

## *Entrées / Voorgerechten / Starters*

- Trio de la mer du Nord, Tartare de hareng à la betterave et aux pommes, cocktail de crevettes à l'avocat et aux agrumes, moules rôties au cidre*** 14,75  
Trio Noordzee, tartaar van haring met bier en appel, garnalencocktail met avocado en citrus, gebakken mosselen met cider  
*North Sea trio, Herring tartare with beets and apples served with a shrimp cocktail with avocado and citrus and sautéed mussels with cider*
- Longe de veau fumée lardée au jambon de Bayonne sur pastèque grillée, salade aux herbes et vinaigre balsamique*** 13,50  
Gerookte kalfslende gelardeerd met bayonneham, op gegrilde watermeloen, kruidensalade en aceto-balsamico  
*Smoked veal sirloin larded with Bayonne ham, served in a grilled watermelon with herb salad and balsamic vinegar*
- Tartelette fine à la tomate cœur de bœuf, soubise à l'oignon, gorgonzola, olives taggiasche, huile au basilic*** 11,75  
Bladerdeegtaartje met coeur de boeuf tomaten en uien-soubise, gorgonzola, taggische olijven, basilicumolie  
*Puffed pastry with beefsteak tomatoes and onion soubise, Taggiasca olives and balsamic vinegar oil*
- Soupe orientale au homard, gingembre, sereh et coco, avec gambas, moules et coriandre*** 12,60  
Oosterse kreeftensoep waarin gember, sereh en kokos, met gamba en mosselen, koriander  
*Oriental lobster soup with ginger, lemongrass, coconut, prawns, mussels and coriander*
- Demi-homard grillé sur une tarte tatin aux pêches, foie gras poêlé, oignons grelots et granité aux pêches*** 18,75  
Geroosterde halve kreeft op een tarte tatin van perzik met gebakken eendenlever, melousuitjes en perzikgranite  
*A fried half lobster on a peach tarte-tatin with fried duck liver, pearl onions and peach granite*
- Carpaccio de coquilles St-Jacques, salade de légumes, langoustines, vinaigrette crustacés-champagne*** 19,50  
Carpaccio van coquilles st jacques met een groentesalade waarop gebakken langoustines, crustace-champagnevinaigrette  
*Scallop carpaccio served with a vegetable salad with sautéed langoustines and shellfish champagne vinaigrette*
- Asperges grillées, linguini, œuf de ferme poché, poêlée de girolles, sabayon aux truffes et truffe d'été*** 14,75  
Gegrilde asperges met linguinipasta, gepocheerd hoeve-ei, gebakken girolles, truffelsabayon en zomertruffel  
*Grilled asparagus with linguini pasta, poached farmhouse egg, sautéed girolles, truffle sabayon and summer truffles*

# Les Spécialités

<b>6 ou 12 escargots de Bourgogne</b>	9,50
6 of 12 stuks wijngaardslakken gratineerd met kruidenboter	Ou/of/or
6 or 12 snails gratinated with herb-butter	19,00
<b>Soupe à l'oignon traditionnelle, gratinée au Gruyère</b>	8,75
De originele Franse uiensoep gratineerd met Gruyère	
Traditional French onion soup prepared gratinated Gruyère cheese	
<b>Terrine de foie gras de canard, compote à la rhubarbe, gelée au Beauges-de-Venise, brioche toastée</b>	18,75
Eendenleverterrinen met een rabarber compôte, gelei van Beauges-de-Venise, brioche toast	
Duck liver terrine served with a rhubarb compote, Muscat de Beaume de Venise jelly and brioche toast	
<b>Chiffonnade de saumon fumé maison avec blinis de pommes de terre, crème fraîche, ciboulette et câpres, pain de campagne grillé</b>	15,75
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	
<b>½ Steak tartare préparé à table, pain de campagne grillé et salade verte</b>	13,50
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	
<b>Steak tartare préparé à table, pommes frites et salade verte</b>	20,50
Steak tartaar aan tafel bereid pommes frites en salade verte	
Steak tartare prepared at the table with chips and green salad	
<b>Bouillabaisse à base de divers poissons sautés, coquillages et crustacés, servie avec aioli et Gruyère</b>	16,50
Bouillabaisse van diverse gebakken vissoorten, schaal en schelpdieren met aioli, Gruyère en croutons	Ou/of/or
Bouillabaisse of assorted sautéed fish and shellfish served with aioli, Gruyère and croutons	32,50
<b>Choucroute alsacienne avec carré de porc, saucisse fumée, lard, saucisse de Francfort et pommes de terre</b>	20,50
Elzasser zuurkoolschotel met casselerrib, rookworst, gerookt spek, Frankfurter en Roseval aardappelen	
Elzasser sauerkraut served with Kassler, smoked sausage, smoked bacon, frankfurters and Roseval potatoes	
<b>Filet de bœuf Chateaubriand flambé à table avec garniture Stroganoff, pommes frites et sauce Stroganoff</b>	PP 32,75
Chateaubriand ossenhaas, aan tafel geflambeerd met Stroganoff garnituur, friet en Stroganoff saus	
Chateaubriand steak for 2 persons, flambéed at the table with Stroganoff garnish, chips and Stroganoff sauce	
<b>Menu classique Flo 5 plats</b>	47,50
5 Gangen klasiek FLO menu	
5-course classic Flo menu	
<b>Menu dégustation 7 plats</b>	55,75
7 Gangen proeverij	
7-course sampler menu	

## **Poissons / Visgerechten / Fish dishes**

<b>Filets de plie, mousseline aux herbes, artichaut, girolles, asperges vertes, sauce aux truffes</b> Gebraden scholfilets met een kruidenmouseline ,artisjok, girolles en groene asperges ,truffelsaus <i>Baked fillets of plaice served with an herb mousseline, artichoke, girolles, green asparagus and truffle sauce</i>	22,50
<b>Sole de la mer du Nord entière, pommes de terre rissolées et légumes de saison, jus aux herbes</b> Gebakken hele Noordzeetong met gebakken aardappelen en seizoen groenten, kruidenjus <i>Sautéed whole North Sea sole served with fried potatoes, seasonal vegetables and a herb gravy</i>	39,50
<b>Filets de bar grillés, risotto au citron vert, bimi, pleurotes, anguille fumée, fèves, lavande de mer, beurre blanc au sereh</b> Gegrilde zeebaarsfilets met limoenrisotto ,bimi, oesterzwam, gerookte paling, tuinbonen, lamsoren, sereh beurre-blanc <i>Grilled sea bass fillet served with lime risotto, broccolini, oyster mushrooms, smoked eel, sea aster and lemongrass beurre blanc</i>	25,75
<b>Filets de thon grillés, brandade de cabillaud, piperade, poivrons allongés confits, tomate à l'antiboise</b> Gegrilde tonijnfilets met brandade waardoor kabeljauw, piperade, geconfijte punt paprikas, tomaat- antiboise <i>Grilled tuna fillet served with a cod brandade, piperade, candied pointed sweet peppers and tomato antiboise</i>	28,00

## **Viandes / Vleesgerechten / Meat dishes**

<b>Poitrine de veau braisée aux ris de veau sautés, champignons et sauce aux morilles</b> 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
<b>Côtes d'agneau grillées, épaule d'agneau braisée, salsa aux noix et aux herbes, artichaut et fèves</b> Gebraden lamskoteletten met gebraiseerde lamsschouder met een salsa van noten en kruiden, artisjok en tuinbonen <i>Baked lamb chops served with braised shoulder of lamb with a nut and herb salsa, artichoke and broad beans</i>	26,00
<b>Bavette de bœuf grillée, plusieurs préparations de betteraves et oignons, sauce au vin rouge et au vinaigre de sherry</b> Gegrilde runderbavette met met diverse bereidingen van bietjes en uien , rode wijnsaus waarin sherryazijn <i>Grilled skirt steak served with beets and onions prepared in various ways and a red wine sauce containing sherry vinegar</i>	23,75
<b>Cuisse rôtie et filets grillés de poularde nourrie au maïs, oignons grelots, girolles, lardons, grenailles et sauce à l'estragon</b> Gebraden maishoenderboutjes en gegrilde maishoendifilets met melousuitjes, girolles, spekjes en krieltjes, dragonsaus <i>Baked corn-fed chicken drumsticks and grilled corn-fed chicken fillet served with pearl onions, girolles, small new potatoes with bacon and tarragon sauce</i>	22,00

## **Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian**

<b>Artichaut entier farci au risotto, poêlée de girolles et agarics des jachères, parmesan, roquette et sauce aux truffes</b> Hele artisjok gevuld met risotto, gebakken girolles en anijschampignons ,parmezaan, rucola en truffelsaus <i>Whole artichoke stuffed with risotto, sautéed girolles and horse mushrooms, Parmesan, rocket and truffle sauce</i>	20,50
---	-------

## Desserts / Nagerechten / Desserts

<b>Assortiment de fromages fermiers français et hollandais, pain aux noix et aux figes</b> Diverse Franse en Nederlandse boerenkazen met noten-vijgenbrood <i>Assorted French and Dutch farm cheeses served with nut fig bread</i>	14,50
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b> Crème brûlée van Bourbonvanille <i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	8,50
<b>Cerises hollandaises flambées à table au porto rouge et au kirsch, glace à la cannelle</b> Hollandse kersen aan tafel geflambeerd met rode port en kirsch ,kaneelroomijs <i>Dutch cherries flambéed at the table with red port and kirsch and served with cinnamon ice cream</i>	9,75
<b>Millefeuille à la crème de citron et framboises, glace yaourt-framboises</b> Millefeuille van bladerdeeg waartussen een creme van limoen en frambozen, yoghurt-frambozenijs <i>Millefeuille puff pastry filled with lime and raspberry cream and served with raspberry frozen yogurt</i>	8,75
<b>Soupe de pêches de vigne et porto blanc, fruits rouges et sorbet cassis, groseille et pêche</b> Soep van wijnperzik en witte port waarin rode vruchten en sorbetijs van cassis, aalbes en perzik <i>Wine peaches and white port soup served with red fruits and black currant, red currant and peach sorbet</i>	8,00
<b>Dégustation de chocolat : mousse, ganache, fondant, sorbet, crème brûlée</b> Proeverij van chocolade: mousse, ganache, fondant, sorbet, creme brulee <i>Chocolate sampler: mousse, ganache, fondant, sorbet and crème brûlée</i>	10,50
<b>Crêpes Suzette au Grand Marnier flambées à table, glace à l'orange</b> 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>	10,50
<b>Profiteroles traditionnelles, glace vanille et sauce au chocolat chaud</b> Profiteroles gevuld met vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus <i>Profiteroles filled with vanilla ice cream served with chocolate sauce</i>	10,50
<b>Grand dessert: dégustation de notre carte préparés par notre pâtissier</b> 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>	19,50
<b>Café Gourmand et douceurs</b> Café gourmand met kleine zoete lekkernijen <i>Café gourmande with a selection of sweets</i>	7,75
<b>Coupes de Glace / IJscoupes / Ice cream sundaes</b>	
<b>3 boules de glace et tuile aux amandes : orange, vanille, yaourt-framboise, cannelle</b> 3 bollen roomijs met amandeltuile: sinaasappel, vanille, yoghurt-framboos, kaneel <i>3 scoops of dairy ice cream with an almond tuile: choice of orange, vanilla, raspberry frozen yogurt and cinnamon</i>	7,50
<b>3 boules de sorbet et tuile aux amandes : citron vert, cassis, groseille, pêche, passion-mangue</b> 3 bollen sorbetijs met amandeltuile: limoen, cassis, aalbes, perzik, passie-mango <i>3 scoops of sorbet served with almond tuile: lime, black currant, red currant, peach and passion fruit-mango</i>	7,50
<b>Coupe Romanoff : Fraises marinées, sauce Romanoff et glace vanille</b> Coupe Romanoff: Gemarineerde aardbeien met romanoffsaus en vanilleroomijs <i>Coupe Romanoff: Marinated strawberries with Romanoff sauce and vanilla ice cream</i>	8,75
<b>Coupe Colonel: sorbet citron vert à la vodka</b> Coupe Colonel: limoensorbet met vodka <i>Coupe Colonel: lime sorbet with vodka</i>	11,75