


Menu FLO 3G

Entrées | Voorgerechten | Starters

Salade avec feta, betterave rouge et concombre, servie avec des beignets de pois chiche et sa mayonnaise à la betterave rouge

Salade van feta, rode biet en komkommer met beignets van kikkererwten en rode bieten mayonnaise


Salad of feta cheese, beetroot and cucumber with beignets of chickpeas and beetroot-mayonnaise

 Prideland, Chenin blanc, Zuid-Afrika € 5,50

Paté de volaille farci avec des noix et airelles, son toast brioché, sa salade de rucula et compote aux roses

Gevogelte paté met noten en cranberries, brioche toast, rucola en rozencompote

Poultry paté with nuts and cranberries, brioche toast, rocket salad and rose-compote

 Seduction I.G.P., Pays d'Oc, Merlot € 5,50

Tartare de thon et sa salade de carotte, mangue et coriandre accompagné de gambas

Tartaar van tonijn met salade van wortel, mango en koriander met gebakken gamba's


Tartar of tuna fish with salad of carrot, mango and coriander with fried gamba's

 Gruner Veltliner, Oostenrijk, Messwein Stift Goettweig € 6,50

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

 Pouilly Fumé A.C., Loire, Domain de Petit Soumard € 7,50

Spoom | Spoom | Spoom (+5,50)

Une spoom rafraîchissante basée sur notre Limoncello de la maison

Een verfrissende spoom op basis van onze huisgemaakte Limoncello

A refreshing spoom based on our home-made Limoncello

Une spoom rafraîchissante sur basée de notre liqueur maison d'orange sanguine et vanille

Een verfrissende spoom op basis van onze huisgemaakte likeur van bloedsinaasappel en vanille


A refreshing spoom based on our home-made liqueur of blood-orange and vanilla

Plat principal | Hoofdgerechten | Main courses

Filet de cabillaud accompagné de son riz noir, ses épinards et une sauce aux crustacés et tomates

Kabeljauw filet met zwarte rijst, spinazie en saus van schaaldieren en tomaat

Codfish fillet with black rice, spinach and sauce of shellfish and tomato

 Viré Clesse A.C. Chanson Père et Fils € 7,50

Estouffade de Cerf accompagnée de chou rouge et sa mousseline de pommes de terre

Hertenpeper met rode kool en aardappelmousseline


Stew of venison with red cabbage and potato mousseline

 Senora Rosa, Cabernet Sauvignon/Merlot D.O., Central Valley, Chili € 5,75

Filet de boeuf sauté et ses boulettes craquantes 'à la façon bourguignonne', gratin aux pommes de terre, choux de bruxelles sautés avec leurs petits lardons (+ €3,00)

Gebakken diamanthaas met bitterballen "a la bourguignon", aardappelgratin en gebakken spruitjes met spek (+ €3,00)

Jewish fillet with bitterballs "a la bourguignon", potato-gratin and fried sprouts with bacon (+ €3,00)

 Wijngoed Thorn, Dornfelder € 7,00

Dessert | Nagerecht | Dessert

Cremeux aux citron vert servi avec une salsa d'ananas fraîche et menthe et un granité de mojito

Cremeux van limoen, salsa van verse ananas en mint met granité van mojito

Cremeux of lime, salsa of fresh pine-apple and mint with granité of mojito

 Moscato d'Asti € 6,50

Trifle de butterscotch, noix de pécan et banane

Trifle van butterscotch, pecan en banaan


Trifle of butterscotch, pecan and banana

 Rivesaltes Ambré € 6,95

Pouding collant de dattes et noix, noix de coco, mousse d'orange, meringue et glace crémeuse aux 5 épices

Sticky dadelpudding met walnoten en kokos, sinaasappelmousse, meringue en roomijs van five spices

Sticky date pudding with walnuts and coconut, orange mousse, meringue and ice cream of five spices

 Coteaux du Layon A.O.P. Langlois-Château € 6,95

2 cours | gangen | courses à € 29,00

3 cours | gangen | courses à € 36,00

4 cours | gangen | courses à € 43,50

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!