

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

Millefeuille d'asperges et de saumon fumé avec sa mayonnaise citronnée

Tompouce van asperge met gerookte zalm en citroen mayonnaise
Tompouce of asparagus with smoked salmon and lemon-mayonnaise



Apostelhoeve, Auxerrois 7,50

Ballotine de Dinde avec jambon et petits pois, accompagnée de salade 'little gem', sa gelée de mangue et de moutarde

Ballotine van kalkoen met ham en doperwtten, little gem en een gel van mango en mosterd

Ballotine of turkey with ham and peas, little gem salade and gel of mango and mustard



Prideland, Chenin blanc, Zuid-Afrika 5,50

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 5,75

Plat Principal | Hoofdgerecht | Main course

Filet de Cabillaud grillé avec son mijoté d'asperges, de crevettes et épinard, croutons en sauce hollandaise

Gebakken kabeljauwfilet met een stoofpotje van asperges, garnalen en spinazie, croutons en Hollandaise saus

Cod fish fillet with a stew of asparagus, shrimps and spinach, croutons and sauce Hollandaise



Pinot Blanc Signature, Alsace A.C., René Muré 7,25

Filet de poulet jaune farci aux marrons, accompagné de son ragout de boudin noir, de céleri rave, de champignons marrons et de ses tagliatelles

Maishoenfilet gevuld met kastanje, ragout van bloedworst, knolselder, kastanje champignons en tagliatelle

Corn fed chicken filled with chestnut, stew of black pudding, turnip-rooted celery, mushrooms and tagliatelle



Wijngoed Thorn, Dornfelder 7,50

Rumbsteak d'agneau avec ses pommes de terre grenailles, ses flageolets, petits pois et carottes et son jus au romarin

Lamsrumbsteak met geroosterde krieltjes, tuinbonen, doperwtten en wortelen met jus van rozemarijn

Rumbsteak of lamb with roasted potatoes, broad beans, peas and carrots with gravy of rosemary



Chateau d'Anglès Classique A.C. La Clape 6,50

Dessert | Nagerecht | Dessert

Crème brûlée à la vanille bourbon

Crème brûlée met bourbon vanille

Crème brûlée with bourbon vanilla



Rivesaltes Ambré 6,95

Tarte au citron avec une compote de framboise et sa meringue à la cardamome

Tarte citroen met frambozen compote en meringue van kardemom

Lemon cake with raspberry-compote and meringue of cardamom



Rivesaltes 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



Moscato d'asti D.O.C.G. Belle Colle 6,50

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 !