

# FLO Menu

## Entrée | Voorgerecht | Starter

### **Carpaccio de betterave chioggia avec sa féta, roquette, thym citron et sa vinaigrette de framboise**

Carpaccio van chioggia biet met feta, rucola, citroentijm en frambozen vinaigrette  
*Carpaccio of chioggia beet with feta cheese, rocket salad, lemon-thyme and raspberry vinaigrette*



*Senora Rosa, Sauvignon Blanc, D.O., Central Valley, Chili 5,75*

### **Rouleau de saumon fumé rempli de salade de pommes de terre, crème d'avocat, oeuf de caille et radis à l'aigre-doux**

Rouleau van gerookte zalm gevuld met aardappelsalade, avocado crème, kwartelei en zoetzure radijs  
*Rouleau of smoked salmon stuffed with potato salad, avocado cream, quail egg and pickled radish*



*Grüner Veltliner Messwein Stift Goettweig, Oostenrijk 6,95*

### **Brioche et mousse de volaille, compote de poire et gel de Port**

Gevogelte mousse met brioche, compote van peer en gel van Ruby port  
*Poultry mousse with brioche, compote of pear and gel of ruby port*



*Chardonnay Séduction I.G.P., Pays d'Oc, Frankrijk 5,75*

### **4 Huitres de Zélande de saison servies avec un pain de mer, citron et 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, Saint-Peyre Côtes de Thau 6,00*

## Plat Principal | Hoofdgerecht | Main course

### **Bar de mer et mousseline de pommes de terre, asperges vertes, tomates cerises à l'antiboise**

Zeebaars met aardappelmousseline, groene asperge, cherrytomaat en antiboise  
*Sea bass with mashed potatoes, green asparagus, cherry tomato and antiboise*



*Saumur Blanc A.C. Domaine Langlois-Château, Loire 6,95*

### **Poulet au maïs à la chicorée au four, pommes dauphines, Bacon croustillant et sauce aux champignons**

Maishoef filet met gebakken witlof, pommes dauphines, krokant spek en jus van paddenstoelen

*Corn-fed chicken fillet with baked chicory, pommes dauphines, crispy Bacon and mushroom gravy*



*Fleurie A.C., Chanson Père & Fils 8,50*

### **Filet d'agneau avec ses pommes de terre charlotte souffées, légumes de saison et jus au romarin**

Lamsrumbsteak met gepofte charlotte aardappel, seizoens groenten en jus van rozemarijn

*Rumbsteak of lamb with baked charlotte potato, seasonal vegetables with gravy of rosemary*



*Chateau d'Anglès Classique A.C. La Clape 6,75*

## Dessert | Nagerecht | Dessert

### **Chips au chocolat sundea accompagnées d'une glace caramel au beurre salé et sa compote à la banane**

Chocolate chip cookie sundae met ijs van gezouten karamel en compote van banaan  
*Chocolate chip cookie sundae with salted caramel ice and banana marmalade*



*Sweet Emotion Rivesaltes Hors d'Age, Tuilé 6,95*

### **Cheesecake à la noix de coco, ananas mariné et un sorbet au chocolat au lait**

Coconut cheesecake met gemarineerde ananas en sorbet van melk chocolade  
*Coconut cheesecake with marinated pineapple and sorbet of milk chocolate*



*Sweet Emotion Rivesaltes Hors d'Age, Muscat 6,95*

### **Pouding au pain et au beurre d'abricot et de vanilla, avec compote d'abricot et glace de macarons**

“Bread and butter pudding” van abrikoos en vanilla, met abrikozen compote en bitterkoekjes ijs

*Bread and butter pudding of apricot and vanilla, with apricot compote and macaroon ice cream*



*Sweet Emotion Rivesaltes Hors d'Age, Ambre 6,95*

**2 plats | gangen | courses à 29,00**

**3 plats | gangen | courses à 36,00**

**4 plats | gangen | courses à 43,50**

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