

Menu Flo Amsterdam

2 plats : 2 gangen : 2 courses : € 29,50

3 plats: 3 gangen: 3 courses: € 37,50

4 plats: 4 gangen: 4 courses: € 45,00

Entrées / Voorgerechten / Starters

FILETS DE MAQUEREAU - grillés - artichaut - pleurote - anguille fumée - bucardes - lavande de mer - beurre blanc aux huîtres

Jonge makreelfilets - gegrild - artisjok - oesterzwam - gerookte paling - kokkels - lamsoren - oester beurre blanc
Mackerel filets - grilled - artichoke - oyster mushroom - smoked eel - cockles - sea lavender - oyster beurre blanc

GAMBAS - moules marinées cuites - gazpacho d'été - mousse d'avocat - coriandre

Gamba's - gebakken gemarineerde mosselen - zomerse gazpacho - avocadomousse - koriander
King prawns - fried marinated clams - summery gazpacho - avocado mousse - coriander

LONGE DE VEAU - fumée - lardée de Jambon de Bayonne - pastèque grillée - salade aux herbes - vinaigre balsamique

Kalfslende - gerookt - Bayonneham- gegrilde watermeloen - kruidensalade - balsamicoazijn
Veal sirloin - smoked - larded with Bayonne ham - grilled watermelon - herb salad - balsamic vinegar

TARTELETTE FEUILLETÉE - tomate cœur de bœuf - soubise - gorgonzola - olives taggiasche - huile au basilic

Bladerdeegtaartje - cœur de bœuf tomaten - soubise - gorgonzola - Taggiasche olijven - basilicumolie
Puff pastry tartlet - cœur de bœuf tomatoes - soubise sauce - Taggiasche olives - basil oil

Deuxièmes Entrées / Tussengerechten / Second Starters

VICHYSOISE - pomme de terre - poireau - saumon fumé - perles de hareng - crevettes - crème fraîche et ciboulette

Vichyssoise - soep - aardappel - prei - gerookte zalm - haringkaviaar - garnalen - crème fraîche en bieslook
Vichyssoise - soup - potato - leek - smoked salmon - herring caviar - shrimps - crème fraîche and chives

LANGOUSTINES (suppl. € 5,00) - sautées - tarte Tatin aux pêches - foie de canard rôti - oignons grelots - granité de pêche

Langoustines (€5,00 suppl.) - gebakken - tarte Tatin van perzik - gebakken eendenlever - meloesuitjes - perzikgranité
Langoustines (€5.00 extra) - fried - peach tarte Tatin - fried duck liver - pearl onions - peach granit

SOUPE DE POISSONS DE LA MER DU NORD - poissons rôties - crustacés et coquillages - bouillon de crabes verts

Noordzeevissoep - diverse gebakken vissoorten - schaal en schelpdieren - strandkrabbetjesbouillon
North Sea fish soup - various sorts of fish - crustaceans - shore crab broth

STEAK TARTARE. préparé à table - pommes frites - salade verte

Aan tafel bereid - patates frites - groene salade
Prepared at the table - french fries - green salad

Plats / Hoofdgerechten / Main Courses

FILETS DE PLIE - sautés - mousseline aux herbes - artichaut - girolle - asperges vertes - sauce aux truffes

Scholfilets - gebakken - kruidenmousseline - artisjok - cantharel - groene asperges - truffelsaus
Plaice fillets - fried - herb mousseline - artichoke - chanterelle mushroom - green asparagus - truffle sauce

POITRINE DE VEAU. braisée - champignons - sauce aux morilles - ris de veau croquant (€4,50 suppl.)

Kalfsborst - gebraiseerd - paddenstoelen - morieltjesaus - gebakken kalfszwezerik (€4,50 suppl.)
Veal breast - braised - mushrooms - morel mushroom sauce - fried sweetbread (€4.50 extra)

BAVETTE - grillée - différentes préparations de betteraves et oignons - sauce au vin rouge avec vinaigre de sherry

Runderbavette - gegrild - diverse bereidingen van bietjes en uien - rode wijnsaus met sherryazijn
Skirt steak - grilled - various preparations of beetroot and onions - red wine sauce with sherry vinegar

CUISSE DE CANARD DOMESTIQUE - confite - nectarines - spaghetti de haricots verts - sauce au muscat verveine

Tamme eendenbout - gekonfijt - gebakken nectarines - spaghetti van snijbonen - Moscatel-verbenasaus
Leg of farm raised duck - confit - fried nectarines - string bean spaghetti - Moscatel verbena sauce

Desserts / Nagerechten / Desserts

CRÈME BRÛLÉE - à la vanille Bourbon

met Bourbonvanille

with Bourbon vanilla

MARQUISE AU CHOCOLAT - sabayon - framboises - glace aux chocolat blanc et framboises

Chocolade marquise - sabayon - frambozen - witte chocolade-frambozenijs

Chocolate marquise - sabayon - raspberries - white chocolate and raspberry ice cream

DAME BLANCHE - pêche blanche pochée - crème aux amandes - groseilles blanches - sorbet au citron - meringue - gelée au yuzu

Dame Blanche -gepocheerde witte perzik - amandelroom - witte aalbessen - citroensorbet - meringue - yuzugelei

Dame Blanche - poached white peach - almond cream - white currants - lemon sorbet - merengue -yuzu jelly

FRAISES HOLLANDAISES - marinées - aspérule odorante - babeurre égoutté - sorbet aux fraises et a l'estragon

Hollandse aardbeien - gemarineerd - onzelieevrouwebedstro - hangop - aardbei-dragonsorbetijs

Dutch strawberries - marinated - sweet-scented bedstraw - curd cheese - strawberry-tarragon sorbet