

# Menu FLO Amsterdam

**Choisissez... une Entrée & un Plat – ou – un Plat & un Dessert**

28,50

**ou une Entrée, un Plat & un Dessert**

35,00

U kiest... Een Voorgerecht & Een Hoofdgerecht – of – Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht  
of Een Voorgerecht, Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht

You select... A Starter & A Main Course – or – A Main Course & A Dessert  
or A Starter, A Main Course & A dessert

## Entrées / Voorgerechten / Starters

**Trio de la mer du Nord : Tartare de hareng à la betterave rouge et aux pommes, cocktail de crevettes à l'avocat et aux agrumes, moules rôties au cidre**

Trio noordzee: Tartaar van haring met rode biet 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

ou/of/or

**Longe de veau fumée lardée au jambon de Bayonne sur pastèque grillée, salade aux herbes et vinaigre balsamique**

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

ou/of/or

**Soupe orientale au homard, gingembre, sereh et coco, avec gambas, moules et coriandre**

Oosterse kreeftensoep waarin gember, sereh en kokos,met gambas, mosselen en koriander

Oriental lobster soup with ginger, lemongrass, coconut, prawns, mussels and coriander

ou/of/or

**Tartelette fine à la tomate cœur de bœuf, soubise à l'oignon, gorgonzola, olives taggiasche, huile au basilic**

Bladerdeegtaartje met coeur de boeuf tomaten, uien-soubise, en gorgonzola, taggiche olijven, basilicumolie

Puffed pastry with beefsteak tomatoes and onion soubise, Taggiasca olives and balsamic vinegar oil

## Plats / Hoofdgerechten / Main courses

**Poitrine de veau braisée aux ris de veau sautés, champignons et sauce aux morilles (ris de veau sautés supp. €4,50)**

Gebraseerde kalfsborst, paddenstoelen en een morieltjessaus (gebakken kalfszwezerik supp. €4,50)

Braised veal breast, mushrooms and a morel mushroom (fried sweetbread extra €4,50)

ou/of/or

**Filets de plie, mousseline aux herbes, artichaut, girolles, asperges vertes, sauce aux truffes**

Gebraden scholfilets met kruidenmouseline, artisjok, girolles en groene asperges, truffelsaus

Baked fillets of plaice served with an herb mousseline, artichoke, girolles, green asparagus and truffle sauce

ou/of/or

**Bavette de bœuf grillée, plusieurs préparations de betteraves et oignons, sauce au vin rouge et au vinaigre de sherry**

Gegrilde runderbavettebiefstuk met diverse bereidingen van bietjes en uien, rode wijnsaus waarin sherry zijn

Grilled skirt steak served with beets and onions prepared in various ways and a red wine sauce containing sherry vinegar

ou/of/or

**Cuisse rôtie et filets grillés de poularde nourrie au maïs, oignons grelots, girolles, lardons, grenailles et sauce à l'estragon**

Gebraden maishoenderboutjes en gegrilde filets met melousuitjes, girolles, spekjes en krieltjes, dragonsaus

Baked corn-fed chicken drumsticks and grilled corn-fed chicken fillet served with pearl onions, girolles, small new potatoes with bacon and tarragon sauce

## Desserts / Nagerechten / Desserts

**Crème brûlée à la vanille Bourbon**

Crème brûlée van Bourbonvanille

Crème brûlée with Bourbon vanille

ou/of/or

**Divers fromages fermiers français et hollandais, pain figues-noix et garnitures variées 3,75 supp.**

Diverse franse en hollandse boerenkazen met noten-vijgenbrood, en diverse garnituren 3,75 extra

Assorted French and Dutch farm cheeses served with nut fig bread and assorted garnishes 3.75 extra

ou/of/or

**Millefeuille à la crème de citron et framboises, glace yaourt-framboises**

Millefeuille van bladerdeeg waartussen een creme van limoen en frambozen, yoghurt-frambozenijs

Millefeuille puff pastry filled with lime and raspberry cream and served with raspberry frozen yogurt

ou/of/or

**Soupe de pêches de vigne et porto blanc, fruits rouges et sorbet cassis, groseille et pêche**

Soep van wijnperzik en witte port waarin rode vruchten en sorbetijs van cassis, aalbes en perzik

Wine peaches and white port soup served with red fruits and black currant, red currant and peach sorbet