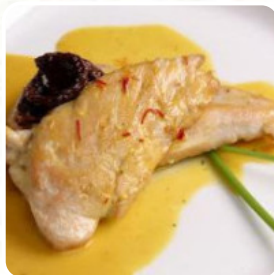




La Maison Fleurie Limassol Speisekarte

<https://speisekarte.menu/>
Christaki Kranou 18, Limassol, Cyprus
+35799672219,+35725320680



La Maison Fleurie Limassol Speisekarte



Alcoholic Drinks

SAUVIGNON BLANC

Nigiri

SMOKED EEL

19 €

Antipasti

ROQUEFORT

13 €

Meat dishes

SOUVLAKIA

Appetizer

TARTARE

Starters

TERRINE

13 €

Wine

CHARDONNAY

Champagne

MOET ET CHANDON, BRUT

115 €

Hot drinks

COFFEE

Sparkling Wines

DOM PÉRIGNON, BRUT

355 €

Sparkling

VEUVE CLIQUOT, BRUT

121 €

Dinner Entrées

LOBSTER SALAD

35 €

Course Four

SORBET AU CHAMPAGNE

10 €

Mexican-American Food

EMPANADAS

Sides

BRIE

13 €

Salads, Grains & Vegetables

GREEN ASPARAGUS SALAD

14 €

American Kobe

DOVER SOLE

Restaurant Category

FRENCH

Mixed Specialties

KEBAB

Uncategorized

DOVER SOLE VERONIQUE

31 €

Champagnes

CRISTAL, CUVÉE FOR TSAR
ALEXANDER II

557 €

DRAPPIER ROSÉ, ROSÉ-BRUT

119 €

La Maison Fleurie Limassol Speisekarte



French

FOIE GRAS

FRENCH ONION SOUP

Salads



SMOKED DUCK SALAD 16 €

PRAWNS IN SALAD 25 €

SCALLOPS IN SALAD 33 €

Vins Rosès

ROSÉ D'ANJOU, GAMAY, CABERNET 29 €

OENANTHI BIOLOGIQUE, GRENACHE 23 €

ZAMBARTAS, CABERNET FRANC 29 €

Vins de Chypre

VLISSIDES, XYNISTERI, SAUVIGNON BLANC 21 €

OENANTHI BIOLOGIQUE, SULTANINA 23 €

TSIAKKAS, SAUVIGNON BLANC 29 €

Vins de Chypre

OENANTHI BIOLOGIQUE, CABERNET SAUVIGNON 23 €

SHIRAZ VLISSIDES, SHIRAZ 29 €

TSIAKKAS, CABERNET SAUVIGNON 29 €

Appetizers

FRESH OYSTERS ON ICE 35 €

CARPACCIO OF SALMON 19 €

ONION SOUP 13 €

STEAK TARTAR 35 €

Soups

LOBSTER SOUP 16 €

SOUP WITH TRUFFLES ÉLYSÉE 17 €

SEAFOOD SOUP

MUSHROOM SOUP

LOBSTER BISQUE

Pâté, Terrine, Et Foie Gras

GOOSE FOIE GRAS WITH TRUFFLES 55 €

STUFFED QUAILS WITH FOIE GRAS 26 €

WILD BOAR PÂTÉ AROMATISÉ À L'ARMAGNAC 25 €

DUCK TERRINE WITH FOIE GRAS 25 €

HARE PÂTÉ AROMATISÉ À L'ARMAGNAC 25 €

Mains



DUCK A L'ORANGE 25 €

FISH

DESSERTS

SOUP

LOBSTER

ICE CREAM

MEAT

OYSTERS

LAMB

SALAD

Hors D'oeuvre

LOBSTER CHARLOTTE 33 €

AVOCADO WITH CAVIAR 21 €

SMOKED SALMON WITH VODKA 19 €

SCALLOPS SAINT-JACQUES 19 €

La Maison Fleurie Limassol Speisekarte



OYSTERS WITH CHAMPAGNE	35 €
APPLE SOUFFLÉ WITH FOIE GRAS	25 €
SMOKED DUCK WITH FRESH HERBS	16 €
FROGS LEGS À LA PROVENÇALE	19 €
GREEN ASPARAGUS CHARLOTTE	14 €
SNAILS À LA MAISON FLEURIE	13 €

Specialities

STUFFED ROAST VEAL	31 €
FRICASSÉE OF GROUSE	27 €
STUFFED QUAILS IN NEST	27 €
DUCK À LA LYONNAISE	27 €
VENISON IN RED WINE OF CAHORS	29 €
CHATEAUBRIAND, SAUCE BÉARNAIS 2 PRS	67 €
NOISETTE DES TOURNELLES	25 €
DUCK ROTI MARCO POLO	25 €
LAMB AUX TRUFFES AU FOIE GRAS	29 €
STUFFED CHICKEN IN DUCK CONFIT	25 €
GRILLED DUCK WITH APPLE	27 €

Fish



LOBSTER DOM CARLOS	75 €
GRILLED LOBSTER À L'ORANGE	75 €
PRAWNS IN SAFFRON SAUCE	27 €
PINK PRAWNS À LA ROMAINE	27 €
SCALLOPS WITH WILD MUSHROOMS	27 €
STUFFED DOVER SOLE WITH CRAB	31 €
SALMON DOM PÉRIGNON	27 €

SALMON TROUT ON TOMATO SAUCE	27 €
COURONÉ OF SEA BASS WITH PEPPERS	29 €
SALMON TROUT IN SALT CRUST	29 €
SEA BASS IN ENGLISH STYLE	29 €
SEA BASS	

Vins Blancs

DOMAINE DE LA BAUME, CHARDONNAY, CHARDONNAY	35 €
DOMAINE DU TARIQUET, SAUVIGNON	27 €
CHÂTEAU DE BORD, MARSANNE-ROUSANNE	29 €
CHATEAU SAINT-MARTIN CRU CLASSE, MAINLY GRENACHE	47 €
SANCERRE LES TUILIÈRES, SAUVIGNON BLANC	53 €
POUILLY-FUMÉ, SAUVIGNON BLANC	59 €
ALSACE JOSEPH CATTIN, RIESLING	43 €
MEURSAULT LA SELLERIE, CHARDONNAY	75 €
SAUTERNES CHÂTEAU HAUT BOMMES, SEMILLON, SAUVIGNON	81 €
CHABLIS 1ER CRU VAILLONS, CHARDONNAY	83 €
CHASSAGNE MONTRACHET, CHARDONNAY	121 €
CHATEAU CARBONNIEUX, SAUVIGNON, SEMILLON	131 €
CHABLIS GRAND CRU LES CLOS, CHARDONNAY	151 €
CHÂTEAU D'YQUEM LUR SALUCES 1987 SAUVIGNON, SEMILLON	900 €

La Maison Fleurie Limassol Speisekarte



Ingredients



- DUCK
- VEGETABLES
- CHOCOLATE

- SEAFOOD
- MUSHROOMS
- SALMON
- SCALLOPS
- PRAWNS
- CHEESE
- BEEF
- BISCUIT
- EEL
- ONION
- FRUIT

Vins Rouges

LA TOUR BLANCHE, MEDOC, MERLOT, CABERNET	33 €
CHATEAU HAUT FLORIN, MERLOT, CABERNET	33 €
BEAUJOLAIS VILLAGES, GAMAY	29 €
CHATEAU SAINT-GERMAIN, MERLOT, CABERNET	37 €
SAINT-EMILION, MERLOT, CABERNET	39 €
CHATEAU GRAND OLIVIER, MALBEC, CABERNET S., FRANC	53 €
SAINT-ESTEPHE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	59 €
MARGAUX, CABERNET SAUVIGNON	59 €
CHATEAU GRAND SOUSSANS, MARGAUX, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON	77 €

CHATEAUNEUF DU PAPE, GRENACHE, SYRAH, CINSAULT	87 €
NUITS SAINT GEORGES LES CROTS, PINOT NOIR	155 €
GEVREY CHAMBERTIN, PINOT NOIR	183 €
CHATEAU GISCOURS, MARGAUX, MERLOT, CABERNET FRANC	191 €
PETRUS POMEROL, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON	5,000 €
LES FORTS DE LATOUR 1970 PAUILLAC, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON	3,000 €
CHATEAU MOUTON ROTSCCHILD 1970 PAUILLAC, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON	3,000 €
CHATEAU MARGAUX, CABERNET SAUVIGNON	4,000 €

Dessert



CHOCOLATE CAKE	
TIMBALE ÉLYSÉE	10 €
TRUFFLE IN ICE CREAM	10 €
SNOW EGGS GISOU	10 €
POACHED PEARS IN RED WINE	10 €
DAME DE PIQUE	10 €
UPSIDE-DOWN APPLE TART	10 €
CRÊPES FLAMBÉES À LA MAISON FLEURIE	12 €
GRILLÉ AU MIEL	10 €
APRICOT AND YOGHURT CREAM	10 €
CHOCOLATE SOUFFLÉ	10 €
FROSTED LEMON	10 €
CREME BRULEE	
PANNA COTTA	
CHEESECAKE	
RED VELVET CAKE	

La Maison Fleurie Limassol Speisekarte



TIRAMISU

CREPES

THOUSAND LEAVES

La Maison Fleurie Limassol

Christaki Kranou 18, Limassol,
Cyprus

Öffnungszeiten:

Montag 17:00 -22:30
Dienstag 17:00 -22:30
Mittwoch 17:00 -22:30
Donnerstag 17:00 -22:30
Freitag 17:00 -22:30
Samstag 17:00 -22:30
Sonntag 18:00 -22:30

Gemacht mit [Menu](#)

