

Entrées / Voorgerechten / Starters

FILETS DE MAQUEREAU - grillés - artichaut - pleurote - anguille fumée - bucardes - lavande de mer - beurre blanc aux huîtres	13,50
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	13,75
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	13,50
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	12,50
Bladerdeegtaartje - cœur de bœuf tomaten - soubise - gorgonzola - Taggiasche olijven - basilicumolie Puff pastry tartlet - cœur de bœuf tomatoes - soubise sauce - gorgonzola - Taggiasche olives - basil oil	
VICHYSSEOISE - pomme de terre - poireau - saumon fumé - perles de hareng - crevettes - crème fraîche et ciboulette	12,75
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 - sautées - tarte Tatin aux pêches - foie de canard rôti - oignons grelots - granité de pêche	18,75
Langoustines - gebakken - tarte Tatin van perzik - gebakken eendenlever - meloesuitjes - perzikgranité Langoustines - fried - peach tarte Tatin - fried duck liver - pearl onions - peach granit	
ASPERGES VERTES - grillées - linguine - œuf de ferme poché - girolles sautées - sabayon à la truffe - truffe d'été	14,75
Groene asperges - gegrild - linguine - gepocheerd hoeve-ei - gebakken cantharel - truffelsabayon - zomertruffel Green asparagus - grilled - linguine - poached farmhouse egg - fried chanterelle mushroom - truffle sabayon summer truffle	

Plats côté Mer / Hoofdgerechten Vis / Main courses Fish

FILETS DE PLIE - sautés - mousseline aux herbes - artichaut - girolle - asperges vertes - sauce aux truffes	23,50
Scholfilets - gebakken - kruidenmousseline - artisjok - cantharel - groene asperges - truffelsaus Plaice fillets - fried - herb mousseline - artichoke - chanterelle mushroom - green asparagus - truffle sauce	
SOLE DE LA MER DU NORD - découpé à table - pommes de terre rissolées - légumes de saison - jus aux herbes	39,50
Noordzeetong - aan tafel gefileerd - gebakken aardappelen - seizoensgroenten- kruidenjus Dover sole - filleted at the table - fried potatoes - seasonal vegetables - herb gravy	
SOUPE DE POISSONS DE LA MER DU NORD - poissons rôties - crustacés et coquillages - bouillon de crabes verts	26,75
Noordzeevissoep - diverse gebakken vissoorten - schaal en schelpdieren - strandkrabbetjesbouillon North Sea fish soup - various sorts of fish - crustaceans - shore crab broth	
FILET DE GRONDIN - grillé - linguine - tarte Tatin aux tomates - caviar d'aubergines - sauce vierge	23,75
Rode poonfilets - gegrild - linguine - tarte Tatin van tomaat - kaviaar van aubergine - sauce vierge Tub gurnard fillets - grilled - linguine - tomato tarte Tatin - aubergine caviar - sauce vierge	

Plats côté Terre / Hoofdgerechten Vlees / Main courses meat

POITRINE DE VEAU. braisée - ris de veau croquant - champignons - sauce aux morilles	26,50
Kalfsborst - gebraseerd - gebakken kalfszwezerik - paddenstoelen - morieltjesaus Veal breast - braised - fried sweetbread - mushrooms - morel mushroom sauce	
CÔTELETTES D'AGNEAU - épaule d'agneau braisée - salsa de noix et herbes - artichaut - fèves - jus de thym et citron	26,50
Lamskoteletten - gebraseerde lamsschouder - salsa van noten en kruiden - artisjok - tuinbonen - citroentijmjus Lamb cutlets - braised lamb shoulder - nut and herb salsa - artichoke - broad beans - lemon & thyme gravy	
BAVETTE - grillée - différentes préparations de betteraves et oignons - sauce au vin rouge avec vinaigre de sherry	24,75
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	23,00
Tamme eendenbout - gekonfijt - gebakken nectarines - spaghetti van snijbonen - Moscatel-verbenasaus Leg of farm raised duck - confit - fried nectarines - string bean spaghetti - Moscatel verbena sauce	

Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

RISOTTO - orge perlé d'Alkmaar - légumes d'été - bouillon d'herbes - salade de roquette et cresson - fromage hors âge	20,50
Risotto - Alkmaarder gort - zomergroenten - kruidenbouillon - rucola-waterkerssalade - overjarige kaas Risotto - Alkmaar pearl barley - summer vegetables - herb broth - rocket & watercress salad - very old cheese	

Spécialités du Brasserie / Brasseriespecialiteiten / Brasserie Specialties

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE - gratinés - beurre maitre d'hôtel- demi-douzaine/douzaine	9,50/19,00
Wijngaardslakken - gegratineerd - kruidenboter - zes of twaalf stuks Escargots - au gratin - herb-butter - six or twelve pieces	
SOUPE À L'OIGNON - gratinée - Gruyère	9,75
Franse uiensoep - gegratineerd - Gruyère French onion soup au gratin - Gruyère cheese	
TRIO FLO - terrine de foie de canard - rhubarbe - saumon fumé - blinis - steak tartare - mayonnaise à la truffe	20,50
Trio Flo - eendenleverterrine - rabarbercompote - gerookte zalm - blini's - steak tartaar - truffelmayonaise Flo's trio - duck liver terrine - rhubarb compote - smoked salmon - blinis - steak tartare - truffle mayonnaise	
TERRINE DE FOIE DE CANARD - compote de rhubarbe - gelée au Muscat de Beaume de Venise - brioche toastée	19,75
Eendenleverterrine - rabarbercompote - gelei van Muscat de Beaume de Venise - briochetoast Duck liver terrine - rhubarb compote - Muscat de Beaume de Venise jelly - brioche toast	
SAUMON FUMÉ MAISON - blinis de pommes de terre - crème fraîche - ciboulette- câpres - pain de campagne grillé	16,50
Huisgerookte zalm - aardappelblini's - crème fraîche - bieslook - kappertjes - geroosterd boerenbrood House-smoked salmon - potato blinis - crème fraîche - chives - capers - toasted farmhouse bread	
½ STEAK TARTARE - préparé à table - pommes frites - salade verte	14,50
Aan tafel bereid - patates frites - groene salade Prepared at the table - french fries - green salad	
STEAK TARTARE préparé à table - pommes frites - salade verte	21,50
Aan tafel bereid - patates frites - groene salade Prepared at the table - french fries - green salad	
CHATEAUBRIAND - filet de bœuf - rôti - flambé a table - accompagnement Stroganoff - pommes frites - 2 pers.	32,75 pp
Chateaubriand - ossenhaas - gebraden - aan tafel geflambeerd - Stroganoff garnituur - patates frites - 2 personen Chateaubriand - filet of beef - roasted - flambéed at the table - Stroganoff accompaniments - French fries - 2 pers	

Desserts

FROMAGES FERMIERS FRANÇAIS ET HOLLANDAIS - pain aux noix et aux figues - accompagnements variés Franse en Hollandse boerenkazen - noten-vijgenbrood - diverse garnituren <i>French and Dutch farm cheeses - nut and fig bread - several garnishes</i>	14,50
CRÈME BRÛLÉE. à la vanille Bourbon met Bourbonvanille <i>with Bourbon vanilla</i>	9,75
MARQUISE AU CHOCOLAT - sabayon - framboises - glace aux chocolat blanc et framboises Chocolade marquise - sabayon - frambozen - witte chocolade-frambozenijs <i>Chocolate marquise - sabayon - raspberries - white chocolate and raspberry ice cream</i>	9,75
DAME BLANCHE - pêche blanche pochée - crème aux amandes - groseilles blanches - sorbet au citron - meringue - gelée au yuzu Gepocheerde witte perzik - amandelroom - witte aalbessen - citroensorbet - meringue - yuzugelei <i>Poached white peach - almond cream - white currants - lemon sorbet - meringue - yuzu jelly</i>	8,75
FRAISES HOLLANDAISES - marinées - aspérule odorante - babeurre égoutté - sorbet aux fraises et à l'estragon Hollandse aardbeien - gemarineerd - onzelievevrouwebedstro - hangop - aardbei-dragonsorbetijs Dutch strawberries - marinated - sweet-scented bedstraw - curd cheese - strawberry-tarragon sorbet	9,00
CERISES - flambées à table - kirsch - porto rouge - glace à la cannelle Kersen - aan tafel geflambeerd - kirsch - rode port - kaneelroomijs <i>Cherries - flambéed at the table - kirsch - red port wine - cinnamon ice cream</i>	10,50
FLO BOMBE AU CHOCOLAT - 2 pers. - fourrée de fruits d'été - glaces variées - biscuit - meringue - coulis - sauce à la crème Flo chocoladebom - 2 pers. - gevuld met zomerfruit - diverse ijssoorten - koek - merengue - coulis - roomsaus Flo chocolate bomb - 2 pers. - filled with summer fruit - various ice creams - biscuit - merengue - coulis - cream sauce	18,75
CRÊPES SUZETTE - flambées à table - Grand Marnier - glace à l'orange Aan tafel geflambeerd - Grand Marnier - sinaasappelroomijs <i>Flambéed at the table - Grand Marnier - orange ice cream</i>	11,50
PROFITEROLES - glace au vanille - sauce chaude au chocolat Vanilleroomijs - warme chocoladesaus <i>Vanille ice cream - hot chocolate sauce</i>	11,00
GRAND DESSERT - pour deux personnes - assortiment de petits desserts de la carte Voor twee personen - verschillende kleine desserts van de kaart <i>For two - variety of small desserts from the menu</i>	20,00
CAFÉ GOURMAND - petites friandises Koffie met kleine zoete lekkernijen <i>Coffee with bite-sized pastries</i>	8,75

Boules de glace / IJscoupes / Ice cups

TROIS BOULES DE GLACE. tuile aux amandes - orange - vanille - chocolat/framboise - cannelle Drie bollen roomijs - amandeltuile - sinaasappel - vanille - chocolade/frambozen - kaneel <i>Three scoops of ice cream - almond tuile - orange - vanilla - chocolate/raspberry - cinnamon</i>	8,25
TROIS BOULES DE SORBET. tuile aux amandes - fraises/estragon - framboise - pêche - mangue/passion Drie bollen sorbet ijs - amandeltuile - aardbei/dragon - frambozen - perzik - mango/passievrucht <i>Three scoops of sorbet ice cream - almond tuile - strawberry/tarragon - raspberry - peach - mango/passionfruit</i>	8,25
COUPE COLONEL. sorbet au citron vert - vodka Citraensorbet - wodka <i>Lemon sorbet - vodka</i>	11,75