

Entrées / Voorgerechten / Starters

<i>Salade d'asperges avec saumon mariné, gamba en cheveux d'ange, agrumes, coriandre et sauce ponzu au beurre</i>	14,75
Aspergesalade met gemarineerde zalm, gamba in kataifi , citrusvruchten, koriander en ponsubotersaus <i>Asparagus salad with marinated salmon, prawns in kataifi, citrus fruits, coriander and ponzu butter sauce</i>	
<i>Salade de cresson avec asperges vertes, jambon d'agneau, fregola et pecorino, huile au basilic et vinaigre balsamique</i>	13,50
Waterkerssalade met groene asperges, lamsham, fregola en pecorino, basilicumolie en aceto-balsamico <i>Watercress salad with green asparagus, ham of lamb, fregola and pecorino, basil oil and balsamic vinegar</i>	
<i>Fromage Burrata sur une salade de poivrons confits, tomates, olives taggiasca et amandes, gremolata</i>	13,75
Burrata op een salade van geconfijte paprika, tomaat ,taggiche olijven en amandelen, gremolata <i>Burrata served on a salad of candied sweet peppers, tomatoes, Taggiasca olives, almonds and gremolata</i>	
<i>Filets de petits maquereaux grillés sur un lit d'asperges et de pleurotes sautées, anguille fumée, beurre blanc d'asperges</i>	13,50
Gegrilde jonge makreelfilets op gebakken asperges en oesterzwam, gerookte paling ,beurre blanc van asperges <i>Grilled fillet of young mackerel served on sautéed asparagus and oyster mushrooms with smoked eel and asparagus in beurre blanc</i>	
<i>Ceviche de maigre et de crabe royal avec mangue et oignon rouge, citron vert et coriandre</i>	15,75
Ceviche van corvina en koningskrab met mango en rode ui, limoen en koriander <i>Ceviche of corvina and king crab with mango, red onion, lime and coriander</i>	
<i>Tarte Tatin d'asperges avec langoustines et coquilles sautées, lavande de mer et jus de homard à la vanille</i>	18,50
Tarte tatin van asperges met gebakken langoustines en coquilles, lamsoren en kreeftjus met vanille <i>Asparagus tarte tatin served with sautéed langoustines and scallops, sea aster and lobster gravy with vanilla</i>	
<i>Asperges de Hollande gratinées au foie gras de canard, morilles et sabayon à la truffe</i>	17,75
Hollandse asperges bedekt met lichtgesmolten eendenlever, morieltjes en truffelsabayon <i>Dutch asparagus topped with slightly molten duck liver, morels and truffle sabayon</i>	
<i>Ris de veau sauté et escargots de Bourgogne avec laitue Little Gem braisée, petits pois, agarics des jachères, jambon de Bayonne, jus à l'estragon</i>	15,75
Gebakken kalfszwezerik en wijngaardslakken met gegrilde suikersla, doperwten, anijschampignons, bayonneham en dragonjus <i>Sautéed veal sweetbreads and vineyard snails served with grilled little gem, green peas, horse mushrooms, Bayonne ham and tarragon gravy</i>	

Les Spécialités

<p>6 ou 12 escargots de Bourgogne 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>Soupe à l'oignon traditionnelle, gratinée au Gruyère De originele Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère Traditional French onion soup prepared gratinated Gruyère cheese</p>	<p>8,75</p>
<p>Trio de foie gras de canard; Sauté sur une salade d'artichaut à la truffe, Crème brûlée, Terrine avec compote de rhubarbe Trio van eendenlever; gebakken op een salade met artisjok en truffel, creme brulee, terrine met rharbarbercompote Foie gras trio; sautéed and served on a bed of artichokes and truffles, crème brûlée and rhubarb compote terrine</p>	<p>18,75</p>
<p>Chiffonnade de saumon fumé maison avec blinis de pommes de terre, crème fraîche, ciboulette et câpres, pain de campagne grillé 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>½ Steak tartare préparé à table, pain de campagne grillé et salade verte 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>Steak tartare préparé à table, pommes frites et salade verte 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>Bouillabaisse à base de divers poissons, coquillages et crustacés, servie avec croutond, rouille et aioli Bouillabaisse van diverse vissoorten, schaal- en schelpdieren met crostinis, rouille en aioli Bouillabaisse of assorted fish and shellfish served with crostinis, rouille and aioli</p>	<p>15,50 Ou/of/or 27,50</p>
<p>Choucroute alsacienne, avec carré de porc, saucisse fumée, lard fumé, saucisse de Francfort et pommes de terre Roseval 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>Double entrecôte de bœuf poêlée avec oignon vert, asperges vertes, frites et sauce béarnaise Gebraden dubbele runderentrecote met chevenneui, groene asperges frietjes en bearnaisesaus Roasted double beef entrecôte served with chevenne onions, green asparagus, chips and Béarnaise sauce</p>	<p>P.P. 32,75</p>

5 gangen klassiek FLO menu 47,50

7 gangen proeverijmenu 55,75

Poissons / Visgerechten / Fish dishes

Filets de raie grillés sur un risotto au homard, coques et palourdes, légumes printaniers, salsa verde, jus au homard	26,50
Gebraden rogzeugelfilets op kreeftrisotto, kokkels en vongele, voorjaarsgroenten ,salsa verde, kreeftjus Roasted skate fillets served on lobster risotto with clams and vongole, spring vegetables, salsa verde and lobster gravy	
Sole de la mer du Nord entière, pommes de terre rissolées et légumes de saison, jus aux herbes	39,50
Gebakken hele Noordzeetong met gebakken aardappelen en seizoen groenten, kruidenjus Sautéed whole North Sea sole served with fried potatoes, seasonal vegetables and a herb gravy	
Filets de flétan grillés avec asperges de Hollande, pommes de terre Ronde d'Opperdoes, œuf fermier poché, sauce hollandaise	27,75
Gegrilde heilbot filets met hollandse asperges, opperdoeser ronde,gepocheerd hoeve ei, hollandaisjesaus Grilled fillet of halibut served with Dutch asparagus, Opperdoeser Ronde potatoes, poached farm egg and Hollandaise sauce	
Filets de thon grillés avec lard de poitrine laqué, kimchi au chou chinois, broccolini et sauce hoisin au yuzu	26,80
Gegrilde tonijnfilets met krokant buikspek, kimchi van chinese kool, bimi en hoisinsaus met yuzu Grilled fillet of tuna served with crispy pork belly, Chinese cabbage kimchi, bimi and hoisin sauce with yuzu	

Viandes / Vleesgerechten / Meat dishes

Poitrine de veau braisée aux ris de veau sautés, champignons et sauce aux morilles	25,75
Gebraiseerde kalfsborst met gebakken kalfszwezerik, paddenstoelen en een morieltjessaus Braised veal breast served with fried sweetbread, mushrooms and a morel mushroomsauce	
Gigot d'agneau rôti aux asperges sautées, artichaut à la barigoule, pommes fondantes et sauce à l'ail	26,00
Gebraden lamsbout met gebakken asperges, artisjok barigoule, pommes fondant en knoflooksaus Roasted leg of lamb served with sautéed asparagus, artichokes barigoule, pommes fondant and garlic sauce	
Bavette grillée de bœuf avec asperges vertes, petites pommes de terre sautées, chimmichurri et sauce Foyot	23,75
Gegrilde runderbavette met groene asperges, geroosterde krieltjes, chimmi-churry en foyetsaus Grilled skirt steak served with green asparagus, roasted small new potatoes, chimichurri and foyot sauce	
Magret de canard d'élevage grillé et tartelette en pâte phyllo garnie de cuisse de canard, pois gourmands, rhubarbe et sauce aux épices	22,00
Gebraden tamme eendenborst en phillodeegtaartje waarin eendenbout , met peultjes, rarbarber en een specerijensaus Roasted breast of tame duck served with filo pastry filled with duck thigh, snow peas, rhubarb and seasoned gravy	

Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Risotto aux légumes printaniers, bouillon de légume, parmesan, gremolata, salade de fines herbes à la menthe et au citron	20,50
Risotto met voorjaarsgroenten, groentenbouillon, parmezaan, gremolata, kruidensalade waardoor mint en citroen Risotto with spring vegetables, vegetable broth, parmesan and gremolata served with an herb salad with mint and lemon	

Desserts / Nagerechten / Desserts

<i>Assortiment de fromages fermiers français et hollandais, pain aux noix et aux figes</i> Diverse Franse en Nederlandse boerenkazen met noten-vijgenbrood <i>Assorted French and Dutch farm cheeses served with nut fig bread</i>	14,50
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> Crème brûlée van Bourbonvanille <i>Crème brûlée with Bourbon vanille</i>	8,50
<i>Dégustation de divers desserts au chocolat et à la framboise</i> Proeverij van diverse desserts van chocolade en frambozen <i>Dessert sampler with chocolate and raspberries</i>	10,75
<i>Tarte tatin aux pommes et fromage Vacherin Mont d'Or, amandes, mousse de gingembre, romarin et sorbet au calvados</i> Tarte tatin van appel en vacherin mont dor kaas, amandel, schuim van gember, rozemarijn, calvadossorbetijs <i>Tarte tatin with apple and Vacherin Mont d'Or cheese, almonds, ginger foam, rosemary and Calvados sorbet</i>	8,75
<i>Poire pochée avec mousse au thé blanc, huile à l'estragon, chocolat blanc et sorbet à la poire</i> Gepocheerde peer met een schuim van witte thee, dragonolie, wittechocolade en perensorbet <i>Poached peer with white tea foam, tarragon oil, white chocolate and pear sorbet</i>	9,00
<i>Dacquoise faite de pâte meringuée fourrée de fraises marinées au basilic, sorbet aux fraises</i> Dacquoise van schuimgebak waartussen gemarineerde aardbeien en basilicum, aardbeiensorbetijs <i>Meringue dacquoise filled with marinated strawberries and basil and strawberry sorbet</i>	8,50
<i>Riz condensé à la vanille et à l'orange, compote de rhubarbe, meringue et glace yaourt au citron vert</i> Riz conde met vanille en sinaasappel, rarbarbercompote, meringue en yoghurt-limoenijs <i>Riz conde with vanilla and apple served with rhubarb compote, meringue and yogurt lime ice cream</i>	7,50
<i>Crêpes Suzette au Grand Marnier flambées à table, glace à l'orange</i> 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>	11,00
<i>Profiteroles traditionnelles, glace vanille et sauce au chocolat chaud</i> Profiteroles gevuld met vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus <i>Profiteroles filled with vanilla ice cream served with chocolate sauce</i>	11,00
<i>Grand dessert: dégustation de notre carte préparés par notre pâtissier</i> 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>	2P 19,50
<i>Café Gourmand et douceurs</i> Koffie gourmand met kleine zoete lekkernijen <i>Café gourmande with a selection of sweets</i>	7,75

Coupes de Glace / IJscoupes / Ice cream sundaes

<i>3 boules de glace avec tuile aux amandes: orange, vanille, yogourt-citron vert, chocolat</i> 3 bollen roomijs met amandeltuile: sinaasappel, vanille, yoghurt-limoen, chocolade <i>Three scoops of dairy ice cream with an almond tuile: orange, vanilla, yogurt-lime, chocolate</i>	8,25
<i>3 boules de sorbet avec tuile aux amandes: Calvados, citron, poire, framboise, mangue, framboise</i> 3 bollen sorbetijs met amandeltuile: Calvados, citroen, peer, aardbei, mango, framboos <i>Three scoops of sorbet with an almond tuile: Calvados, lemon, pear, strawpberry, mango, raspberry</i>	8,25
<i>Coupe Colonel: sorbet citron vert à la vodka</i> Coupe Colonel: limoensorbet met vodka	10,75
<i>Coupe Normandie: sorbet Pomme au Calvados</i> Coupe Normandie: appelsorbet met Calvados	10,75