

FLO Menu

Entrées | Voorgerechten | Starters

Quiche de chicorée; gorgonzola et poire caramélisée, vinaigre de pomme et roquette
Quiche van witlof en gorgonzola met gekarameliseerde peer, appel aceto en rucola

Quiche of chicory and gorgonzola with caramelized pear, apple balsamic and rocket salad



Apostelhoeve, Auxerrois € 7,50

Brandade de mullet avec sa compôte de pommes, salade de céleri et curry-mayonnaise

Brandade van harder met appelcompote, selderijsalade en kerrie mayonaise

Brandade of mullet with apple compote, celery salad and curry mayonnaise



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

Marbré de canard à la betterave rouge, pistache et gelée de porto rouge

Mabré van drie bereidingen van eend met rode biet, pistache en gel van rode port

Mabré of 3 different preparations of duck with beetroot, pistache and gel of port



Saint Nicolas de Bourgueil A.C., Loire, Domaine Langlois-Chateau € 7,00

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 | Hoofdgerechten | Main courses

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

Gebakken zeebaars met tagliatelle, romige ratatouille en basilicum beurre blanc

Seabass with tagliatelle, creamy ratatouille and basil-beurre-blanc



Cefiro Reserva, Chardonnay, Chili, Casablanca Valley € 6,25

Cuisse de canard braisée au ras el hanout, couscous perle, poivron, coriandre et noix

Gebraiseerde eendenbout in ras el hanout met parelcouscous, paprika, koriander en walnoten

Duck leg braised in ras el hanout with pearl couscous, red pepper, coriander and walnuts



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

Filet d'oie au mousseline de carottes, endive, bacon et jus de vinaigre de cerises

Gebakken ganzenborst met wortelpuree, andijvie, spekjes en jus van kersenaceto

Breast of goose with carrot-mousseline, endive, bacon and gravy of cherry balsamic



Wijngoed Thorn, Dornfelder € 7,00

Dessert | Nagerecht | Dessert

Panna cotta au sirop de moka, croquet de caramel salé et crème glacée de figues

Panna cotta met mokka siroop, crunch van gezoute karamel en vijgen roomijs

Panna cotta with mocha syrup, crunch of salted caramel an fig-ice-cream



Rivesaltes Muscat € 6,95

Tiramisu d'Advocaat et macarons et pêche au crème glacée de pêche melba

Tiramisu van advocaat met bitterkoekjes en perzik met ijs van pêche melba

Tiramisu of egg nog with macaroons and peach with pêche-melba-ice-cream



Rivesaltes Ambré € 6,95

Biscuit aux pépites de chocolat à la confiture de bananes caramélisées et crème glacée au Baileys

Chocolate chip cookie met gekarameliseerde bananen jam en Baileys roomijs

Chocolate chip cookie with caramelized banana marmalade and Baileys-ice-cream



Rivesaltes Tuillé € 6,95

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 ?