

# Menu du Chef

## Entrée | Voorgerecht | Starter

### **Salade de gambas avec homard grillé et citron**

Gamba salade met gegrilde kreeft en citroen

*Prawn salad with grilled lobster and lemon*



2017 - Côtes-du-Rhône, Artésis Blanc 7,75

## Entremet | Tussengerecht | Second course

### **Burrata aux tomates colorées et bouillon de tomates**

Burrata met gekleurde tomaten en een bouillon van tomaat

*Burrata with coloured tomatoes and tomato stock*



2017 - Garganega, Trebbiano, Pinot Bianco Soave Classico Farina 6,95

## Entremet | Tussengerecht | Third course\*\*

### **Homard avec couteau, shiitake, radis et sauce Tom Kha Kai**

Kreeft met scheermes, shiitake, rettich en Tom Kha Kai saus

*Lobster with razor shell, shiitake, radish and Tom Kha Kai sauce*



2016 - Chardonnay, Viré-Clessé A.C. Chanson Père et Fils 9,95

## Plat principal | Hoofdgerecht | Main course

### **Poussin cuit entier avec mais nain, Agaric des jachères et radis blanc**

Op karkas gegaard piepkuiken met baby maïs, anijschampignons en ijspegels

*Whole-cooked spring chicken with baby corn, aniseed mushroom and white radish*



2016 - Syrah, Grenache 'Connemara' A.C. Saint-Chinian, Laurent Miquel 6,50

## Dessert | Nagerecht | Dessert

### **Crèmeux au litchi, mangue grillée, chocolat 'Brosse' et sorbet de coco**

Crèmeux van lycee, gegrilde mango, chocolade brosse en Kokos sorbet

*Cream of lychee, grilled mango, 'Brosse' chocolate and coco sorbet*



Grenache Rivesaltes Grenat Languedoc Roussillon (Bio) 8,00

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

## 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*

 **Salade d'aubergines fumés avec feta et concombre** 13,00

Salade met gerookte aubergine, feta en komkommer

*Salad with smoked eggplant, feta cheese and cucumber*

 **Burrata aux tomates colorées et bouillon de tomates** 13,50

Burrata met gekleurde tomaten en een bouillon van tomaat

*Burrata with coloured tomatoes and tomato stock*

**Saumon cauterisé avec sésame, gel de gingembre et soja** 14,00

Dichtgeschroeide zalm met sesam, gel van gemberbier en soja

*Seared salmon with sesame, ginger beer gel and soy*

**Glte-noix de veau au kroupouk de tapioca et estragon** 14,50

Kalfsmuis met kroepouk van tapioca en dragon

*Medaillon of silverside veal with kerupuk of tapioca and estragon*

**Faux-filet fumé avec pignons de pin, truffe et cresson** 15,50

Gerookte ribeye met pijnboompitten, truffel en waterkers

*Smoked ribeye with pine nuts, truffle and watercress*

**Salade de gambas avec homard grillé et citron** 16,50

Gamba salade met gegrilde kreeft en citroen


Heeft u een allergie? Meld het ons!

Do you have an allergy? Please advise us!

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

*Prawn salad with grilled lobster and lemon*

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

- |   |      |
|---|------|
| <b><i>Soupe à l'oignon traditionnelle Française,<br/>gratinée au vieux fromage</i></b>  | 8,00 |
|  Originele Franse uiensoep gegratineerd met oude kaas<br><i>Original French onion soup au gratin with matured cheese</i> |      |
| <b><i>Bisque de homard aux coriandres, citron vert ,<br/>citronnelle et une crevette rose</i></b>   | 8,50 |
| Kreeftensoep met koriander, limoen, citroengras en gebakken gamba<br><i>Lobster soup with coriander, lime, lemongrass and a prawn</i>   |      |
| <b><i>Potage au paprika rouge rôti et fromage de chèvre</i></b>   | 8,00 |
|  Gepofte rode paprikasoep met geitenkaas<br><i>Roasted red paprika soup with goat cheese</i>                             |      |

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** 5,75  
Een verfrissende spoom op basis van Limoncello  
*A refreshing spoom based on Limoncello*

## Plats Végétariens | Vegetarische Hoofdgerechten | Vegetarian Maincourses

✓ **Houmous de petit pois au pain tramezzini et oeuf poché** 19,00  
Hummus van dopertwen met tramezzino brood en een gepocheerd ei  
*Hummus of peas with tramezzino bread and poached egg*

✓ **Gnocchi au fromage de chèvre Limbourgeois et légumes estivales** 20,00  
Gnocchi met Limburgse geitenkaas en zomergroenten  
*Gnocchi with goat cheese from Limburg and summer vegetables*

## Les Spécialités

**Choucroute à l'Alsacienne, carré de porc,  
lard, saucisse fumée et saucisse de Francfort** 19,75  
Elzasser zuurkoolschotel met casselerrrib, spek, rookworst,  
Frankfurter worst en aardappel mousseline  
*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** 23,50  
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*

**Sole à la meunière (350 gr), accompagnée de ses légumes  
de saison et pommes de terre sautées** 41,50  
Hele Noordzee tong à la meunière (350 gr.),  
seizoen groenten en gebakken aardappelen  
*Sole à la meunière (350 gr.),  
seasonal vegetables and sauteed potatoes*

**(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*

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

*(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>Filet de sole avec salicorne, radis et sauce tomate</b> Sliptongfilet met zeekraal, radijs en tomatensalsa <i>Sole fillet with samphire, radish and tomato salsa</i>	24,00
<b>Paella avec filet de plie et fruits de mer</b> Paella met scholfilet en zeevruchten <i>Paella with plaice fillet and sea food</i>	25,50
<b>Coquilles avec betterave fumée à la Maison, salade de fregola et choux-raves</b> Coquilles met huis gerookte biet, fregola en koolrabi <i>Coquilles with house-grilled beet, Fregola Sarda and kohlrabi</i>	26,50
<b>Homard (demi ou entier) au gratin à la sauce hollandaise avec salade mixte et pommes frites</b> Halve of hele kreeft gegratineerd met hollandaisesaus , gemengde salade en friet <i>Half or whole lobster au gratin covered with Hollandaise sauce, mixed salad and French fries</i>	
	<i>halve</i> 29,50
	<i>hele</i> 47,50

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

<b>Poussin cuit entier avec mais nain, Agaric des jachères et radis blanc</b> Op karkas gegaard piepkuiken met baby maïs, anijschampignons en ijspegels <i>Whole-cooked spring chicken with baby corn, aniseed mushroom and white radish</i>	23,50
<b>Rumsteak de veau grillé avec haricots, chou-fleur et crumble de noix de macadamia</b> Gegrilde kalfsrump met snijbonen, bloemkool en macadamia crumble <i>Grilled veal rump with string beans, cauliflower and macademia crumble</i>	25,50
<b>Croustillant de poitrine de porc avec crème de carottes, pleurotes grillés et petits pois</b> Krokant buikspek met wortelcrème, gegrilde eryngii en dopertwen <i>Crispy pork belly with cream of carrot purée, grilled eryngii and peas</i>	26,50
<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 butter 'Café de Paris'</i>	30,50

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

## **Les Fromages**

<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 kleine zoete lekkernijen	
<i>Coffee Gourmande – coffee/tea with friandises</i>	
<b>Granny Smith avec marshmallow aux pommes et sorbet de pomme</b>	8,50
Granny Smith mousse met marshmallow van appel en appelsorbet	
<i>Mousse of Granny Smith with marshmallow and sorbet of apple</i>	
<b>Marinade de banane au Baileys, mascarpone, noisettes gianduja et crème glace 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 pommegrenade et crème glace aux miettes de cookie</b>	9,50
Ongebakken cheesecake met granaatappel en cookie-dough ijs	
<i>Unbaked cheesecake with pomegranate and cookie dough ice cream</i>	
<b>Crèmeux au litchi, mangue grillée, chocolat 'Brosse' et sorbet de coco</b>	10,00
Crèmeux van lycee, gegrilde mango, chocolade broos en Kokos sorbet	
<i>Cream of lychee, grilled mango, 'Brosse' chocolate and coco sorbet</i>	
<b>Moelleux au coing, sauce caramel salée et crème glace aux noisettes</b>	10,25
Moelleux met kweepeer, gezouten karamel saus en Hazelnootijs	
<i>Soft cake with quince, salted caramel sauce and hazelnut ice cream</i>	
<b>Profiteroles à la glace à la vanille et sauce au chocolat chaud</b>	10,25
Profiteroles gevuld met vanilleroomijs en met warme chocoladesaus	
<i>Profiteroles stuffed with vanilla ice cream, served with hot chocolate sauce</i>	
<b>Crêpes Suzettes flambées, préparées à la table, et sa glace vanille</b>	11,50
Crêpes Suzette aan tafel geflambeerd, geserveerd met vanilleroomijs	
<i>Crêpes Suzette, flambéed at the table, served with vanilla ice cream</i>	

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

**Grand dessert (pour 2 pers.); plusieurs petits desserts de la carte préparés par notre pâtissier** 20,50

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; citron, fraises, cerises** 7,50

Coupe met drie bollen sorbetijs met keuze uit; citroen, aardbei, kersen

Coupe with three scoops of sorbet with a choice in flavours; lemon, strawberry, cherry

**Les Glaces | Roomijs | Ice creams**

**Coupe avec trois boules de crème glacée à votre choix; vanille, Chocolat blanc, yogourt et au basilic** 7,50

Coupe met drie bollen roomijs met keuze uit;

Vanille, witte chocolade ijs, yoghurt-basilicum ijs

*Coupe with three scoops of ice cream with a choice in flavours; vanilla, white chocolate, yogurt basil*

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 cauterisé avec sésame, gel de gingembre et soja**

Dichtgeschroeide zalm met sesam, gel van gemberbier en soja

*Seared salmon with sesame, ginger beer gel and soy*



2016 - Riesling Signature Alsace A.C. Dom René Muré (Bio) 9,00



#### **Burrata aux tomates colorées et bouillon de tomates**

Burrata met gekleurde tomaten en een bouillon van tomaat

*Burrata with coloured tomatoes and tomato stock*



2017 - Garganega, Trebbiano, Pinot Bianco Soave Classico Farina 6,95

#### **Faux-filet fumé avec pignons de pin, truffe et cresson**

Gerookte ribeye met pijnboompitten, truffel en waterkers

*Smoked ribeye with pine nuts, truffle and cress*



2015 - Zinfandel Kendall-Jackson Vintner's Reserve 9,75

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

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

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



2017 - Picpoul-de-pinnet - Domaine les Prades 6,95

### Plat Principal | Hoofdgerecht | Main course

#### **Paella avec filet de plie et fruits de mer**

Paella met scholfilet en zeevruchten

*Paella with plaice fillet and sea food*



2017 - Viognier I.G.P. Laurent Miquel, Solas 7,00

#### **Rumsteak de veau grillé avec haricots, chou-fleur et crumble de noix de macadamia**

Gegrilde kalfsrump met snijbonen, bloemkool en macadamia crumble

*Grilled veal rump with string beans, cauliflower and macademia crumble*



2017 - Dornfelder Wijngoed Thorn 7,50



#### **Gnocchi au fromage de chèvre Limbourgeois et légumes estivales**

Gnocchi met Limburgse geitenkaas en zomergroenten

*Gnocchi with goat cheese from Limburg and summer vegetables*



2017 - Chenin Blanc, Saumur Blanc A.C. Domaine Langlois-Chateau 7,00

### Dessert | Nagerecht | Dessert

#### **Marinade de banane au Baileys, mascarpone, noisettes gianduja et crème glace rum-raisins**

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

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



Rivesaltes Grenat 8,00

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Do you have an allergy? Please advise us!

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

**Gâteau au fromage non cuit avec pommegrenade et crème glace aux miettes de cookie**

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



*Rivesaltes Ambre 8,00*

**Granny Smith avec marshmallow aux pommes et sorbet de pomme**

Granny Smith mousse met marshmallow van appel en appelsorbet  
*Mousse of Granny Smith with marshmallow and sorbet of apple*



*Rivesaltes Ambre 8,00*

**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 !