

# LES FRUITS DE MER

## Les Huîtres

**Dégustation d'huîtres (les 6).** 22,50  
*Combinaison de six huîtres.*  
Proeverij van oesters. Een combinatie van zes oesters.  
*Oyster Tasting. A combination of six oysters.*

**Creuses de Zélande No. 2. (les 6)** 18,25  
*Huître sauvage Hollandaise, coquille pleine, goût salé, métallique et ne pas trop gras.*  
Wilde Nederlandse oester met een gemiddeld volle schelp en een zilte, metaalachtige, niet te vette smaak.  
*Wild Dutch oyster, generally well-filled shell, briny and metallic taste, though not too fat in flavour.*

**Tara Fines de claire No. 3. (les 6)** 24,25  
*Huître nommée après la capitale mythologique de l'Irlande Celte, saveurs bien présentes en bouche, puissantes et légèrement sucrées.*  
De Tara is vernoemd naar de mythologische hoofdstad van het Keltische Ierland. Smaakvol, vlezig en bijna zoetig.  
*Named after the mythological capital of Celtic Ireland, the Tara is a 'fleshy' oyster, with a distinctive, almost sweet taste.*

## Les huîtres de France / Franse Oesters / French Oysters

**Spéciales Gillardeau No. 4 (les 6)** 27,25  
*L'huître Gillardeau n'est jamais laiteuse, est très charnue et à très bon goût.*  
De Gillardeau is zeer vlezig, met een romige nootachtige smaak.  
*The Gillardeau oyster is very fleshy and has a creamy, nutty taste.*

**Fines de claire « Chapons » No. 3 (les 6)** 22,25  
*Huître sauvage, saveur marine avec la subtilité d'un goût du terroir.*  
De ovale wilde fine de claire is zilt-zoet met een nootachtige smaak en is niet te vlezig.  
*This oval shaped wild French oyster is salty-sweet, with a nutty taste, and had soft flesh.*

**Spéciales creuses de Normandie No. 2 (les 6)** 21,00  
*Cette huître se caractérise par un goût salé et de noisette.*  
De Normandische creuse kenmerkt zich door een nootachtig zilte smaak.  
*This Normandy oyster is known for its briny and nutty flavour..*

*Les huîtres sont servis avec pain de seigle, citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote*  
Oesters worden geserveerd met roggebrood, citroen en rode wijnazijn met sjalot  
*Oysters are served with rye bread; lemon and red wine shallot vinegar*

*Conseil du sommelier avec les huîtres : une verre de Champagne A.C. Special Cuvée Bollinger 13,00*  
Advies van onze sommelier bij de oesters: een glas Champagne A.C. Special Cuvée Bollinger  
*Our sommeliers suggestion with the oysters: a glass of Champagne A.C. Special Cuvée Bollinger*

## Les coquillages / Schaal- en Schelpdieren / Crustaceans

*Langoustines / Langoustines / Langoustines (500 gr.)* 35,50  
*Demi Homard / Halve kreeft, / Half lobster* 25,50  
*Tourteau / Noordzeekrab / North Sea crab* 25,00  
*Crevettes Roses / Gamba's / Prawns (120 gr.)* 17,50  
*Crevettes Grises / Hollandse garnalen / Dutch shrimps (120 gr.)* 17,50  
*Bulots / Wulken / Whelks (300 gr.)* 8,90  
*Bigorneaux / Alikruiken / Periwinkles (250 gr.)* 8,50

*Les coquillages sont servis avec mayonnaise de la maison*  
Schaal en schelpdieren worden geserveerd met huisgemaakte mayonaise  
*Crustaceans are served with home-made mayonnaise*

# *La Mer sur un Plateau / De zee op een plateau / The sea on a plateau*

## *Le plateau de fruits de mer « Royal » (pour 2 personnes)*

125,00

*1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines, 6 crevettes roses, assortiment de 16 huîtres (6 Creuses de Zélande No. 2, 5 fines de claires et 5 creuses de Normandie), bulots, bigorneaux, et crevettes grises.*

*1 kreeft, 1 Noordzee krab, 4 langoustines, 6 gamba's, assortiment van 16 oesters (6 Zeeuwse creuses No. 2, 5 fines de claires en 5 creuses de Normandie), wulken, alikruiken en Hollandse garnalen.*

*1 lobster, 1 North Sea crab, 4 langoustines, 6 prawns, assortment of 16 oysters (6 Creuses from Zeeland No. 2, 5 fines de claires and 5 creuses de Normandie), whelks, periwinkles, and Dutch shrimps*

## *Le plateau de fruits de mer « Prestige »*

75,00

*½ homard, ½ tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 10 huîtres*

*(4 Creuses de Zélande No. 2, 3 fines de claires & 3 creuses de Normandie), bulots, bigorneaux, & crevettes grises*

*½ kreeft, ½ Noordzee krab, 2 langoustines, 4 gamba's, assortiment van 10 oesters*

*(4 Zeeuwse creuses No. 2, 3 fines de claires & 3 creuses de Normandie), wulken, alikruiken, & Hollandse garnalen*

*½ Lobster, ½ giant crab, 2 langoustines, 4 prawns, assortment of 10 oysters*

*(4 Creuses from Zeeland No. 2, 3 fines de claires & 3 creuses de Normandie), whelks, periwinkles & Dutch shrimps*

## *Le Plateau 'FLO Amsterdam'*

56,50

*1 tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 3 Creuses de Zélande No. 2,*

*3 creuses de Normandie, bulots, bigorneaux & crevettes grises*

*1 Noordzee krab, 2 langoustines, 4 gamba's, 3 Zeeuwse creuses No. 2,*

*3 creuses de Normandie, wulken, alikruiken & Hollandse garnalen*

*1 Giant crab, 2 langoustines, 4 prawns, 3 Creuses from Zeeland No. 2, 3 Creuses de Normandie, whelks, periwinkles, & Dutch shrimps*

## *L'Assiette de l'écailler*

31,50

*2 crevettes roses, 6 huîtres (3 Creuses de Zélande No. 2 & 3 creuses de Normandie), bulots & bigorneaux*

*2 gamba's, 6 oesters (3 Zeeuwse creuses No. 2 & 3 creuses de Normandie),*

*wulken & alikruiken*

*2 prawns, 6 oysters (3 Creuses from Zeeland No. 2 & 3 creuses de Normandie), whelks & periwinkles*

*Les plateaux sont servis avec pain de seigle, citron, vinaigre de vin rouge à l'échalote et mayonnaise*

*De plateaus worden geserveerd met roggebrood, citroen, rode wijnazijn met sjalot en mayonaise*

*All plateaus are served with rye bread, lemon, red wine shallot vinegar and mayonnaise*