

La Mer sur un Plateau

Plateau "FLO Maastricht"

57,50

½ homard, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 3 Umami, 3 Zélande creuse de Saison, bulots, bigorneaux et crevettes grises

½ kreeft, 2 langoustines, 4 gamba's, 3 Umami,

3 Zeeuwse Seizoen creuse, wulken, alikruiken en Hollandse garnalen

½ lobster, 2 langoustines, 4 prawns, 3 Umami,

3 Zeeland season creuse, whelks, periwinkle, and grey shrimps

Le plateau fruits de mer "Royal" (pour 2 personnes)

132,00

1 homard, 1 Tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 18 huîtres (6 Umami, 6 Marennes d'Oléron & 6 Zélande creuse de Saison), bulots, bigorneaux et crevettes grises

1 kreeft, 1 Noordzeekrab, 3 langoustines, 4 gamba's,

assortiment van 18 oesters (6 Umami, 6 Marennes d'Oleron & 6 Zeeuwse creuse), wulken, alikruiken en Hollandse garnalen

1 lobster, 1 North sea crab, 3 langoustines, 4 prawns, assortment of 18 oysters (6 Umami, 6 Marennes d'Oleron & 6 Zeeland season creuse), whelks,

periwinkles and grey shrimps

Les huîtres | Oesters | Oysters

Dégustation d'huîtres (Les 6)

22,75

Proeverij van 3 verschillende oesters (6 stuks)

Tasting off 3 different kind of oysters (6 pieces)

Umami No.4 Les 6

24,75

De Umami-oester is: hartig, zoet, romig, zilt en vol met pit en finesse. Dit is de essentie van Umami. De Umami-oester zal menige 'oestermaagd' laten smelten van genot en doen vragen naar meer. Voor de kenners is er al geen discussie meer nodig, of met de woorden van de Japanse Umami specialisten: "Kore desu!" ("Ja, dit is 'em!")

The Umami oyster is: savory, sweet, creamy, salty and is full of spice and finesse. The Umami oyster will conquer the hearts of 'oyster virgins'. Japanese oyster specialists can agree on this oyster like: "Kore desu!!!" (Yes, this is it!!!)

Fines de claire « Marennes d'Oléron » No. 4 Les 6

22,75

Deze wilde Franse oester heeft een ovale vorm. De oester wordt enkele maanden voor de vangst in Claires gelegd. Claires zijn ondiepe bassins of voormalige zoutpannen waarin het water zeer rijk is aan plankton en minder ziltig is. De oester krijgt hierdoor een meer verfijnde smaak.

This wild French oyster has an oval shape. A few months before the harvest these oysters are laid in Claires. Claires are shallow basins or formally used salt pits where the water is very full of plankton and less salty. The oysters are therefore more refined in taste.

Zélande Creuse de Saison No. 3 Les 6

21,00

De schelp is goed gevuld en het visvlees is heerlijk van smaak door zijn uitgebreide smaakpalet. Het Grevelingenmeer is het grootste zoutwatermeer van Europa. Het zoutgehalte, vergelijkbaar met dat van de Noordzee, het zuivere water, de gematigde temperatuur en de beschutte ligging staan garant voor de kweek van een top oester. Deze oester ligt slechts 1 tot 3 meter onder het wateroppervlak, hierdoor verkrijgt deze oester haar karakteristieke donkere kleur.

The shell is nicely filled and the meat is delicious due to the extensive flavor pallet. The "Grevelinger-lake" is the largest saltwater lake in Europe. The salt levels are comparable to those of the North Sea. Along with the temperature as well as the way it is protected from the elements make it the perfect place for these excellent oysters. These oysters live only 1 to 3 meters below the surface, this causes the oyster to have the characteristic dark color.

Servis avec son « pain de mer », citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote

Geserveerd met « pain de mer », citroen en rode wijnazijn met sjalot

Served with « pain de mer », lemon and red wine vinegar with shallot

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Do you have an allergy? Please advise us!

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !



FLO Menu - les favoris/ de favorieten/ the favourites

Entrée a partager / Voorgerecht om te delen / Appetizer to share

Rillettes de canard confit / Rillettes van gekonfijte eend / Rillettes of candied duck
Steak tartare / Steak tartare / Steak tartare
Coquille / Coquille / Scallop
Saumon fumé maison / Huisgerookte zalm / Home-smoked salmon

Entremet / Tussengerecht / Second course*

Soupe à l'oignon Française traditionnelle gratinée au vieux fromage

Originele Franse uiensoep gegratineerd met oude kaas
Original French onion soup au gratin with matured cheese

ou / of / or

Bisque de homard à la coriandre, citron vert, citronnelle aux crevettes frites

Kreeftensoep met koriander, limoen, citroengras en gebakken gamba
Lobster soup with coriander, lime, lemongrass and fried prawns

Plat principal / Hoofdgerecht / Main course

Filet mignon Simmentaler à la béarnaise avec frites maison et salade

Simmentaler diamanthaas, béarnaise saus, huisgemaakte friet en salade
Simmentaler tenderloin with béarnaise sauce, homemade fries and salad

ou / of / or

Bar de mer et ses tagliatelles, ratatouille crémeuse et beurre blanc au basilic

Gebakken zeebaars met tagliatelle, romige ratatouille en
basilicum beurre blanc

Baked seabass with tagliatelle, creamy ratatouille and basil-beurre-blanc

ou / of / or

Risotto aux légumineuses à la menthe et au citron, roquette et tomate cerise rôtie

Peulvruchten risotto met mint en citroen, rucola en gepofte cherry tomaat
Risotto of pulse with mint and lemon, rocket salad and baked cherry tomato

Fromage / Kaas / Cheese**

Assortiment de fromages fermiers accompagné de pain aux noix et chutney

Diverse boerenkazen met notenbrood en chutney
Selection of farmhouse cheeses with nut bread and chutney

Dessert à partager / Nagerecht om te delen / Dessert to share

Mousse au chocolat / Chocolade mousse / Chocolate mousse
Glace sorbet / Sorbet ijs / Sorbet icecream
Profiteroles / Profiteroles / Profiteroles
Crème brûlée / Crème brûlée / Crème brûlée

Menu 2 plats gangen courses	32,50 p.p.
Menu 3 plats gangen courses	40,00 p.p.
Menu 4* plats gangen courses	47,00 p.p.
Menu 5** plats gangen courses	53,00 p.p.

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



Les Entrées / Voorgerechten / Starters

Un assortiment de charcuterie avec son pain, olives marinées et compote d'oignons doux, délicieux pour accompagner votre apéritif

Een assortiment van charcuterie met brood, gemarineerde olijven en zoete uiencompote, lekker voor bij uw aperitief

An assortment of charcuterie with bread, marinated olives and sweet-onion-compote, perfect to combine with your aperitif

2 pax 10,00 /
4 pax 15,00

Pain "FLO" servi avec ses tapenades 'Maison' et beurre entier

3,50

De overheerlijke 'FLO broodbol' geserveerd met huisgemaakte tapenades, volle boter

Delicious pan bagnat served with homemade tapenades, full cream butter

Saumon fumé « maison » en tranche, salade de taboulé, crème de citron vert et salade aux fines herbes

14,00

Dun gesneden huisgerookte zalm met tabouleh salade, limoen crème en kruidensla

Thinly sliced home-smoked salmon with a tabouleh salad, lime sour-cream and herb salad

Rillette de cuisse de canard confite aux figues, brioche et mayonnaise truffée et sa roquette

14,50

Rillette van gekonfijte eendenbout met vijgen, brioche, truffelmayonaise en rucola

Rillette of confitted duck leg with figs, brioche, trufflemayonnaise and rocket salad

Salade de homard au fenouil, orange et coriandre en feuille de brick

18,50

Salade van kreeft met venkel, sinaasappel en koriander in een mandje van brick deeg

Lobster salad with fennel, orange and coriander in crispy brick pastry basket

Steak tartare (100 gr.) préparé et assaisonné à votre goût et sa salade

13,50

Steak tartaar (rauw rundvlees 100 gr.) naar smaak bereid, geserveerd met salade

Steak tartar (raw minced beef 100 gr.) prepared to your taste, served with a salad

Camembert légèrement frit, aceto cerise, crème d'avocat, tranches d'orange et noix de cajou

13,50

✓ Licht gefrituurde camembert met kersen aceto, advocado creme, sinaasappel partjes en cashewnoten

Lightly fried camembert, cherry aceto, avocado cream, orange slices and cashew nuts

Bisque de homard à la coriandre, citron vert, citronnelle aux crevettes frites

8,50

Kreeftensoep met koriander, limoen, citroengras en gebakken gamba

Lobster soup with coriander, lime, lemongrass and fried prawns

Soupe à l'oignon Française traditionnelle gratinée au vieux fromage

8,00

Originele Franse uiensoep gegratineerd met oude kaas

Original French onion soup 'au gratin' with matured cheese

Soupe de jour

7,50

Dagsoep

Day soup

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Do you have an allergy? Please advise us!

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !



Plat Principal / Hoofdgerecht / Main course

Choucroute à l'Alsacienne, carré de porc, lard, saucisse fumée, saucisse de Francfort et mousseline de pommes de terre Elzasser zuurkoolschotel met casselerrib, spek, rookworst, Frankfurter worst en aardappel mousseline <i>Alsatian style sauerkraut with salted loin of pork, bacon, sausage, Frankfurter and mashed potatoes</i>	19,75
Choucroute à l'Alsacienne avec coquille, gamba, poisson de saison et mousseline de pommes de terre Elzasser zuurkoolschotel met coquille, gamba en seizoensvis en aardappel mousseline <i>Alsatian style sauerkraut with scallop, gamba, seasonal fish and mashed potatoes</i>	21,50
Cuisse de canard braisée à ras el hanout avec couscous perlé, poivron, coriandre et noix Gebraiseerde eendenbout in ras el hanout met parelcouscous, paprika, koriander en walnoten <i>Duck leg braised in ras el hanout with pearl couscous, bell pepper, coriander and walnuts</i>	22,00
Steak tartare (150 gr.) préparé et assaisonné à votre goût, sa salade et pommes frites maison Steak tartaar (rauw rundvlees 150 gr.) naar smaak bereid, geserveerd met een salade en huisgemaakte friet <i>Steak tartar (raw minced beef 150 gr.) prepared to your taste, with a salad and homemade fries</i>	23,50
Hamburger à la FLO gratiné au fromage Munster servi avec salade de chou et frites maison Hamburger à la FLO gegratineerd met Munsterkaas geserveerd met koolsalade en huisgemaakte friet <i>Hamburger à la FLO au gratin with Munster cheese served with coleslaw and homemade fries</i>	16,50
Filet mignon Simmentaler à la béarnaise avec frites maison et salade Simmentaler diamanthaas, béarnaise saus, huisgemaakte friet en salade <i>Simmentaler tenderloin with béarnaise sauce, homemade fries and salad</i>	25,50
Bouillabaise Bouillabaise <i>Bouillabaise</i>	21,50
 Risotto aux légumineuses à la menthe et au citron, roquette et tomate cerise rôtie Peulvruchten risotto met mint en citroen, rucola en gepofte cherry tomaat <i>Risotto of pulse with mint and lemon, rocket salad and baked cherry tomato</i>	19,50
Bar de mer et ses tagliatelles, ratatouille crémeuse et beurre blanc au basilic Gebakken zeebaars met tagliatelle, romige ratatouille en basilicum beurre blanc <i>Baked seabass with tagliatelle, creamy ratatouille and basil-beurre-blanc</i>	22,50
Homard thermidor gratiné au fromage vieux, frites maison et salade Kreeft thermidor gegratineerd met oude kaas met huisgemaakte frieten en salade <i>Lobster thermidor au gratin with matured cheese, homemade fries and salad</i>	29,50
Sole à la meunière (350 gr) accompagnée des légumes de saison avec pommes de terre Hele Noordzee tong à la meunière (350 gr.) met seizoen groenten en aardappeltjes <i>Sole à la meunière (350 gr.) with seasonal vegetables and potatoes</i>	41,50

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



Les Fromages

Assortiment de fromages fermier accompagné de pain aux noix et chutney 12,00
Diverse boerenkazen met notenbrood en chutney
Selection of farmhouse cheeses with nut bread and chutney

Les Gourmandises

Crème brûlée à la vanille Bourbon 7,50
Crème brûlée met Bourbon vanille
Crème brulée with Bourbon vanilla

Moelleux et crumble et banane mariné 9,50
Moelleux geserveerd met crumble en gemarineerde banaan
Moelleux served with crumble and marinated banana

Profiteroles à la glace de vanille et sauce chocolat chaud 10,25
Profiteroles gevuld met vanilleroomijs en warme chocoladesaus
Profiteroles filled with vanilla ice cream, hot chocolate sauce

Crêpes Suzettes flambées à table et sa glace vanille 11,50
Crêpes Suzettes aan tafel geflambeerd geserveerd met vanilleroomijs
Crêpes Suzettes flambéed at the table served with vanilla ice cream

Les Sorbets | Sorbets | Sorbets

Coupe avec trois boules de sorbet a votre choix; citron, fraise, cassis 7,50
Coupe met drie bollen sorbetijs met keuze uit; citroen, aarbei, cassis
*Coupe with three scoops of sorbet with a choice in flavours
lemon, strawberry, cassis*

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

