

*L'Esprit Brasserie*



# La saison de Truffe

Een goed begin van het jaar bij Brasserie FLO.  
Laat u verrassen door onze nieuwe  
seizoensmenukaart met verleidelijke  
brasseriegerechten en een exclusieve truffelspecial.  
Heerlijk genieten van de authentieke Franse cuisine  
verrijkt met de bijzondere en aromatische smaak  
van dit exquisite product.

Reserveer nu uw tafel: 043 3282525  
[www.flomaastricht.com](http://www.flomaastricht.com)

BRASSERIE

**FLO**  
MAASTRICHT

Le chef vous propose  
14 januari - 14 april 2012

# La saison de Truffe

## *Voorgerechten*

*Steak tartaar van kalfsvlees met een gepocheerd ei,  
truffelmayonaise en geschaafde truffel € 16,80*

\*\*\*

*Salade van tarbaisbonen met gebakken rogveulegelfilets  
en truffelvinaigrette € 14,75*

\*\*\*

*Schuimige soep van knolselderij met  
gerookte snoekbaars en truffelolie € 12,80*

\*\*\*

*Ragout van gebakken kalfszwezerik en wijngaardslakken met  
courgettes en truffel € 15,70*

## *Hoofdgerechten*

*Gebakken coquilles met een stampotje van witlof,  
Parmezaanse kaas en truffelsaus € 24,60*

\*\*\*

*Gegrilde maïshoenderfilet, onder de huid bestreken met truffel,  
met truffelmousseline en truffelsaus € 22,75*

\*\*\*

*Risotto van eekhoorntjesbrood met Parmezaanse kaas  
en geschaafde truffel € 23,55*

Brasserie FLO Maastricht heeft  
de Michelin Bib Gourmand 2012



BRASSERIE  
**FLO**  
MAASTRICHT

**Lunch:** maandag t/m vrijdag van 12.00 uur tot 15.00 uur  
**Diner:** zondag t/m donderdag van 17.30 tot 22.00 uur  
**Diner:** vrijdag t/m zaterdag van 17.30 tot 23.00 uur  
Brasserie FLO Maastricht, Stationsstraat 28  
6221 BR Maastricht T:043 328 25 25  
E: info@flomaastricht.nl I: www.flomaastricht.com