



Entre la table et la scène, c'est une veille histoire d'amour...

Vous & nous comme acteurs et la Provence comme décor, le show se donne tout autour de la piste...La Brasserie Flo vous accueille en véritable vedette internationale....

Sur les planches, se joue le répertoire à la carte...Entre les banquettes, l'ambiance est au menu...

Le Maître d'hôtel orchestre votre repas en véritable Mæstro et fait du temps qui passe une exquise symphonie...

Ici les trois coups résonnent tôt le matin pour dérouler le tapis à une journée de ballet incessant, peaufiné par des mains d'artistes...

C'est l'esprit brasserie, au cœur de l'aéroport, qui ouvre le rideau sur le « goût des autres »...



Nota Bene

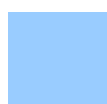
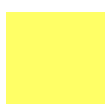
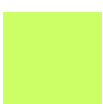
Cet espace est confié au groupe Autogrill qui gère l'exploitation de ce lieu, décliné en trois concepts:

- Flo Express pour une restauration sur le pouce,
- Flo Brasserie pour vos repas d'affaires
- Bar Lounge Flo, où des grandes assiettes vous sont proposées à toute heure de la journée

Hall 1 / 1er étage – aéroport international Marseille Provence

11h30-15h30 / 18h00-21h30 – 7/7 jours

http://www.marseille.aeroport.fr/fra/serv/serv_rc.jsp



Verre d'accueil

Kir

Côté Flo**Pour commencer**

Entrée du Chef
 La Petite Andalouse
 Tomate mozzarella Di Buffalla au pistou
 Foie gras de canard, chutney de fruits de saison
 Salade de légumes grillés et œuf poché
 Terrine de lapin au romarin, confiture d'oignons rouges
 Tartare de Daurade Royale « Caraïbes »
 Soupe de poissons provençale, sa rouille et ses croûtons
 Carpaccio de bœuf français à l'huile d'olive, Grana Padano
 Charlotte d'asperges vertes à l'orientale

Pour continuer

Plat du Chef
 Coeur de rumsteck, sauce au poivre, gratin Dauphinois
 Jambonnette de volaille farcie, haricots verts
 Tartare de boeuf du Limousin, pommes frites
 Andouillette grillée AAAAA, gratin Dauphinois
 Craquant d'agneau de « cinq heures », aubergine parmesane
 Filet de rascasse au chorizo, écrasée de pommes de terre
 Loup grillé, flambé à l'anis, fenouil confit
 Saumon papillon sauce vierge, pommes de terres fondantes
 Marmite du pêcheur

Pour finir en saveurs

Dessert du Chef
 Assiette de fromages affinés, Mesclun de salade
 Faisselle au coulis de fruits rouges
 Crème brûlée à l'ancienne
 Pêche rôtie en papillote
 Moelleux au chocolat, crème anglaise
 Tartare de mangue et ananas, coulis fruits de rouges
 Moelleux d'abricots et pistaches, jus de griottes
 Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion
 Sorbets et glaces façon artisanale de notre Maître Glacier

Côté Cave

AOC Côtes de Provence Sainte Victoire – Domaine Terre de Mistral
 Eaux de Vittel et San Pellegrino, café





A mi-chemin entre ciel et terre, le Bleu Olive vous convie à un ultime rendez-vous avec la Provence pour laisser à votre palais un souvenir aux multiples fragrances.

Honoré d'un 14/20 au Gault & Millau 2007, Christian Ernst, Chef de renom sur la place marseillaise, griffe nos cartes et habille ainsi les saisons d'un défilé de saveurs.

Verre d'accueil

Blanc Cassis

Côté Saveurs Méditerranéennes

Pour commencer

Petites seiches relevées à l'ail et au persil

Club Madras

Feuilleté au chèvre, tomate confite, sauce au pistou

Pour continuer

Papillote de Rouget, Ratatouille provençale

Plat du jour

Escalope de volaille, sauce forestière, tagliatelles

Pour finir en saveurs

Dessert du jour

Panna Cotta au chocolat blanc

Iles flottantes

Côté Cave

Coteaux d'Aix-en-Provence Château Virant AOC rouge, rosé, blanc (pichet)

Eau de Vittel, eau de San Pellegrino

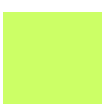
Café

Nota Bene

Hall 4 / départs nationaux aérogare 1 – aéroport Marseille Provence

11h30-15h30 / 18h00-21h30 – 7/7 jours

http://www.marseille.aeroport.fr/fra/serv/serv_rc.jsp





A mi-chemin entre ciel et terre, le Bleu Olive vous convie à un ultime rendez-vous avec la Provence pour laisser à votre palais un souvenir aux multiples fragrances.

Honoré d'un 14/20 au Gault & Millau 2007, Christian Ernst, Chef de renom sur la place marseillaise, griffe nos cartes et habille ainsi les saisons d'un défilé de saveurs.

Verre d'accueil

Blanc Cassis

Côté Saveurs Méridionales

Pour commencer

Crumble niçois au chèvre
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive
Courgettes marinées et panisses marseillaises

Pour continuer

Filet de Daurade Royale et wok de légumes
Bavette, purée de pommes de terre
Suprême de poulet fermier, risotto au citron

Pour finir en saveurs

Assiette de fromages affinés
Citron fraîcheur
Tarte Tatin aux pommes
Tiramisu

Côté Cave

Coteaux d'Aix-en-Provence Château Calissane rouge, rosé, blanc
Eau de Vittel, eau de San Pellegrino
Café

Nota Bene

Hall 4 / départs nationaux aéroport 1 – aéroport Marseille Provence
11h30-15h30 / 18h00-21h30 – 7/7 jours

http://www.marseille.aeroport.fr/tra/tra_serv/rc.jsp

