

## Entrées / Voorgerechten / Starters

- Huître gratinée, huître marinée au concombre et au gin, et une soupe d'huître à l'ail** € 15,75  
Gegratineerde oester, gemarineerde oester met komkommer en gin en een oestersoepje met knoflook  
*Oyster prepared au gratin, marinated oyster served with cucumber and gin and an oystersoup with garlic*
- Tartare et takaki de veau avec wonton frit farci de joue de veau, salade papaye-avocat et crème au ponzu** € 14,50  
Kalfsvleestartaar en kalfstakaki met gefrituurde wonton waarin kalfswang, papaja-avocadosalade en ponsucrème  
*Veal tartare and veal takaki served with fried wonton stuffed with veal cheek, papaya avocado salad and ponzu cream*
- Raviolis farcis de gambas, concombre et basilic avec tempura de gambas et sauce au homard aromatisée au gingembre et à la citronnelle** € 13,75  
Ravioli gevuld met gamba's, komkommer en basilicum met tempura van gamba, kreeftensaus waarin gember en sereh  
*Ravioli stuffed with prawn, cucumber and basil, served with tempura prawns and a lobster sauce with ginger and lemongrass*
- Toast brioché avec oef fermier poché, agarics de jachères, brillat-savarin, cresson et crème de truffe** € 11,50  
Briochetoast waarop een gepocheerd hoeve ei, anijschampignons, brillat-savarin, waterkers en truffelcrème  
*Toasted brioche topped with a poached farm egg and served with horse mushrooms, brillat-savarin, watercress and truffle cream*
- Ris de veau légèrement caramélisé et lard de poitrine laqué avec shiitakes, germes de soja, sauce de soja et au gingembre** € 17,50  
Licht gekarameliseerde kalfszwezerik en krokant buikspek met shiitakes, taugé en een soya-gembersaus  
*Lightly caramelized veal sweetbreads served with crispy porkbelly with shiitake mushrooms, bean sprouts and soya ginger sauce*
- Coquilles Saint-Jacques grillées avec risotto aux champignons, foie gras de canard sauté, bolet royal grillé et mousse aux morilles** € 19,75  
Gegrilde coquilles Sint Jaques met paddestoelenrisotto, gebakken eendenlever, gegrilde koningsboleet en morieltjesschuim  
*Grilled scallops, served with mushroom risotto, fried duck liver, grilled bolete mushrooms and morel mushroom foam*
- Sandre fumé avec céleri-rave grillé, crème de céleri, huile de truffe et truffe d'hiver** € 12,75  
Gerookte snoekbaars met gegrilde knolselderij, crème van knolselderij, truffelolie en wintertruffel  
*Smoked perch, served with grilled celeriac, celeriac cream, truffle oil and winter truffles*

# Les Spécialités

<b>6 ou 12 escargots de Bourgogne</b>	€ 9,50
6 of 12 stuks wijngaardslakken gegratineerd 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>	€ 8,25
De originele Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère	
Traditional French onion soup prepared gratinated Gruyère cheese	
<b>Trio des classiques de chez FLO : Foie gras de canard, saumon fumé, steak tartare</b>	€ 19,75
Trio van FLO klassiekers: Eendenleverterrine, gerookte zalm, steak tartare	
Threesome FLO specialties : Duck liver terrine, smoked salmon, steak tartare	
<b>Terrine de foie gras de canard avec compôte de coing, gelée au Muscat de Beaumes de Venise, toast brioche</b>	€ 18,75
Eendenleverterrine met kweeperencompôte, Muscat de Beaume de Venise gelei en brioche toast	
Duck liver terrine served with quince chutney, Muscat de Beaume de Venice jelly and toasted brioche	
<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>Steak tartare préparé à table, pommes frites et salade verte</b>	€ 13,50
Steak tartaar aan tafel bereid geserveerd met pommes frites en salade verte	Ou/of/or
Steak tartare prepared at the table and served with chips and green salad	€ 20,50
<b>Risotto de homard avec homard sauté, langoustine, gamba, coquilles Saint-Jacques, moules et vénus avec des légumes et une sauce au homard</b>	€ 17,50
Kreeftenrisotto met gebakken kreeft, langoustine, gamba, coquilles, mosselen en venusschelpen met groentes en kreeftensaus	Ou/of/or
Lobster risotto with fried lobster, langoustine, prawns, scallops, mussels and clams served with vegetables and a lobster sauce	€ 36,75
<b>Choucroute alsacienne, avec carré de porc, saucisse fumée, lard fumé, saucisse de Francfort et pommes de terre Roseval</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 boeuf Chateaubriand sauté pour 2 personnes, flambé à table avec garniture et sauce Stroganoff</b>	P.P.
Gebraden Chateaubriand ossenhaas voor twee personen, aan tafel geflambeerd met Stroganoffgarnituur en -saus	€ 32,75
Roasted Chateaubriand steak for 2 persons, flambéed at the table and serverd with Stroganoff garnish and -sauce	

**5 gangen klassiek FLO menu € 47,50**

**7 gangen proeverijmenu € 55,75**

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

- Filets d'aiglefin sautés avec pommes sarladaises, persil tubéreux, gremolata, beurre noisette au citron*** € 22,50  
Gebakken schelvisfilets met pommes sarladaise, peterseliewortel, gremolata, beurre noisette met citroen  
*Sautéed haddock fillets served with pommes sarladaise, parsley root, gremolata and beurre noisette with lemon*
- 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 raie grillés avec chou de Chine sauté et asperges, nouilles et sauce aux huîtres*** € 26,75  
Gebraden rogvlugelfilets met roergebakken bok-soy en asperges met noedels en oestersaus  
*Sautéed skate fillets served with stir-fried bok choy and asparagus with noodles and oyster sauce*
- Filets de bar grillés avec une tarte Tatin aux tomates et à l'oignon rouge, caviar d'aubergine, sauce vierge*** € 24,80  
Gegrilde zeebaarsfilets met een tarte tatin van tomaat en rode ui, kaviaar de aubergine, sauce veirge  
*Sautéed sea bass fillets served with a tart made of tomato and red onion, aubergine caviar and sauce vierge*

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

- Poitrine de veau braisée aux ris de veau sautés, champignons et sauce aux morilles*** € 25,75  
Gebraseerde kalfsborst met gebakken kalfszwezerik, paddenstoelen en een morieljessaus  
*Braised veal breast served with fried sweetbread, mushrooms and a morel mushroom*
- Côtelettes d'agneau grillées avec curry d'agneau, couscous épicé, salade d'épinards et une sauce coriandre-raisins secs*** € 26,00  
Gebraden lamskoteletjes met een lamscurry, pittige cous-cous, spinaziesalade en een koriander-rozijnsaus  
*Roasted lamb chops and lamb curry served with spicy couscous, spinach salad and a coriander raisin sauce*
- Paleron de bœuf braisé avec bavette grillée, pomme de terre au four, épi de maïs et sauce chimichurri*** € 23,75  
Gebraseerde rundersucade met gebakken bavette biefstuk, gepofte aardappel, maiskolf en chimichurri  
*Braised beef sucade steak served with fried bavette beef, baked potato, corn on the cob and chimichurri sauce*
- Cuisse de canard d'élevage confite avec purée de pommes de terre et pommes fruits, petits oignons grelots, petites pommes et lardons, sauce au cidre et au calvados*** € 22,00  
Geconfijte tamme eendenbout met hete bliksem, melousuitjes, appeltjes en lardons, cider-calvadossaus  
*Candied breast of tame duck served with meat and mash pie, pearl onions, apples and lardons and a cider calvados sauce*

## ***Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian***

- Risotto avec potiron grillé, patate douce, parmesan, graines de potiron, roquette et sauce pesto*** € 20,50  
Risotto met geroosterde pompoen en zoete aardappel, parmezaan, pompoenpitten, rucola en pestosaus  
*Risotto with roasted pumpkin and sweet potato topped with Parmesan cheese, pumpkin seeds, rocket and pesto sauce*

## 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 vanille</i>	€ 8,50
<b>Brownie au chocolat avec zestes de pamplemousse confits et granité au pamplemousse et au Campari</b> Chocolade brownie met geconfijte grapefruitschillen en grapefruit-camparigranite <i>Chocolate brownie served with candied grapefruit zest and grapefruit Campari granite</i>	€ 8,75
<b>Tarte Tatin aux poires et parfait au mascarpone avec gorgonzola et chocolat</b> Tarte tatin van peer met een parfait van mascarpone met gorgonzola en chocolade <i>Pear tarte tatin served with a mascarpone parfait with Gorgonzola and chocolate</i>	€ 8,75
<b>Soufflé aux biscuits Bastogne avec raisins secs à l'eau de vie et glace stracciatella-chocolat blanc</b> Souffle van bastogne met boerenjongens en stracciatella-wittechocoladeijs <i>Bastogne biscuit soufflé with brandied raisins and served with stracciatella-white chocolate ice cream</i>	€ 9,00
<b>Terrine d'agrumes avec sabayon au champagne et sorbet orange sanguine-basilic</b> Terrine van citrusvruchten met champagnesabayon en bloedsinaasappel-basilicumsorbet <i>Citrus fruit terrine served with a champagne sabayon and blood orange basil sorbet</i>	€ 7,25
<b>Millefeuille fourré de mousse chocolat blanc-noix de coco, fruits exotiques, sorbet mangue-fruits de la passion</b> Millefeuille gevuld met wittechocolade-kokosmousse, tropische vruchten, mango-passiesorbet <i>Millefeuille filled with white chocolate and coconut mousse, served with tropical fruits and mango passion fruit sorbet</i>	€ 8,50
<b>Île flottante avec crème anglaise, caramel et amandes</b> Oeuf a la neige met vanillesaus, karamel en amandelen <i>Oeuf a la neige served with vanilla sauce, caramel and almonds</i>	€ 8,25
<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>	€ 10,00
<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>	€ 10,00
<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> Koffie gourmand met kleine zoete lekkernijen <i>Café gourmande with a selection of sweets</i>	€ 7,75

## Coupes de Glace / IJscoupes / Ice cream sundaes

<b>3 boules de glace avec tuile aux amandes: orange, vanille, caramel salé, stracciatella-chocolat blanc</b> 3 bollen roomijs met amandeltuile: sinaasappel, vanille, gezouten caramel, stracciatella-wittechocolade <i>Three scoops of dairy ice cream with an almond tuile: orange, vanilla, salted caramel, stracciatella-white chocolate</i>	€ 7,50
<b>3 boules de sorbet avec tuile aux amandes: pomme, citron, orange sanguine, framboise, mangue-fruit de la passion</b> 3 bollen sorbetijs met amandeltuile: appel, citroen, bloedsinaasappel, framboos, mango-passievrucht <i>3 Three scoops of sorbet with an almond tuile: apple, lemon, blood orange, raspberry, mango-passionfruit</i>	€ 7,50
<b>Coupe Colonel: sorbet citron vert à la vodka</b> Coupe Colonel: limoensorbet met vodka	€ 9,75