

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 acèto 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 rucula


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 citronnée

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


Lemon cake on thinly sliced pineapple with ice-cream of coconut and gel of lemongrass

 *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