

# Les Huîtres

**Dégustation d' huîtres (les 6) / Proeverij van oesters (6 stuks) / Tasting of oysters (6 pieces)** 21,75  
 Deze proeverij is een combinatie van zes oesters.  
*This tasting is a combination of six oysters.*

**Creuses de Zélande No. 2** **Les 6** 17,50  
 Wilde Nederlandse oester met een gemiddeld volle schelp en een zilte metaalachtige, niet te vette smaak.  
*Wild Dutch oysters with an average full Shell and a salty and metal taste. They are however not too fat in flavor*

**Tara Fines de claire No. 3** **Les 6** 23,50  
 De Tara is "vlezig" met een onderscheidende smaak, neigend naar zoetig. En is vernoemd naar de mythologische hoofdstad van het Keltische Ierland. Deze oester kan worden geassocieerd met de Marennes methode qua productie.  
*The Tara is 'fleshy' with a distinctive taste that borders on sweet. It is named after the mythological capital of Celtic Ireland. This oyster is associated with the Marennes production method.*

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

**Spéciales Gillardeau No. 4** **Les 6** 26,50  
 Deze oester komt uit Normandië, Utah Beach. Deze oester gaat na 9 maanden kweek voor 3 jaar naar de Marennes. De laatste 2 maanden voor de vangst liggen ze in beschutte bekkens aan de kust. De smaak van de oester is erg verfijnd en lichtzoet. 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 « Chapons » No. 3** **Les 6** 21,50  
 Deze wilde Franse Oester heeft een ovale vorm. Deze 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 waar het water minder ziltig is. De oester wordt hierdoor verfijnder van 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.*

**Spéciales creuses de Normandie No. 2** **Les 6** 20,00  
 Deze oester wordt gekweekt in open water. Als de oester na ongeveer 3 á 4 jaar volgroeid is, wordt deze in een Claire afgekweekt. De oester kenmerkt zich door een zilte, nootachtige smaak.  
*This oyster is grown in open water. After a period of 3 to 4 years the oysters are fully grown and taken back to a Claire before harvest. The oyster is known for a salty and nutty flavor.*

*Les huitres 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 vinegar with shallot*

**Conseil du sommelier avec les huîtres : une verre de Champagne A.C. Special Cuvée Bollinger 13,00**

## Les coquillages / Schaal & schelpdieren / Crustaceans

**Langoustines / Langoustines / Langoustines (500 gr.)** 35,50

**Demi Homard, mayonnaise / Halve kreeft, mayonaise / Half Lobster, mayonnaise** 25,50

**Tourteau, mayonnaise / Noordzeekrab, mayonaise / North Sea Crab, mayonnaise** 25,00

**Crevettes Roses / Gamba's / Prawns (120 gr.)** 17,50

**Bulots / Wulken / Whelks (300 gr.)** 8,90

**Bigorneaux / Alikruiken / Periwinkles (250 gr.)** 8,50

**Coquillage: 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

## **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 (5 Creuses de Zélande No. 2, 5 fines de claires & 5 creuses de Normandie), bulots, bigorneaux, & crevettes grises*

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

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

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

75,00

*½ homard, ½ tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 10 huîtres (3 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 (3 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, assortiment of 10 oysters (3 Creuses from Zeeland No. 2, 3 fines de claires & 3 creuses de Normandie), whelks, periwinkles & Dutch shrimps*

## **Plateau 'FLO Amsterdam'**

54,50

*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**

29,50

*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*

*Servis avec pain de seigle, citron, vinaigre d'échalotes et mayonnaise*

*Geserveerd met roggebrood, citroen, rode wijnazijn met sjalot en mayonaise*

*Served with rye-bread, lemon, vinegar with shallot and mayonnaise*