

# Menu du Chef

## Entrée | Voorgerecht | Starter

***Rillette de lapin domestique au chou vert, dattes et pruneaux***

Rillette van tamme konijn met groene kool, dadels en pruimen

*Rillette of rabbit with green cabbage, dates and plums*

## Entremet | Tussengerecht | Second course\*

***Coquille, purée de courgettes, sauce au persil de paprika avec chorizo***

Coquille, courgettepuree, peterseliesaus van paprika met chorizo

*Scallop, zucchini puree, parsley sauce of paprika with chorizo*

## Plat principal | Hoofdgerecht | Main course

***Chevreuil au chou rouge, salsifis, Pommes Dauphine et jus de genièvre***

Hert met jenerverbes jus, rode kool, schorseneren en pommes Dauphine

*Venison with juniper gravy, red cabbage, salsify and Pommes Dauphine*

## Fromage / Kaas / Cheese\*\*

***Assortiment de fromages fermiers accompagné***

***de pain aux noix et compote de céleri***

Diverse boerenkazen met notenbrood en chutney

*Selection of cheeses with nut bread and chutney*

## Dessert | Nagerecht | Dessert

***Moelleux au coing, sauce caramel salée et crème glace aux noisettes***

Moelleux met kweeper, gezouten karamel saus en hazelnootijs

*Lava cake with quince, salted caramel sauce and hazelnut ice cream*

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Do you have an allergy? Please advise us!

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !



**Menu 3 plats | gangen | courses 42,50 p.p.**

**Menu 4\* plats | gangen | courses 50,00 p.p.**

**Menu 5\*\* plats | gangen | courses 60,00 p.p.**

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)** 22,75

Tasting of oysters (6 pieces)

Proeverij van 3 verschillende oesters

*This tasting is a combination of 3 different kind of oysters*

**Spéciales Gillardeau No.4 Les 6** 28,00

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** 24,75

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 Japanse 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** 22,75

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** 21,00

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** 26,25

**Demi Homard | Halve kreeft | Half lobster** 24,75

**Langoustines | Langoustines | Langoustines (7 St.)** 24,75

**Crevettes Roses | Gamba's | Prawns (7 St.)** 17,50

**Crevettes Grises | Ongepelde Hollandse garnalen | Grey shrimps (120 gr.)** 11,50

**Bulots | Wulken | Whelks (300 gr.)** 9,50

**Bigorneaux | Alikruiken | Periwinkles (250 gr.)** 9,50

**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 fruits de mer "Royal" (pour 2 personnes)** 132,00

**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 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 fruits de mer "Prestige"** 79,00

**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"** 57,50

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

½ 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** 31,00

**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 10,00 /

4 pax 15,00

### **Pain "FLO" délicieux servi avec ses tapenades 'Maison' et beurre entier**

3,50

De overheerlijke 'FLO broodbol' geserveerd met huisgemaakte tapenades, volle boter en eetbaar FLO-papier

*Delicious pan bagnat served with homemade tapenades, full cream butter and edible FLO paper*

## 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**

20,50

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" de Bourgogne avec son beurre aux fines herbes**

10,00 /

18,50

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**

13,50

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*

### **Gâteau aux betteraves rouges avec betterave chioggia et mayonnaise de laos**



Cake van rode biet met chioggia biet en laos-mayonaise

12,75

*Red beet cake with chioggia beet and laos mayonnaise*

### **Saumon fumé, avec gauffre de pomme de terre, mayonnaise au saffran et potiron**

Gerookte zalm met aardappelwafel, saffraan mayonaise en pompoen

14,00

*Smoked salmon with potato waffle, saffron mayonnaise and pumpkin*

### **Mousse de volaille avec quince, port and brioche**

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
Gevogeltemousse met kweepeer, port gel en brioche

14,00

Do you have an allergy? Please advise us!

Poultry mousse with quince, port and brioche

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

### **Rillette de lapin domestique au chou vert, dattes et pruneaux**

Rillette van konijn met groene kool, dadels en pruimen

15,75

*Rabbit rillette served with green cabbage, dates and plums*



## **Les Soupes | Soepen | Soups**

<b><i>Soupe à l'oignon Française traditionnelle gratinée au vieux fromage</i></b>	8,00
Originele Franse uiensoep gegratineerd met oude kaas <i>Original French onion soup au gratin with matured cheese</i>	
<b><i>Bisque de homard aux coriandres, citron vert , citronnelle et une crevette rose</i></b>	8,50
Kreeftensoep met koriander, limoen, citroengras en gebakken gamba <i>Lobster soup with coriander, lime, lemongrass and fried prawns</i>	
<b><i>Potage aux betteraves</i></b>	
✓ Huisgemaakte knolselderijsoep <i>Home made celeriac soup</i>	7,50

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



## Boissons frappées | Spoom | Spoom

### Une boisson frappée rafraîchissante basée sur Limoncello

Een verfrissende spoom op basis van Limoncello

5,75

*A refreshing spoom based on Limoncello*

## Plats Végétariens | Vegetarische Hoofdgerechten | Vegetarian Maincourses

### Flan aux champignons avec Eryngii grillés, riz sauvage sauté et sauce de champignons et miso



Flan van paddenstoelen met gegrilde koningsoesterzwam, gepofte wilde rijst en paddenstoelen saus en miso

19,50

*Mushroom flan with grilled Eryngii mushrooms, sauteed wild rice and a sauce of mushrooms and miso*

### Risotto à la citrouille avec un mélange d'herbes de citrouille et de Za'atar



Pompoenrisotto met een mengsel van pompoen en Za'atar kruiden

20,00

*Pumpkin risotto with a mixture of pumpkin and Za'atar spices*

## Les Spécialités

### Choucroute à l'Alsacienne, carré de porc, lard, saucisse fumée et saucisse de Francfort

Elzasser zuurkoolschotel met casselerrib, spek, rookworst, Frankfurter worst en aardappel mousseline

19,75

*Alsatian style sauerkraut with salted loin of pork, bacon, sausage, frankfurter and mashed potatoes*

### Steak tartare (150 gr.) préparé et assaisonné à votre goût, sa salade et pommes frites maison

Steak tartaar (rauw rundvlees 150 gr.) naar smaak bereid, geserveerd met een salade en huisgemaakte friet

23,50

*Steak tartar (raw minced beef 150 gr.) prepared to your taste, with a salad and homemade French fries*

### Sole à la meunière (350 gr) accompagnée de ses légumes de saison

Hele Noordzee tong à la meunière (350 gr.) met seizoen groenten

41,50

*Sole à la meunière (350 gr.) with seasonal vegetables*

### (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

78,75

(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 !





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**

<b>Sébaste aux haricots verts, pommes de terre confites et une mousse d'ail fumé</b> Roodbaars met haricots verts, gekonfijte aardappel en een schuim van gerookte knoflook <i>Redfish with haricots verts, candied potato and a foam of smoked garlic</i>	24,50
<b>Cabillaud quit basse température au lardo, potiron et polenta</b> Langzaam gegaarde kabeljauw met lardo, pompoen en polenta <i>Slow cooked cod with lardo, pumpkin and polenta</i>	25,50
<b>Coquilles à la purée de courgettes, sauce au poivron et persil avec chorizo</b> Coquilles met courgette puree en een peterselie-paprika saus met chorizo <i>Scallops with zucchini puree, parsley paprika sauce and chorizo</i>	26,50

## **Les Viandes | Vleesgerechten | Meat dishes**

<b>Boeuf bourguignon à la crème d'oignon avec pleurotes, pommes fondant et carotte</b> Boeuf bourguignon met uien crème, oesterzwammen, pommes fondant en wortel <i>Boeuf bourguignon with cream of onion, oyster mushrooms, pommes fondant and carrot</i>	24,50
<b>Joue de sanglier au panais, choux de Bruxelles, champignons et rosti</b> Zacht gegaarde wildzwijnwang, pastinaak, spruitjes, paddenstoelen en rosti <i>Wild boar cheek, parsnip, Brussels sprouts, mushrooms and rosti</i>	25,50
<b>Chevreuil au chou rouge, salsifis, Pommes Dauphine et jus de genièvre</b> Hert met jenerverbes jus, rode kool, schorseneren en pommes Dauphine <i>Venison with juniper gravy, red cabbage, salsify and Pommes Dauphine</i>	29,25
<b>Entrecôte, pommes frites maison et beurre 'Café de Paris'</b> Entrecôte, huisgemaakte frieten en 'Café de Paris' boter <i>Sirloin steak, homemade French fries and 'Café de Paris' butter</i>	30,50

## **Plats d'accompagnement - Bijgerechten - Side dishes**

Heeft u een allergie? Meld het ons! Do you have an allergy? Please advise us!	
<b>Pommes frites fait maison</b> - Huisgemaakte frieten - <i>Home made French fries</i>	3,75
<b>Salade avec des légumes marinés croustillant</b> - Salade met knapperige,	3,75



ingelegde groenten - *Salad with crispy, pickled vegetables*

**Assortiment de légumes** - Gemengde groenten - *Mixed vegetables* 4,50

**Haricots verts à l'anchois et au bacon** - Haricots verts met ansjovis en bacon -  
*Haricots verts with anchovies and bacon* 5,00

**Frites de patates douces** - Zoete aardappel friet- *Sweet potato fries* 4,25

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

<b>Assortiment de fromages fermiers accompagné de pain aux noix et compote de céleri</b>	12,00
Diverse boerenkazen met notenbrood en chutney	
<i>Selection of cheeses with nut bread and chutney</i>	

## Les Carte des Gourmandises

<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b>	7,50
Crème brûlée met Bourbon vanille	
<i>Crème brulée of Bourbon vanilla</i>	
<b>Café Gourmand – café/thé aux friandises</b>	8,50
Koffie Gourmand – koffie/thee met een keur aan kleine zoete lekkernijen	
<i>Coffee Gourmande – coffee/tea with friandises</i>	
<b>Mousse au Granny Smith, marshmallow de pomme et sorbet de pomme verte</b>	8,50
Granny Smith mousse, marshmallow van appel en sorbet van groene appel	
<i>Granny Smith mousse with apple marshmallow and green apple sorbet</i>	
<b>Banane marinée au Baileys, mascarpone, gianduja et crème glace au rhum-raisins</b>	9,50
Gemarineerde banaan met Baileys, mascarpone, gianduja met rum-rozijnen roomijs	
<i>Marinated banana with Baileys, mascarpone, gianduja with rum-raisin ice cream</i>	
<b>Gâteau au fromage non cuit avec grenade et glace aux cookies</b>	9,50
Ongebakken cheesecake met granaatappel en cookie-dough ijs	
<i>Unbaked cheesecake with pomegranate and cookie dough ice cream</i>	
<b>Profiteroles à la glace à la vanille et sauce au chocolat chaud</b>	10,25
Profiteroles gevuld met vanilleroomijs en warme chocoladesaus	
<i>Profiteroles stuffed with vanilla ice cream, served with warm chocolate sauce</i>	
<b>Crêpes Suzettes flambées préparées à la table et sa glace vanille</b>	11,50
Crêpes Suzettes aan tafel geflambeerd, geserveerd met vanilleroomijs	
<i>Crêpes Suzettes, flambéed at the table, served with vanilla ice cream</i>	
<b>Grand dessert (pour 2 pers.); plusieurs petits desserts de la carte préparés par notre pâtissier</b>	20,50
Grand dessert (voor 2 pers.); verschillende kleine desserts uit de kaart bereid door onze patissier	
Heeft u een allergie? Meld het ons!	
<i>Grand dessert (for 2 pers.); selection of small desserts from our menu made by our own pastry chef</i>	
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !	

## Les Sorbets | Sorbets | Sorbets



***Coupe avec trois boules de sorbet a votre choix;***

7,50

***citron, coco, pomme verte***

Coupe met drie bollen sorbetijs met keuze uit;

citroen, kokos, groene appel

Coupe with three scoops of sorbet with a choice in flavours;

lemon, coco, green apple

***Les Glaces | Roomijs | Ice creams***

***Coupe avec trois boules de crème glacée à votre choix;***

7,50

***vanille, crème aux noisettes, crème au rhum et raisins, glace aux cookies***

Coupe met drie bollen roomijs met keuze uit;

Vanille, hazelnootijs, Rum rozijnen ijs, cookie dough ijs

*Coupe with three scoops of ice cream with a choice in flavours;*

*vanilla, hazelnut ice cream, rum and raisin ice cream, cookie dough ice cream*

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

### **Saumon fumé, avec gauffre de pomme de terre, mayonnaise au saffran et potiron**

Gerookte zalm met aardappelwafel, saffraan mayonaise en pompoen

*Smoked salmon with potato waffle, saffron mayonnaise and pumpkin*



### **Gâteau aux betteraves rouges avec betterave chioggia et mayonnaise de laos**

Cake van rode biet met chioggia biet en laos-mayonaise

*Red beet cake with chioggia beet and laos mayonnaise*

### **Mousse de volaille avec coing, pô rt et brioche**

Gevogeltemousse met kweepeer, port en brioche

*poultry mousse with quince, port and brioche*

### **4 Huitres de saison servies avec un pain de mer, citron et vinaigre de vin rouge à l'échalotes**

4 seizoen oesters geserveerd met pain de mer, citroen en rode wijnazijn met sjalotjes

*4 season oysters served with pain de mer, lemon and red wine vinegar with shallots*

## Plat Principal | Hoofdgerecht | Main course

### **Boeuf bourguignon à la crème d'oignon avec pleurotes, pommes fondant et carotte**

Boeuf bourguignon met uien crème, oesterzwammen, pommes fondant en wortel

*Boeuf bourguignon with cream of onion, oyster mushrooms, pommes fondant and carrot*

### **Cabillaud quit basse température au lardo, potiron et polenta**

Langzaam gegaarde kabeljauw met lardo, pompoen en polenta

*Slow cooked cod with lardo, pumpkin and polenta*



### **Flan avec champignons avec eryngii grillés, riz sauvage sauté et sauce de champignon et miso**

Paddenstoelen flan met gegrilde eryngii, gepofte wilde rijst en saus van paddenstoel en miso

*Mushroom flan with grilled eryngii mushrooms, sauteed wild rice and a sauce of mushroom and miso*

## Dessert | Nagerecht | Dessert

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

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

### **Banane marinée au Baileys, mascarpone, gianduja et crème glacée au rhum-raisins**

Gemarineerde banaan met Baileys, mascarpone, gianduja met rum-rozijnen roomijs

*Marinated banana with Baileys, mascarpone, gianduja with rum-raisin ice cream*



***Gâteau au fromage non cuit avec grenade et glace aux cookies***

Ongebakken cheesecake met granaatappel en cookie-dough ijs  
*Unbaked cheesecake with pomegranate and cookie dough ice cream*

***Mousse au Granny Smith, marshmallow de pomme et sorbet de pomme verte***

Granny Smith mousse, marshmallow van appel en sorbet van groene appel  
*Granny Smith mousse with apple marshmallow and green apple sorbet*

**2 plats | gangen | courses à 30,00**

**3 plats | gangen | courses à 37,00**

**4 plats | gangen | courses à 45,00**

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Do you have an allergy? Please advise us!

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

