

## Entrées / Voorgerechten / Starters

<b><i>Darne de saumon fumée à la minute, œuf de ferme poché, salade de salsifis et sabayon à l'estragon</i></b>	14,75
A la minute gerookt mootje zalm met een gepocheerd hoeve-ei, schorsenerensalade en een dragonsabayon <i>Salmon steak, smoked à la minute, served with poached farm egg, salsify salad and tarragon sabayon</i>	
<b><i>Terrine de queue de bœuf, foie gras de canard et jambon de Bayonne sur une remoulade de céleri-rave et truffe</i></b>	14,50
Terrine van ossenstaart, eendenlever en Bayonneham op een remoulade van knolselderie en truffel <i>Oxtail, foie gras and Bayonne ham terrine served on a celeriac and truffel remoulade</i>	
<b><i>Tarte tatin d'endives braisées et roquefort avec une salade de poire, noix et roquette</i></b>	12,75
Tarte tatin van gebraiseerde witlof en roquefort, met een salade van peer, walnoot en rucola <i>Braised chicory and roquefort tarte tatin served with a pear, walnut and rocket salad</i>	
<b><i>Boudin noir et foie de veau poêlés, pain au sucre, coïng, kumquats et jus aux épices</i></b>	14,50
Gebakken bloedworst en kalfslever met Fries suikerbrood, kweepeer, kumquats en specerijenjus <i>Sautéed black pudding and veal liver served with sugar bread, quince, kumquats and spice gravy</i>	
<b><i>Poêlée de moules à la normande au vinaigre de cidre, lardons, persil et champignons</i></b>	13,75
Roergebakken mosselen op Normandische wijze met appelcider, spekjes, peterselie en champignons <i>Stir-fried mussels prepared Normandy style with apple cider, bacon bits, parsley and mushrooms</i>	
<b><i>Gambas à l'ail, orange et moscatel, couscous relevé et salade orientale aux herbes</i></b>	13,75
Gebakken gambas met knoflook, sinaasappel en moscatel, pittige couscous en oosterse kruidensalade <i>Stir-fried prawns with garlic, orange and Muscatel served with spicy couscous and oriental herb salad</i>	
<b><i>Pastèque grillée surmontée de filets de solette, crevettes, pamplemousse, avocat et vinaigrette au curry</i></b>	15,75
Gegrilde watermelon waarop gegrilde sliptong filets, garnalen ,grapefruit, avocado en kerrievinaigrette <i>Grilled watermelon topped with grilled fillet of sole, shrimp, grapefruit, avocado and curry vinaigrette</i>	
<b><i>Bisque de homard classique au cognac, chair de homard, fenouil, tomate et céleri</i></b>	12,75
Een klassieke kreeftenbisque waarin cognac, kreeftenvlees, venkel, tomaat en selderie <i>Classic lobster bisque with cognac, lobster meat, fennel, tomato and celery</i>	

# Les Spécialités

<p><b>6 ou 12 escargots de Bourgogne</b>            6 of 12 stuks wijngaardslakken gegratineerd met kruidenboter            6 or 12 snails gratinated with herb-butter</p>	<p>9,50            Ou/of/or            19,00</p>
<p><b>Soupe à l'oignon traditionnelle, gratinée au Gruyère</b>            De originele Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère            Traditional French onion soup prepared gratinated Gruyère cheese</p>	<p>8,75</p>
<p><b>Terrine de foie gras de canard, compote à la rhubarbe, gelée au Beauges-de-Venise, brioche toastée</b>            Terrine van eendenlever met kweeperencompote, muscat de beaume de venise gelei en brioche toast            Duck liver terrine served with a rhubarb compote, Muscat de Beaume de Venise jelly and brioche toast</p>	<p>18,75</p>
<p><b>Chiffonnade de saumon fumé maison avec blinis de pommes de terre, crème fraîche, ciboulette et câpres, pain de campagne grillé</b>            Dun uitgesneden huisgerookte zalm met aardappelblinis, crème fraîche, bieslook, kappertjes en geroosterd boerenbrood            Thinly sliced house-smoked salmon with potato blinis, crème fraîche, chives and capers served with toasted farmhouse bread</p>	<p>15,75</p>
<p><b>Quattro des grands classiques de Flo : terrine de foie gras de canard, saumon fumé, steak tartare, 2 huîtres gratinées</b>            Quattro van flo klassiekers: Eendenleverterrine, Gerookte zalm, Steak tartare, 2 st gegratineerde oesters            Quattro of classic Flo dishes: Duck liver terrine, smoked salmon, steak tartare and 2 oysters au gratin</p>	<p>19,75</p>
<p><b>½ Steak tartare préparé à table, pain de campagne grillé et salade verte</b>            ½ Steak tartaar aan tafel bereid met boerenbrood en salade verte            ½ Steak tartare prepared at the table with toasted farmhouse bread and green salad</p>	<p>13,50</p>
<p><b>Steak tartare préparé à table, pommes frites et salade verte</b>            Steak tartaar aan tafel bereid pommes frites en salade verte            Steak tartare prepared at the table with chips and green salad</p>	<p>20,50</p>
<p><b>Risotto au homard, homard rôti, langoustine, gambas, coquille Saint-Jacques, moules, coques, légumes et sauce au homard</b>            Kreeftenrisotto met gebakken kreeft, langoustine, gamba, coquille, mosselen en kokkels met groenten en kreeftensaus            Lobster risotto with sautéed lobster langoustine, prawns, scallops, mussels and clams served with vegetables and lobster sauce</p>	<p>19,50            Ou/of/or            36,75</p>
<p><b>Choucroute alsacienne avec carré de porc, saucisse fumée, lard, saucisse de Francfort et pommes de terre</b>            Elzasser zuurkoolschotel met casselerrrib, rookworst, gerookt spek, Frankfurter en Roseval aardappelen            Elzasser sauerkraut served with Kassler, smoked sausage, smoked bacon, frankfurters and Roseval potatoes</p>	<p>20,50</p>
<p><b>Tournedos Rossini : Filet de bœuf rôti, foie gras poêlé, truffe et jus au madère</b>            Tournedos Rossini: Gebraden ossenhaasbiefstuk met gebakken eendenlever, truffel en madeirajus            Rossini tournedos: Braised beef tenderloin served with sautéed foie gras, truffles and Madeira gravy</p>	<p>32,75</p>
<p><b>Menu classique Flo 5 plats</b>            5 Gangen klasiek FLO menu            5-course classic Flo menu</p>	<p>47,50</p>
<p><b>Menu dégustation 7 plats</b>            7 Gangen proeverij            7-course sampler menu</p>	<p>58,50</p>

## *Poissons / Visgerechten / Fish dishes*

<i>Aile de raie, céleri-rave grillé, gremolata et beurre noisette aux câpres et aux noisettes</i> Gebakken Rogvleugelfilets met gegrilde knolselderie, gremolata en beurre noisette met hazelnoten en kappertjes <i>Sautéed skate wing fillets served with grilled celeriac, gremolata and beurre noisette with hazelnuts and capers</i>	24,50
<i>Sole de la mer du Nord entière, pommes de terre rissolées et légumes de saison, jus aux herbes</i> Gebakken hele Noordzeetong met gebakken aardappelen en seizoensgroenten, kruidenjus <i>Sautéed whole North Sea sole served with fried potatoes, seasonal vegetables and a herb gravy</i>	39,50
<i>Coquilles Saint-Jacques grillées, foie gras de canard, crème de topinambour, chorizo, bolet royal et truffe</i> Gegrilde coquilles st Jaques met eendenlever, crème van aardpeer, chorizo, koningsboleet en truffel <i>Grilled scallops served with foie gras, Jerusalem artichoke cream, chorizo, royal bolete mushrooms and truffles</i>	28,75
<i>Filets d'églefin rôtis, endives confites, pommes, jambon de Bayonne et parmesan, sauce au sherry olorosso</i> Gebraden schelvisfilets met geconfijte witlof, appeltjes, Bayonneham en parmezaanse kaas, saus van Oloroso sherry <i>Braised haddock fillets served with candied chicory, apples, Bayonne ham, Parmesan cheese and Oloroso sherry sauce</i>	27,80

## *Viandes / Vleesgerechten / Meat dishes*

<i>Poitrine de veau braisée aux ris de veau sauté, champignons et sauce aux morilles</i> Gebraiseerde kalfsborst met gebakken kalfszwezerik, paddenstoelen en een morieljessaus <i>Braised veal breast served with fried sweetbread, mushrooms and a morel mushroom sauce</i>	25,75
<i>Cuissot de cerf rôti, panais épicié, tutti frutti, spätzle et sauce armagnac-girofle</i> Gebraden Gebraden hertenbout met kruidige pastinaken, tutti frutti, spätzle en een armagnac-kruidnagelsaus <i>Braised leg of venison served with seasoned parsnip, tutti frutti, spätzle and an Armagnac clove sauce</i>	24,00
<i>Bavette de bœuf grillée, légumes grillés, salsa verde, gratin de pommes de terre et sauce à l'ail caramélisé</i> Gegrilde runderbavette met gegrilde groenten, salsa-verde, pommes gratin en gekaramelliseerde knoflooksaus <i>Grilled skirt steak served with grilled vegetables, salsa verde, potatoes au gratin and caramelised garlic sauce</i>	23,75
<i>Poitrine de perdrix rôtie et patte braisée, cassolette de choucroute, boudin noir, lardons, saucisse, foie gras de canard et sauce au poivre</i> Gebraden patrijzenborst en gestoofd pootje met zuurkool, bloedworst, spekjes, worstje, eendenlever en pepersaus <i>Braised partridge breast and stewed leg served with sauerkraut, black pudding, lardons, sausage, foie gras and pepper sauce</i>	25,00

## *Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian*

<i>Risotto à l'orge perlé, cèpes, champignons poêlés, asperges grillées, roquette et parmesan</i> Risotto van parelgort en eekhoortjesbrood met gebakken paddestoelen, gegrilde asperges rucola en parmezaan <i>Pearl barley and morel mushroom risotto served with sautéed mushrooms, grilled asparagus, rocket and Parmesan cheese</i>	20,50
---	-------

## Desserts / Nagerechten / Desserts

<b>Assortiment de fromages fermiers français et hollandais, pain aux noix et aux figues</b>	14,50
Diverse Franse en Nederlandse boerenkazen met noten-vijgenbrood	
<i>Assorted French and Dutch farm cheeses served with nut fig bread</i>	
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b>	8,50
Crème brûlée van Bourbonvanille	
<i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	
<b>Bombe au chocolat remplie de fruits, assortiment de glaces, brisures de biscuits, diverses sauces (2 pers.)</b>	16,75
Chocolade BOM gevuld met vruchten, roomijssoorten en koekkrumels, diverse sausen (2 pers.)	
<i>Chocolate BOMB filled with fruit, assorted ice cream and cookie crumbs, served with assorted sauces (2 pers.)</i>	
<b>Tarte tatin aux pommes Jonagold, sauce vanille et glace caramel-noix de pécan</b>	8,75
Tarte tatin van jonagold appels met vanillesaus en pecannoten-caramelroomijs	
<i>Jonagold apple tarte tatin served with vanilla sauce and pecan caramel ice cream</i>	
<b>Fondant au chocolat, brochette d'ananas grillé, raisins au rhum et sorbet pina colada</b>	9,00
Chocolade fondant met gegrild spiesje van ananas, rumrozijnen en pinacoladasorbetijs	
<i>Hot chocolate fondant served with a grilled pineapple skewer, rum raisin and piña colada sorbet</i>	
<b>Soupe d'agrumes avec citron vert, orange sanguine et sorbet pamplemousse, meringue</b>	8,00
Soep van citrusvruchten waarin limoen, bloedsinaasappel en grapefruitsorbetijs, meringue	
<i>Citrus fruit soup with lime, blood orange and grapefruit sorbet and meringue</i>	
<b>Parfait glacé aux mûres et chocolat blanc, compotée de mûres et merveilles hollandaises traditionnelles</b>	9,25
Ijsparfait van bramen en witte chocolade met bramencompote en oud hollandse poffertjes	
<i>Blackberry and white chocolate ice cream parfait served with blackberry compote and traditional Dutch mini pancakes</i>	
<b>Poire Doyenné du Comice pochée, crème tiramisu et glace café-noix</b>	9,50
Gepocheerde doyenne de commis peer met tiramisucrème en koffie-notenijs	
<i>Poached doyenne de commis pear served with tiramisu cream and coffee nut ice cream</i>	
<b>Crêpes Suzette au Grand Marnier flambées à table, glace à l'orange</b>	10,50
Crêpes Suzette met Grand Marnier aan tafel geflambeerd met sinaasappelroomijs	
<i>Crêpes Suzette with Grand Marnier flambéed at the table and served with orange ice cream</i>	
<b>Île flottante avec crème anglaise, caramel et amande</b>	9,50
Oeuf à la neige met vanillesaus en gecarameliceerde amandelen	
<i>Oeuf à la neige served with vanilla sauce and caramelised almonds</i>	
<b>Profiteroles traditionnelles, glace vanille et sauce au chocolat chaud</b>	10,50
Profiteroles gevuld met vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus	
<i>Profiteroles filled with vanilla ice cream served with chocolate sauce</i>	
<b>Grand dessert: dégustation de notre carte préparés par notre pâtissier</b>	19,50
Grand dessert; verschillende kleine desserts uit de kaart bereid door onze patissier	
<i>Grand dessert: assorted mini desserts from the menu prepared by our pastry chef</i>	
<b>Café Gourmand et douceurs</b>	8,75
Café gourmand met kleine zoete lekkernijen	
<i>Café gourmande with a selection of sweets</i>	
<b>Coupes de Glace / IJscoupes / Ice cream sundaes</b>	
<b>3 boules de glace et tuile aux amandes : orange, vanille, caramel-noix de pécan, café-noix, cerises amarena</b>	7,50
3 bollen roomijs met amandeltuile: sinaasappel, vanille, pecancaramel, koffie-noten, amarenekersen	
<i>3 scoops of dairy ice cream with an almond tuile: choice of orange, vanilla, pecan caramel, coffee nut and amarene cherry</i>	
<b>3 boules de sorbet et tuile aux amandes : pomme, citron vert, pamplemousse, orange sanguine, pina colada, mangue-passion</b>	7,50
3 bollen sorbetijs met amandeltuile: limoen, grapefruit, bloedsinaasappel, pinacolada, mango-passie	
<i>3 scoops of sorbet served with almond tuile: apple, lime, grapefruit, blood orange, piña colada and mango passion</i>	
<b>Coupe Normandie : sorbet pomme au calvados</b>	11,75
Coupe normandie: appelsorbet met calvados	
<i>Normandy sundae: apple sorbet with Calvados</i>	
<b>Coupe Colonel: sorbet citron vert à la vodka</b>	11,75
Coupe Colonel: limoensorbet met vodka	
<i>Coupe Colonel: lime sorbet with vodka</i>	