

BRASSERIE



AMSTERDAM



Kerstmenu

Geldig op 24, 25 en 26 December

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have any allergies? Please let us know!

Les Huîtres

Dégustation d' huîtres (les 6) / Proeverij van oesters (6 stuks) / Tasting of oysters (6 pieces) 23,75
 Deze proeverij is een combinatie van zes oesters.
This tasting is a combination of six oysters.

Creuses de Zélande No. 2 **Les 6** 19,50
 Wilde Nederlandse oester met een gemiddeld volle schelp en een zilte metaalachtige, niet te vette smaak.
Wild Dutch oysters with an average full Shell and a salty and metal taste. They are however not too fat in flavor

Tara Fines de claire No. 3 **Les 6** 25,50
 De Tara is "vlezig" met een onderscheidende smaak, neigend naar zoetig. En is vernoemd naar de mythologische hoofdstad van het Keltische Ierland. Deze oester kan worden geassocieerd met de Marennes methode qua productie.
The Tara is 'fleshy' with a distinctive taste that borders on sweet. It is named after the mythological capital of Celtic Ireland. This oyster is associated with the Marennes production method.

Les huîtres de France / Franse Oesters / French Oysters

Spéciales Gillardeau No. 4 **Les 6** 28,50
 Deze oester komt uit Normandië, Utah Beach. Deze oester gaat na 9 maanden kweek voor 3 jaar naar de Marennes. De laatste 2 maanden voor de vangst liggen ze in beschutte bekkens aan de kust. De smaak van de oester is erg verfijnd en lichtzoet. Deze smaak wordt ontwikkeld door een extra affinage met algen, regenwater en zeewater.
This oyster is grown in Normandy, Utah Beach. After 9 months, the oysters are brought to the Marennes for a period of 3 years. The last 2 months before harvest they are taken back to the shore where they mature in basins. The taste of these oysters is refined and a little sweet. The taste is developed by a second affinage with algae's, rainwater and sea water.

Fines de claire « Chapons » No. 3 **Les 6** 23,50
 Deze wilde Franse Oester heeft een ovale vorm. Deze oester wordt enkele maanden voor de vangst in Claires gelegd. Claires zijn ondiepe bassins of voormalige zoutpannen waarin het water zeer rijk is aan plankton en waar het water minder ziltig is. De oester wordt hierdoor verfijnder van smaak.
This wild French oyster has an oval shape. A few months before the harvest these oysters are laid in Claires. Claires are shallow basins or formally used salt pits where the water is very full of plankton and less salty. The oysters are therefore more refined in taste.

Spéciales creuses de Normandie No. 2 **Les 6** 22,00
 Deze oester wordt gekweekt in open water. Als de oester na ongeveer 3 à 4 jaar volgroeid is, wordt deze in een Claire afgekweekt. De oester kenmerkt zich door een zilte, nootachtige smaak.
This oyster is grown in open water. After a period of 3 to 4 years the oysters are fully grown and taken back to a Claire before harvest. The oyster is known for a salty and nutty flavor.

Les huitres sont servis avec pain de seigle, citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote
 Oesters worden geserveerd met roggebrood, citroen en rode wijnazijn met sjalot
Oysters are served with rye-bread, lemon and red wine vinegar with shallot

Conseil du sommelier avec les huîtres : une verre de Champagne A.C. Special Cuvée Bollinger 13,00

Les coquillages / Schaal & schelpdieren / Crustaceans

Langoustines / Langoustines / Langoustines (500 gr.) 37,50

Demi Homard, mayonnaise / Halve kreeft, mayonaise / Half Lobster, mayonnaise 27,50

Tourteau, mayonnaise / Noordzeekrab, mayonaise / North Sea Crab, mayonnaise 27,00

Crevettes Roses / Gamba's / Prawns (120 gr.) 19,50

Crevettes Grises / Hollandse garnalen / Dutch shrimps (120 gr.) 19,50

Bulots / Wulken / Whelks (300 gr.) 11,50

Bigorneaux / Alikruikken / Periwinkles (250 gr.) 10,50

Coquillage: Servis avec mayonnaise de la maison
 Schaal en schelpdieren worden geserveerd met huisgemaakte mayonaise
Crustaceans are served with home-made mayonnaise

La Mer sur un Plateau

Le plateau de fruits de mer « Royal » (pour 2 personnes)

135,00

1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines, 6 crevettes roses, assortiment de 16 huîtres (6 Creuses de Zélande No. 2, 5 fines de claires & 5 creuses de Normandie), bulots, bigorneaux, & crevettes grises

1 kreeft, 1 Noordzee krab, 4 langoustines, 6 gamba's, assortiment van 16 oesters (6 Zeeuwse creuses No. 2, 5 fines de claires & 5 creuses de Normandie), wulken, alikruiken, & Hollandse garnalen

1 lobster, giant crab, 4 langoustines, 6 prawns, assortiment of 16 oysters (6 Creuses from Zeeland No. 2, 5 fines de claires & 5 creuses de Normandie), whelks, periwinkles, & Dutch shrimps

Le plateau de fruits de mer « Prestige »

85,00

½ homard, ½ tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 10 huîtres (4 Creuses de Zélande No. 2, 3 fines de claires & 3 creuses de Normandie), bulots, bigorneaux, & crevettes grises

½ kreeft, ½ Noordzee krab, 2 langoustines, 4 gamba's, assortiment van 10 oesters (4 Zeeuwse creuses No. 2, 3 fines de claires & 3 creuses de Normandie), wulken, alikruiken, & Hollandse garnalen

½ Lobster, ½ giant crab, 2 langoustines, 4 prawns, assortiment of 10 oysters (4 Creuses from Zeeland No. 2, 3 fines de claires & 3 creuses de Normandie), whelks, periwinkles & Dutch shrimps

Plateau 'FLO Amsterdam'

62,00

1 tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 3 Creuses de Zélande No. 2, 3 creuses de Normandie, bulots, bigorneaux & crevettes grises

1 Noordzee krab, 2 langoustines, 4 gamba's, 3 Zeeuwse creuses No. 2, 3 creuses de Normandie, wulken, alikruiken & Hollandse garnalen

1 Giant crab, 2 langoustines, 4 prawns, 3 Creuses from Zeeland No. 2, 3 creuses de Normandie, whelks, periwinkles, & Dutch shrimps

L'Assiette de l'écailler

34,50

2 crevettes roses, 6 huîtres (3 Creuses de Zélande No. 2 & 3 creuses de Normandie), bulots & bigorneaux

2 gamba's, 6 oesters (3 Zeeuwse creuses No. 2 & 3 creuses de Normandie), wulken & alikruiken

2 prawns, 6 oysters (3 Creuses from Zeeland No. 2 & 3 creuses de Normandie), whelks & periwinkles

Servis avec pain de seigle, citron, vinaigre d'échalotes et mayonnaise

Geserveerd met roggebroomd, citroen, rode wijnazijn met sjalot en mayonaise

Served with rye-bread, lemon, vinegar with shallot and mayonnaise

Entrées / Voorgerechten / Starters

Darne de saumon fumée à la minute, œuf de ferme poché, salade de salsifis et sabayon à l'estragon A la minute gerookt mootje zalm met een gepocheerd hoeve-ei schorsenerensalade en een dragonsabayon <i>Salmon steak, smoked à la minute, served with poached farm egg, salsify salad and tarragon sabayon</i>	16,75
Terrine de queue de bœuf, foie gras de canard et jambon de Bayonne sur une remoulade de céleri-rave et truffe Terrine van ossenstaart, eendenlever en Bayonneham op een remoulade van knolselderie en truffel <i>Oxtail, foie gras and Bayonne ham terrine served on a celeriac and truffel remoulade</i>	16,50
Tarte tatin d'endives braisées et roquefort avec une salade de poire, noix et roquette Tarte tatin van gebraiseerde witlof en roquefort, met een salade van peer, walnoot en rucola <i>Braised chicory and roquefort tarte tatin served with a pear, walnut and rocket salad</i>	14,75
Bisque de homard classique au cognac, chair de homard, fenouil, tomate et céleri Een klassieke kreeftenbisque waarin cognac, kreeftenvlees, venkel, tomaat en selderie <i>Classic lobster bisque with cognac, lobster meat, fennel, tomato and celery</i>	15,75
Gamba's et praires sautées à l'ail, orange et moscatel, couscous relevé et salade orientale aux herbes Gebakken gamba's met knoflook, sinaasappel en moscatel, pittige couscous en oosterse kruidensalade <i>Stir-fried prawns with garlic, orange and Muscatel served with spicy couscous and oriental herb salad</i>	14,75

Plats côté Mer/Hoofdgerechten Vis/Main courses Fish

Sole de la mer du Nord entière, pommes de terre rissolées et légumes de saison, jus aux herbes Gebakken hele Noordzeetong met gebakken aardappelen en seizoensgroenten, kruidenjus <i>Sautéed whole North Sea sole served with fried potatoes, seasonal vegetables and a herb gravy</i>	42,50
Aile de Raie, céleri-rave, gremolata et beurre noisette aux câpres et noisettes Gebakken rogvlugelfilets, gegrilde knolselderie, gremolata en beurre noisette met hazelnoten en kappertjes <i>Sautéed skate wing fillets, served with grilled celeriac, gremolata and beurre noisette with hazelnuts and capers</i>	27,50
Coquilles Saint-Jacques grillées, foie gras de canard, crème de topinambour, chorizo, bolet royal et truffe Gegrilde coquilles St. Jaques met eendenlever, crème van aardpeer, chorizo, koningsboleet en truffel <i>Grilled scallops served with foie gras, Jerusalem artichoke cream, chorizo, royal bolete and truffles</i>	29,75

Plats côté Terre/Hoofdgerechten Vlees/Main courses Meat

Poitrine de veau braisée aux ris de veau sauté, champignons et sauce aux morilles Gebraiseerde kalfsborst met gebakken kalfszwezerik, paddenstoelen en een morieljessaus <i>Braised veal breast served with fried sweetbread, mushrooms and a morel sauce</i>	28,75
Cuissot de cerf rôti, panais épicié, tutti frutti, spätzle et sauce armagnac-girofle Gebraden hertenbout met kruidige pastinaken, tutti frutti, spätzle, en een armagnac-kruidnagelsaus <i>Braised leg of venison served with seasoned parsnip, tutti frutti, spätzli and an Armagnac clove sauce</i>	27,00
Poitrine de perdrix rôtie et patte braisée, cassolette de choucroute, boudin noir, lardons, saucisse, foie gras de canard et sauce au poivre Gebraden patrijzenborst en gestoofd pootje met zuurkool, bloedworst, spekjes, worstje, eendenlever en pepersaus <i>Braised partridge breast and stewed leg served with sauerkraut, black pudding, lardons, sausage, foie gras and pepper sauce</i>	28,00
Filet de Bœuf Rôti en Croute Wellington, champignons et salsifis, sauce au Porto Gebraden ossenhaas Wellington, paddenstoelen en schorseneren, rode portsaus <i>Beef Wellington, mushrooms and salsify, red Port sauce</i>	29,00

Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Risotto à l'orge perlé, cèpes, champignons poêlés, asperges grillées, roquette et parmesan Risotto van parelgort en eekhoorntjesbrood met gebakken paddenstoelen, gegrilde asperges, rucola en parmezaan <i>Pearl barley and morel risotto served with sautéed mushrooms, grilled asparagus, rocket and Parmesan cheese</i>	24,50
--	-------

Specialités du Brasserie

6 ou 12 escargots de Bourgogne 11,50
6 of 12 stuks wijngaardslakken gegratineerd met kruidenboter ou/of
6 or 12 snails gratinated with herb-butter /or
21,50

Soupe à l'oignon traditionnelle, gratinée au Gruyère 9,25
De originele Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère
Traditional French onion soup gratinated with Gruyère cheese

Terrine de foie gras de canard, compote au coing, gelée au Beaufort, brioche toastée 19,75
Terrine van eendenlever met kweeperencompote, muscat de Beaume de Venise gelei en brioche toast
Duck liver terrine served with a quince compote, Muscat de Beaume de Venise jelly and brioche toast

Chiffonnade de saumon fumé maison avec blinis de pommes de terre, crème fraîche, ciboulette et câpres, pain de campagne grillé 17,75
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

Desserts / Nagerechten / Desserts

Assortiment de fromages fermiers français et hollandais, pain aux noix et aux figes 13,50
Diverse Franse en Nederlandse boerenkazen met noten-vijgenbrood
Assorted French and Dutch farm cheeses served with nut fig bread

Crème brûlée à la vanille Bourbon 10,50
Crème brûlée van Bourbonvanille
Crème brûlée with Bourbon vanilla

Gâteau glacé au lime, framboise et chocolat blanc avec meringue, kumquat et physalis 11,75
Ijstaartje van limoen, framboos en witte chocolade met meringue, kumquat en goudbes
Lime, raspberry and white chocolate Ice cream cake with meringue, kumquat and goldberry

Fondant au chocolat, brochette d'ananas grillé, raisins au rhum et sorbet piña colada 11,50
Chocolade fondant met gegrild spiesje van ananas, rumrozijnen en piñacoladasorbetijs
Hot chocolate fondant served with a grilled pineapple skewer, rum raisin and piña colada sorbet

Bûche Noël aux noix et moka, poire Gieser Wildeman, sabayon au banyul et glace à la fève de tonca 11,50
Kerststammetje van noten en mokka, Gieser Wildeman peer, Banyul sabayon en Tonkabonenijs
Christmas log of nuts and mocha, Gieser Wildeman pear, Banyul sabayon and Tonka bean ice cream

Crêpes Suzette au Grand Marnier flambées à table, glace à l'orange 12,50
Crêpes Suzette met Grand Marnier aan tafel geflambeerd met sinaasappelroomijs
Crêpes Suzette with Grand Marnier flambéed at the table and served with orange ice cream

Profiteroles, glace vanille et sauce au chocolat chaud 12,00
Profiteroles, vanille-ijs en warme chocoladesaus
Profiteroles, vanilla ice cream and hot chocolate sauce

Grand dessert: dégustation de notre carte, préparée par notre pâtissier 22,50
Grand dessert; verschillende kleine desserts uit de kaart bereid door onze patissier
Grand dessert: assorted mini desserts from the menu prepared by our pastry chef

Café Gourmand et friandises 9,75
Café gourmand met kleine zoete lekkernijen
Café gourmand with a selection of sweets

Amuses

Wonton farci aux crevettes et légumes, salade orientale de légumes et chutney au mango
Wonton gevuld met gamba's en groenten, oosterse groentesalade en mangochutney
King prawn and vegetable dumpling, oriental vegetable salad and mango chutney

Tartare de veau avec un beignet de huître et crème de truffe
Tartaar van kalfsvlees met een beignet van oester en truffelcrème
Veal tartar steak with oyster beignet and truffle cream

Entrées / Voorgerechten / Starters

Darne de saumon fumée à la minute, œuf de ferme poché, salade de salsifis et sabayon à l'estragon
A la minute gerookt mootje zalm met een gepocheerd hoeve-ei schorsenerensalade en een dragonsabayon
Salmon steak, smoked à la minute, served with poached farm egg, salsify salad and tarragon sabayon

ou/of/or

Trio des grands classiques de Flo : terrine de foie gras de canard, saumon fumé, steak tartare
Trio van Flo klassiekers: Eendenleverterrine, Gerookte zalm, Steak tartare
Trio of classic Flo dishes: Duck liver terrine, smoked salmon, steak tartare

ou/of/or

Terrine de queue de bœuf, foie gras de canard et jambon de Bayonne sur une remoulade de céleri-rave et truffe
Terrine van ossenstaart, eendenlever en Bayonneham op een remoulade van knolselderie en truffel
Oxtail, foie gras and Bayonne ham terrine served on a celeriac and truffel remoulade

ou/of/or

Gamba's et praires sautées à l'ail, orange et moscatel, couscous relevé et salade orientale aux herbes
Gebakken gamba's met knoflook, sinaasappel en moscatel, pittige couscous en oosterse kruidensalade
Stir-fried prawns with garlic, orange and Muscatel served with spicy couscous and oriental herb salad

Plats / Hoofdgerechten / Main courses

Filet de Bœuf Rôti en Croute Wellington, champignons et salsifis, sauce au Porto
Gebraden ossenhaas Wellington, paddenstoelen en schorseneren, rode portsaus
Beef Wellington, mushrooms and salsify, red Port sauce

ou/of/or

Aile de Raie, céleri-rave, gremolata et beurre noisette aux câpres et noisettes
Gebakken rogvlugelfilets, gegrilde knolselderie, gremolata en beurre noisette met hazelnoten en kappertjes
Sautéed skate wing fillets, served with grilled celeriac, gremolata and beurre noisette with hazelnuts and capers

ou/of/or

Cuissot de cerf rôti, panais épicé, tutti frutti, spätzle et sauce armagnac-girofle
Gebraden hertenbout met kruidige pastinaken, tutti frutti, spätzle, en een armagnac-kruidnagelsaus
Braised leg of venison served with seasoned parsnip, tutti frutti, spätzli and an Armagnac clove sauce

ou/of/or

Poitrine de perdrix rôtie et patte braisée, cassolette de choucroute, boudin noir, lardons, saucisse, foie gras de canard et sauce au poivre

Gebraden patrijzenborst en gestoofd pootje met zuurkool, bloedworst, spekjes, worstje, eendenlever en pepersaus
Braised partridge breast and stewed leg served with sauerkraut, black pudding, lardons, sausage, foie gras and pepper sauce

Desserts / Nagerechten / Desserts

Assortiment de fromages fermiers français et hollandais, pain aux noix et aux figues

Diverse Franse en Nederlandse boerenkazen met noten-vijgenbrood

Assorted French and Dutch farm cheeses served with nut fig bread

ou/of/or

Bûche Noël aux noix et moka, poire Gieser Wildeman, sabayon au banyul et glace à la fève de tonca

Kerststammetje van noten en mokka, Gieser Wildeman peer, Banyul sabayon en Tonkabonenijs

Christmas log of nuts and moch, Gieser Wildeman pear, Banyul sabayon and Tonka bean ice cream

ou/of/or

Fondant au chocolat, brochette d'ananas grillé, raisins au rhum et sorbet piña colada

Chocolade fondant met gegrild spiesje van ananas, rumrozijnen en piñacoladasorbetijs

Hot chocolate fondant served with a grilled pineapple skewer, rum raisin and piña colada sorbet

ou/of/or

Omelette Norvégienne, remplie de framboises, mango et glace au chocolat blanc, compote de fruits tropiques

Omelet Siberienne, gevuld met frambozen, mango en witte chocolade-ijs, tropische vruchtencompote

Baked Alaska, filled with raspberries, mango and white chocolate ice cream, tropical fruit sauce