

## Entrées / Voorgerechten / Starters

<b>Salade de roquette avec une vinaigrette des noix, Picodon chaud et tomates</b> Roquette salade met een notendressing, gebakken Picodon geitenkaasje en cherry tomaatjes <i>Rocket lettuce with vinaigrette of nuts, warm Picodon goat cheese and tomatoes</i>	€ 9,00
<b>6 ou 12 escargots de Bourgogne</b> 6 of 12 stuks wijngaardslakken gegratineerd met kruidenboter <i>6 or 12 gratin snails with herb-butter</i>	€ 9,50 ou/of/or € 17,50
<b>Tartare du saumon mariné, mousse du concombre et tomates au four</b> Tartaar van gemarineerde zalm met een mousse van komkommer en gepofte cherry tomaatjes <i>Marinated salmon tartar with a mousse of cucumber and roasted tomatoes</i>	€ 10,00
<b>Pâté de volaille a la maison avec chutney d'orange et sirop vin rouge</b> Huisgemaakte gevogeltepaté met een chutney van sinaasappel en rode wijnsiroop <i>Homemade poultry pate with orange chutney and red wine syrup</i>	€ 11,50
<b>Gazpacho avec un salade de tourteau, guacamole et huile de citron</b> Gazpacho met een krabsalade, guacamole en citroenolie <i>Gazpacho with crab salad, guacamole and lemon oil</i>	€ 12,00
<b>"Salad Niçoise" thon grillé et une vinaigrette des herbs</b> "Salade Niçoise" met gegrilde tonijn en een kruiden vinaigrette <i>"Salade Niçoise" with grilled tuna and a herb dressing</i>	€ 12,50
<b>Le saumon de Norvège fumé maison, pain de campagne toasté</b> Dungesneden huisgerookte Noorse zalm met geroosterde pain de campagne <i>Thinly sliced Norwegian home smoked salmon with toasted pain de campagne</i>	€ 13,50
<b>Noix de Saint-Jacques à la plancha, chips de lard et crème de potiron</b> Coquille a la plancha met een zalf van pompoen en krokant buikspek <i>Scallops a la plancha with a purée of pumpkin and crispy bacon</i>	€ 17,00
<b>Ris d'veau avec mousseline de chou-fleur et jus vin rouge</b> Krokant gebakken kalfszwezerik met bloemkool puree en rode wijn jus <i>Sweetbread of veal with mousse line of cauliflower and sauce of red wine</i>	€ 17,50
<b>Ballottine de foie gras de canard aux rhubarbe et une brioche des raisins</b> Eendenlever ballontine met een rabarber compote en rozijnenbrioche <i>Ballontine of duck liver with rhubarb and a raisin brioche</i>	€ 19,50

## Soupes / Soepen / Soups

<b>Véritable soupe a l'oignon, gratinée au Gruyère</b> De originele Franse uiensoep, gegratineerd met Gruyère <i>Original French onion soup gratinated with Gruyère</i>	€ 7,50
<b>Potage cremeux du moutarde de Dijon avec une grissini du fromage</b> Romige soep van Dijon mosterd met een kaas grissini <i>Creamy soup of Dijon mustard with a cheese grissini</i>	€ 7,50
<b>Velouté d'écrevisse a la crème fouetté et aux piments d'Espelette</b> Romige soep van Hollandse garnaal met geslagen room en 'piment d'Espelette' <i>Creamy soup of Dutch shrimps with whipped cream and 'piment d'Espelette'</i>	€ 9,50

# Les Spécialités

<b>Steak tartare préparé à votre goût, salade et pommes frites</b> Steak tartaar (rauw rundvlees) naar smaak bereid, salade, handgesneden friet <i>Steak tartar (raw minced beef) prepared to your taste, salad and homemade fries</i>	€ 18,75
<b>Choucroute traditionnelle (carré de porc, lard, saucisse fumée et saucisse de Francfort)</b> Elzasser zuurkoolschotel met casselerrrib, spek, rookworst, Frankfurter en aardappelpuree <i>Alsation style sauerkraut with salted loin of pork, bacon, sausage, Frankfurter and mashed potatoes</i>	€ 18,75
<b>Epoule d'agneau braisée, jus de citron-thym, fenouil, poivrons et pommes "rösti"</b> Gebraiseerde lamsschouder met een jus van citroentijm, venkel, paprika en rösti <i>Roasted shoulder of lamb with a sauce of lemon thyme, fennel, bell peppers and pommes "rösti"</i>	€ 21,50
<b>Rib eye pour deux, tranché en salle, frites et sauce béarnaise</b> Dubbele Rib-eye met handgesneden friet en béarnaise saus <i>Double Rib-eye with homemade fries and béarnaise sauce</i>	€ 69,00 ( 2 personnes)

## Poissons / Visgerechten / Fish dishes

<b>Flétan sauce "Veronique", mousseline des herbes et légumes jeunes</b> Heilbotfilet met saus "Veronique" kruidenmousseline en jonge groenten <i>Halibut with sauce "Veronique", mousseline of herbs and young vegetables</i>	€ 18,50
<b>Églefin 'a la plancha' sauce moutarde, pommes écrasées avec olives, tomates et cresson</b> Schelvis 'a la plancha' met een mosterdsaus, pommes écrasées met olijf, tomaat en verse waterkers <i>Haddock 'a la plancha' served with mustard sauce, pommes écrasées with olives, tomatoes and watercress</i>	€ 18,50
<b>Rouget, sauce beurre blanc de citron et laurier, risotto des tomates, légumes de saison</b> Rode mulfilet met een beurre blanc van citroen en laurier, tomatenrisotto, seizoensgroenten <i>Red mullet, butter sauce with lemon and bay leaves, risotto of tomatoes, vegetables of the season</i>	€ 22,00
<b>Filet de bar servis avec jus d'homard, chou-fleur sautée purée pommes de terres et salicorne</b> Zeebaars geserveerd met kreeftenjus, gebakken bloemkool, aardappelpuree en zeekraal <i>Sea bass served with sauce of lobster, sautéed cauliflower, mashed potatoes and glasswort</i>	€ 24,50

## Viandes / Vleesgerechten / Meat dishes

<b>Suprême de volaille, jus de vin rouge et légumes Provençal confit</b> Suprême van gevogelte met rode wijn jus en gekonfijte Provençaalse groenten <i>Suprême of poultry, red wine sauce and slow roasted Provençal vegetables</i>	€ 20,00
<b>Entrecôte veau, jus d'ail au four, endive sautée et purée des patates douches</b> Kalfsentrecôte met een jus van gepofte knoflook, gebakken witlof en een puree van zoete aardappel <i>Entrecote of veal with a gravy of oven roasted garlic, pan fried chicory and a mash of sweet potatoes</i>	€ 22,50
<b>Carré d'agneau avec un jus de citron thym, légumes de Clamart, aster et une mousseline de pommes de terre</b> Lams carré met een jus van citroentijm, Clamart groenten, lamsoren en aardappelmousseline <i>Lamb loin with a sauce of lemon thyme, Clamart vegetables, aster and muslin of potatoes</i>	€ 27,50
<b>Filet de bœuf sauté, sauce Choron, haricots verts, rondelles d'oignon croquant et pommes frites</b> Gebakken ossenhaas met saus Choron, groene boontjes, krokante uienringen en handgesneden frietjes <i>Pan-fried steak with sauce Choron, green beans, crispy onion rings and home made fries</i>	€ 27,50

**Desserts et Fromages / Nagerechten en Kaas / Desserts and Cheese**

<b>Fromages de France et Belge fermiers, pain au noix</b> Selectie van diverse Franse en Belgische kazen met walnoot speltbrood <i>Selection of French and Belgium cheese with walnut bread</i>	€ 11,50
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b> Crème brûlée met Bourbon vanille <i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	€ 7,00
<b>Café Gourmand</b> Koffie met kleine lekkernijen <i>Coffee and friandises</i>	€ 7,50
<b>Blanc manger avec framboise fraîche et 'criq craq' de fruits de passion</b> Blanc manger met verse frambozen en een 'criq craq' van passievrucht <i>Blanc manger with fresh raspberries and a 'criq craq' of passion fruit</i>	€ 7,50
<b>Macaron de citron et lavande avec une granité de Banyuls et groseilles sucrées</b> Macaron van citroen en lavendel met een granité van Banyuls en gesuikerde aalbesjes <i>Macaron with citron and lavender with a granité of Banyuls and candied red currant</i>	€ 8,50
<b>Tarte tatin de la pêche avec glace du yaourt orange</b> Tarte tatin van perzik met yoghurt – sinaasappelijs <i>Tarte tatin of peach with ice cream of yogurt and orange</i>	€ 8,50
<b>Parfait du nougat de Montelimar, fraises fraîches et une compôte des fruits rouges</b> Parfait van nougat de Montelimar met verse aardbeien en een compote van rood fruit <i>Parfait of nougat de Montelimar with fresh strawberries and a compote of red fruits</i>	€ 9,00
<b>Mousse au chocolat avec sorbet du chocolat et une feuille de chocolat</b> Chocolademousse met chocoladesorbet en een kletskep van chocolade <i>Chocolate mousse with chocolate sorbet with a brandy snap of chocolate</i>	€ 9,00
<b>Traditionnelles Profiteroles, glace vanille, amandes et sauce chocolat</b> Profiteroles gevuld met vanille-ijs, amandelen, overgoten met warme chocoladesaus <i>Profiteroles filled with vanilla ice cream, almonds served with chocolate sauce</i>	€ 9,75
<b>Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier et fine tranches d'orange</b> Flensjes à la Suzette met Grand Marnier en sinaasappel <i>Crepes Suzette with Grand Marnier and orange slices</i>	€ 10,50

**Coupe classique / Klassieke ijs coupes / Classical ice cream coupes**

<b>Coupe Crème Glace</b>	€ 7,00
<b>Coupe Sorbet</b>	€ 7,00
<b>Coupe Dame Blanche</b>	€ 8,50
<b>Coupe Poire Belle Hélène</b>	€ 8,50
<b>Coupe Pêche Melba</b>	€ 8,50

Brasserie FLO neemt u mee op een culinaire reis met heerlijke gerechten uit de Provence. Kom alvast in een vakantiestemming of geniet nog even na van uw welverdiende vakantie. U kunt kiezen voor een compleet menu of enkele gerechten à la carte bestellen.

2-gangen menu: € 23,00 of 3-gangen menu: € 29,00

## *Voorgerechten*

*Huisgemaakte Gevogeltepate met een chutney van sinaasappel en rode wijnsiroop*

\*\*\*

*Tartaar van gemarineerde zalm met een mousse van komkommer en gepofte Cherrytomaatjes*

\*\*\*

*'Salade Niçoise' met gegrilde tonijn en een kruidenvinaigrette*

## *Hoofdgerechten*

*Heilbotfilet met saus "Veronique", kruidenmousseline en jonge groenten*

\*\*\*

*Suprême van gevogelte met rode wijnsaus en gekonfijte Provençalse groenten*

\*\*\*

*Gebraiseerde lamsschouder met een jus van citroentijm, venkel, paprika en pommes "allumette"*

## *Desserts*

*Parfait van nougat de Montelimar met verse aardbeien en een compote van rood fruit*

\*\*\*

*Tarte tatin van perzik met yoghurt-sinaasappel ijs*

\*\*\*

*Macaron van citroen en lavendel met een granité van Banyuls en gesuikerde aalbesjes*



# Les Huîtres

*Dégustation d'huîtres (les 6)* € 21,50  
Proeverij van oesters (6 stuks)  
*Tasting of oysters (6 pieces)*

## *Les huîtres de France / Franse Oesters / French Oysters*

*Spéciales Gillardeau No. 3* les 6 € 26,50

*Fines de claire "Chapons" No. 3* les 6 € 21,50

*Spéciales creuses de Normandie No. 2* les 6 € 20,00

*Servis avec pain de seigle, citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote*  
Geserveerd met roggebrood, citroen en rode wijnazijn met sjalot  
*Served with rye-bread, lemon and red wine vinegar with shallot*

## *Les coquillages / Schaal & schelpdieren / Crustaceans*

*Langoustines / Langoustines / Langoustines (500 gr.)* € 35,50

*Demi Homard, mayonnaise / Halve kreeft, mayonnaise / Half Lobster, mayonnaise* € 22,50

*King-crab, mayonnaise / Noordzeekrab, mayonnaise / North Sea Crab, mayonnaise* € 25,00

*Crevettes Roses / Gamba's / Prawns (120 gr.)* € 16,50

*Crevettes Grises / ongepelde Hollandse garnalen / Dutch shrimps (120 gr.)* € 16,50

*Bulots / Wulken / Whelks (300 gr.)* € 8,50

*Bigorneaux / Alikruikken / Periwinkles (250 gr.)* € 8,00

*Servis avec mayonnaise maison*  
Geserveerd met huisgemaakte mayonnaise  
*Served with homemade mayonnaise*

# La Mer sur un Plateau

## **Le plateau de fruit de mer "Royal" (pour 2 personnes)**

€ 125,00

*1 homard, crabe royal, 4 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 18 huîtres*

*(6 Spéciales Gillardeau, 6 fines de claire & 6 creuses de Normandie), bulots, bigorneaux et crevettes grises*

*1 kreeft, king krab, 4 langoustines, 4 gamba's, assortiment van 18 oesters*

*(6 Spéciales Gillardeau, 6 fines de claire & 6 creuses de Normandie), wulken, alikruiken en Hollandse garnalen*

*1 lobster, king crab, 4 langoustines, 4 prawns, assortiment of 18 oysters*

*(6 Oysters Spéciales Gillardeau, 6 fines de claires & 6 creuses de Normandie), whelks, periwinkles and Dutch shrimps*

## **Le plateau de fruits de mer "Prestige"**

€ 75,00

*½ homard, crabe royal, 2 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 12 huîtres*

*(4 Spéciales Gillardeau, 4 fines de claire & 4 creuses de Normandie), bulots, bigorneaux et crevettes grises*

*½ kreeft, King krab, 2 langoustines, 4 gamba's, assortiment van 12 oesters*

*(4 Spéciales Gillardeau, 4 fines de claire & 4 creuses de Normandie), wulken, alikruiken en Hollandse garnalen*

*½ Lobster, King crab, 2 langoustines, 4 prawns, assortiment of 12 oysters*

*(4 Oysters Spéciales Gillardeau, 4 fines de claires & 4 creuses de Normandie), whelks, periwinkles en Dutch shrimps*

## **Plateau "FLO Maastricht"**

€ 54,50

*Crabe royal, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 4 fines de claires,*

*3 creuses de Normandie, bulots, bigorneaux et crevettes grises*

*King krab, 2 langoustines, 4 gamba's, 4 fines de claires,*

*3 creuses de Normandie, wulken, alikruiken en Hollandse garnalen*

*King crab, 2 langoustines, 4 prawns, 4 fines de claires,*

*3 creuses de Normandie, whelks, periwinkle, and Dutch shrimps*

## **L'assiette de l'écailler**

€ 24,50

*2 crevettes roses, 6 huîtres (3 fines de claires & 3 creuses de Normandie), bulots et bigorneaux*

*2 gamba's, 6 oesters (3 fines de claires & 3 creuses de Normandie), wulken en alikruiken*

*2 prawns, 6 oysters (3 fines de claires & 3 creuses de Normandie), whelks and periwinkles*

*Servis avec pain de seigle, citron, vinaigre d'échalotes et mayonnaise*

*Geserveerd met roggebrood, citroen, rode wijnazijn met sjalotjes en mayonaise*

*Served with rye-bread, lemon, vinegar with shallot and mayonnaise*