

# 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, citroenthijm 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*

### **Saumon fumé maison accompagné d'un pain à la courgette, crème de mascarpone, citron vert et jeune salade**

Huisgerookte zalm met courgettebrood, mascarponecrème, limoen en veldsla  
*House smoked salmon with zuchinibread, mascarponecrème, lime and lettuce*



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

### **Salade 'Ceasar' poulet fumé, croûtons de pain de seigle, Parmesan, poitrine craquante et oeuf dur**

Caesar salade met gerookte kip, zuurdesem croutons, Parmezaanse kaas, krokant spek en gekookt ei

*Ceasar salad with smoked chicken, sourdough breadcrumbs, parmesan cheese, crispy bacon and a boiled egg*



*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 antibiose  
*Sea bass with potatomousseline, green asparagus, cherry tomato and antibiose*

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



### **Rouleau de dinde grillée farci au chorizo, "paella" de volaille et son jus au piment fumé**

Gegrilde rouleau van kalkoen gevuld met chorizo, gevogelte "paella" en jus van gerookte piment

*Grilled rouleau of turkey filled with chorizo, poultry "paella" and a gravy of smoked allspice*



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

### **Filet d'agneau avec ses pommes de terre charlotte souffées, flageolets et petit pois, carottes et jus au romarin**

Lamsrumbsteak met gepofte charlotte aardappel, tuinbonen, doperwten en wortelen en jus van rozemarijn

*Rumbsteak of lamb with puffed charlotte potato, broad beans, peas and carrots 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 chokolat au lait**

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



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

### **Mojito à la fraise, mousse de menthe, crumble au citron vert, compôte de fraises et son émulsion au rhum**

"Strawberry mojito" mousse van munt, limoen crumble, aardbeien compote en schuim van rum

*"Strawberry mojito" mousse of mint, lime crumble, strawberry compote and spume of rum*



*Sweet Emotion Rivesaltes Hors d'Age, Muscat 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 !*