux noix, crème fraîche et garnitures de persil finement haché, blanc et jaune d’œuf</p> <p>Kaviaar “piccolo”, 10 gram steur kaviaar geserveerd met walnoten, crème fraîche en garnituren van fijngehakte peterselie, eiwit en eidooier</p> <p><i>10 grams of “piccolo” caviar served with walnuts, crème fraiche and garniture of chopped parsley, egg white and yolk</i></p>	<p>19,50</p>
<p>6 ou 12 “Slow Escargots” escargots de Bourgogne au beurre de fines herbes</p> <p>6 of 12 “Slow Escargots” wijngaardslakken met kruidenboter</p> <p><i>6 or 12 “Slow Escargots” snails with herb-butter</i></p>	<p>9,50 /17,50</p>
<p>Salade d’épinard et son Camembert croquant, noix, airelles sèches, pain ‘desem’ et sa vinaigrette au aceto de cerise</p> <p>Spinaziesalade met krokante Camembert, walnoten, gedroogde cranberry, desem brood en vinaigrette van kersen aceto</p> <p><i>Spinach-salad with crispy Camembert, walnuts, dried cranberry, sourdough bread and vinaigrette of cherry-aceto</i></p>	<p>9,50</p>
<p>Steak tartare (100 gr.) préparé et assaisonné à votre goût et sa salade</p> <p>Steak tartaar (rauw rundvlees) (100 gr.) naar smaak bereid, geserveerd met een salade</p> <p><i>Steak tartar (raw minced beef) (100 gr.) prepared to your taste, served with a salad</i></p>	<p>10,00</p>
<p>Gamba’s sautées accompagnées d’une salsa de mangue, melon et piment, mayonnaise au Xérès et chips craquantes</p> <p>Gebakken gamba’s met een salsa van mango, meloen en chili peper daarbij Sherry mayonnaise en krokante chips</p> <p><i>Fried gambas with a salsa of mango, melon and chili pepper with Sherry mayonnaise and crispy chips</i></p>	<p>10,50</p>
<p>Gigot d’agneau et sa sauce aux petits pois et menthe, fromage de chèvre doux et huile citronnée</p> <p>Lamsham met een saus van doperwt en mint daarbij zachte geitenkaas en citroenolie</p> <p><i>Lamb ham with a sauce of peas and mint, smooth goat cheese and lemon-oil</i></p>	<p>10,50</p>
<p>Saumon fumé sur blini de pommes de terre, raifort, œufs de lumps et salade de fenouil</p> <p>Gerookte zalm op aardappel blini’s, mierikswortel, kuit en venkelsalade</p> <p><i>Smoked salmon served on potato blinis, horseradish, kalf and fennel salad</i></p>	<p>11,00</p>
<p>Maquereaux et leffets ‘en verdure’ wakame, asperges verte et poudre d’olives</p> <p>Makreel en scheermesjes “in het groen”, wakamé, groene asperge en olijvenpoeder</p> <p><i>Mackerel and razor clams “in green”, wakamé, green asparagus and olive-powder</i></p>	<p>13,00</p>
<p>Fines tranche de souris de veau accompagnée de langoustines en tempura et salade de pommes de terre et crème de mangue</p> <p>Dungesneden kalbsmuis met tempura van langoustine, aardappelsalade en crème van mango</p> <p><i>Thinly sliced veal with tempura of langoustine, potato salad and crème of mango</i></p>	<p>14,50</p>
<p>Aspic de homard canner , écrevisses, concombre au thé à la verveine, ‘hangop’ à la vanille et poivron fumé</p> <p>Aspic van canner kreeft, rivierkreeft en verveine thee met komkommer, vanille hangop en gerookte paprika</p> <p><i>Aspic of canner lobster, crayfish and verveine tea with cucumber, vanilla curd cheese and smokes pepper</i></p>	<p>14,50</p>

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 een gebakken gamba
Lobster soup with coriander, lime, lemongrass and a gamba
- Velouté au poireau et citron vert, crevettes Hollandaises et crème de curry** 8,50
Prei soep met limoen, Hollandse garnalen en curry room
Leek soup with lime, grey shrimps and curry cream

Plats Végétarien | Vegetarische Hoofdgerechten | Vegetarian Maincourses

- Lasagne de courge, poireau et fromage de chèvre accompagnée d'une sauce à l'orange et rucula** 17,50
Lasagna van pompoen, prei en geitenkaas met een saus van sinaasappel en rucola
Lasagna of pumpkin, leek and goat cheese with a sauce of orange and rocket salad
- Petite tourte de risotto au citron vert et chou romanesco, jeune rave, poivron soufflé et curry vert** 17,50
Taartje van Limoenrisotto met romanesco, meiknol en gepofte paprika's met crème van groene curry
Pie of Lime-risotto with romanesco, turnip, and puffed peppers with crème of green curry

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)

Les Poissons | Visgerechten | Fish dishes

Rouleau de sole aux crustacés, couscous de perle accompagné par des légumes d'été et une sauce aux tomates séchés et rucola Rouleau van scholfilet met schaaldieren, parelcouscous met zomergroente, saus van zongedroogde tomaat en rucola <i>Rouleau of plaice fillet with shellfish, pearl couscous with summer vegetables, sauce of sundried tomatoes and rocket salad</i>	21,50
Tortellinis de gambas et asperges vertes, salicorne et tomates cerises et sauce safranée Tortellinis van gamba's met groene asperge, zeekraal en cherry tomaat in safraansaus <i>Tortellinis of gambas with green asparagus, samphire and cherry tomato in saffron sauce</i>	21,50
Sandre grillé et son risotto au citron vert, salade de fenouil, bulots, en vandouvan Gegrilde snoekbaars met limoen risotto, venkelsalade en saus van kokkels en vadouvan <i>Grilled pike-perch with lime-risotto, fennel salad and sauce of cockles and vadouvan</i>	24,50
Coquilles sautées et sobrasada, crème de maïs et croquettes de polenta, pois gourmands et pointes d'asperges Gebakken coquilles met sobrasada, crème van maïs, kroketjes van polenta, sugarsnaps en aspergetips <i>Fried scallops with sobrasada, crème van maïs, croquettes of polenta, sugarsnaps and asparagus-tips</i>	24,50
Demi homard farci au ragoût de crevettes Hollandaises, flageolets et salicorne, frites maison coupées à la main Halve Kreeft gevuld met ragout van Hollandse garnalen, tuinbonen en zeekraal met huisgemaakte frieten en zomerse salade <i>Half a lobster filled with ragout of grey shrimps, broad beans and samphire with homemade fries and summer salad</i>	26,50

Les Viandes | Vleesgerechten | Meat dishes

Filet de canard sauté et son 'hutspot' estival et sa sauce à l'orange Gebakken eendenborst met een zomerse "hutspot" en sinaasappeljus <i>Fried duck breast with summer "hutspot" and gravy of orange</i>	22,90
Joue de veau braisée à la bière cerise et ris de veau croquant, mousseline de pomme de terre, chou romanesco et betterave Gestooftde kalfwangen in kriebier met krokante zwezerik, aardappelmousseline, romanesco en rode biet <i>Cheek of veal stewed in cherry beer with crispy sweetbread, potato-mousseline, Romanesco and beetroot</i>	23,90
Bavette de bœuf et son jus de soja, nouilles sautées et haricots soja, champignons et jeunes carottes Runder bavette met jus van soja, roergebakken noodles met sojaboontjes, bundelzwammen en bospeen <i>"Bavette" beef with gravy of soya, stir-fried noodles with soya-beans, bundle funghi and carrot</i>	24,50
Cochon de lait et ses pommes fondantes, choux prom et sauce provençale Rack van speenvarken met pommes fondant, savooiekool en saus van Provençaalse kruiden <i>Rack of Teat pig with potato "fondant", Savoy cabbage and Sauce of "Provençal" herbs</i>	25,50
Filet de Bœuf avec sa sauce béarnaise, haricot verts au lard et pommes frites maison Ossenhaas met huisgemaakte friet, haricot verts in spek gewikkeld en béarnaise saus <i>Fillet of beef homemade fries, haricot verts wrapped in bacon and béarnaise sauce</i>	25,50

Les Carte des Gourmandises

Crème brûlée à la bourbon vanille Crème brûlée met bourbon vanille <i>Crème brulée of bourbon vanilla</i>	7,00
Café Gourmand - café/thé aux friandises Koffie Gourmand - koffie/thee met kleine zoete lekkernijen <i>Coffee Gourmande - coffee/tea with friandises</i>	8,00
Création de structures de mangue, oranges et fruit de la passion et herbes vertes Structuren creatie van Mango, sinaasappel en passievruchten met groene kruiden <i>Various structure creations of mango, orange and passionfruit with green herbs</i>	8,00
Cake au citron, sur ses tranches d'ananas fines, glace coco et gel d'herbes citronné Citroen cake op dun gesneden ananas met ijs van kokos en gel van citroengras <i>Lemon cake on thinly sliced pineapple with ice-cream of coconut and gel of lemongrass</i>	8,00
Mousse de chocolat blanc, accompagnée de rhubarbe et fraises et d'une écume de basilic Mousse van witte chocolade met rabarber en aardbeien en schuim van basilicum <i>Mousse of white chocolate with rhubarb and strawberries with foam of basil</i>	8,50
« Cheesecake in a jar » avec oreo et toffee "Cheesecake in a jar" met oreo en toffee <i>"Cheesecake in a jar" with oreo and toffee</i>	9,00
« Boterham nutella 2.0 » pain perdu au baileys, crème glacé au Nutella et confiture de bananes caramélisées "Boterham Nutella 2.0" wentelteefjes met baileys, roomijs van Nutella en een jam van gekarameliseerde banaan <i>"Sandwich Nutella 2.0" French toast with baileys, Nutella ice-cream, jam of caramelized banana</i>	9,00
Profiteroles au glace à la vanille et sauce au chocolat chaud Profiteroles gevuld met vanilleroomijs, geserveerd met warme chocoladesaus <i>Profiteroles stuffed with vanilla ice cream, served with hot chocolate sauce</i>	9,75
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier, préparé à la table, au glace vanille Crêpes Suzette met Grand Marnier aan tafel geflambeerd, geserveerd met vanilleroomijs <i>Crêpes Suzette with Grand Marnier, flambéed at the table, served with vanilla ice cream</i>	11,00
Assortiment de fromages fermiers accompagné de pain aux noix et sirop de pomme Diverse boerenkazen met notenbrood en appelstroop <i>Selection of cheeses with nut bread and apple syrup</i>	11,50
Grand dessert (pour 2 pers.); plusieurs petits desserts de la carte préparés par notre pâtissier Grand dessert (voor 2 pers.); verschillende kleine desserts uit de kaart bereid door onze patissier <i>Grand dessert (for 2 pers.); selection of small desserts from the menu made by our own pastry chef</i>	19,50

Les Sorbets | Sorbets | Sorbets

Coupe avec trois boules de sorbet a votre choix; chocolat, poire, fraiche ou citron Coupe met drie bollen sorbetijs met keuze uit; chocolade, peer, aardbei of citroen <i>Coupe with three scoops of sorbet with a choice in flavours; chocolate, pear, strawberry or lemon</i>	7,00
--	------

Les Glaces | Roomijs | Ice creams

Coupe avec trois boules de glace à votre choix; vanille, coco, Nutella, yaourt-mangue et caramel Coupe met drie bollen roomijs met keuze uit; vanille, kokos, Nutella, yoghurt-mango en toffee <i>Coupe with three scoops of ice cream with a choice in flavours; vanilla, coconut, Nutella, yogurt-mango and toffee</i>	7,00
---	------