

## Entrées / Voorgerechten / Starters

<b>THON. tataki - tartare - wonton joue de veau - salade d'avocat et mangue - crème de yuzu</b>	15,75
Tonijn - tataki - tartaar - wonton kalfswang - salade avocado mango - yuzucrème Tuna - tataki - veal cheek wonton - avocado mango salad - yuzu cream	
<b>JAMBON D'AGNEAU. pastilla - ras el hanout - amandes - salade de couscous perlé - crème de piment d'Espellette</b>	14,50
Lamsham - pastilla van lam - ras el hanout - amandelen - parelcouscoussalade - espelettepepercrème Lamb ham - lamb pastille - ras el hanout - almonds - pearl couscous salad - Espelette pepper cream	
<b>ASPERGES VERTES. burrata - fregola - tomate - cresson - huile au basilic - vinaigre balsamique</b>	12,75
Groene asperges - burrata - fregola - tomaat - waterkers - basilicumolie - balsamico azijn Green asparagus - burrata - fregola - tomato - watercress - basil oil - balsamic vinegar	
<b>SOUPE AUX ASPERGES. oeuf de ferme poché - anguille fumée - crevettes grises - basilic</b>	14,50
Aspergesoep - gepocheerd hoeve-ei - gerookte paling - Hollandse garnalen - basilicum Asparagus soup - poached farmhouse egg - smoked eel - Dutch shrimps - basil	
<b>ASPERGES HOLLANDAISES. foie gras de canard légèrement fondu - morilles - boules de neige - sabayon à la truffe</b>	13,75
Hollandse asperges - licht gesmolten eendenlever - morieltjes - anjischampignons - truffelsabayon Dutch asparagus - lightly melted duck liver - morel mushroom - horse mushrooms - truffle sabayon	
<b>HOMARD SAUTÉ. bucardes - linguine - légumes de printemps - sauce au homard - citronnelle - gingembre</b>	19,50
Gebakken kreeft - kokkels - linguini - voorjaarsgroenten - kreeftensaus - sereh - gember Fried lobster - cockles - linguini - spring vegetables - lobster sauce - lemon grass - ginger	
<b>POMMES DE TERRE TSARINE. au four - crème fraîche - 10 grammes de caviar Anna Dutch Gold - ciboulette</b>	19,75
Gepofte aardappel - crème fraîche - 10 gram Anna Dutch Gold kaviaar - bieslook Baked potato - crème fraîche - 10 grams of Anna Dutch Gold Caviar - chives	

## Plats côté Mer / Hoofdgerechten Vis / Main courses Fish

<b>LOUP DE MER. grillé - risotto au homard - légumes de printemps - gremolata - bisque mousseuse - citronnelle</b>	25,50
Gegrilde zeebaars - kreeftenrisotto - voorjaarsgroenten - gremolata - schuimige bisque - sereh Grilled Sea bass - lobster risotto - spring vegetables - gremolata - foamy bisque - lemon grass	
<b>FILETS DE LIMANDE. asperges hollandaises - jeunes carottes - lavande de mer - sauce hollandaise</b>	23,50
Tongscharfilets - Hollandse asperges - voorjaarspeentjes - lamsoren - hollandaisesaus Lemon Sole - Dutch asparagus - baby carrots - sea lavender - hollandaise sauce	
<b>AILE DE RAIE. sautée - asperges vertes grillées - caponata - épinards - sauce antiboise</b>	27,75
Rogvleugel, gebakken - gegrilde groene asperges - caponata - spinazie - antiboisesaus Skate wing, Pan-fried - grilled green asparagus - caponata - spinach - antiboise sauce	
<b>COQUILLES SAINT-JACQUES. Linguini - ragoût de fèves - artichaut - jambon de Bayonne - sauce aux truffes</b>	28,50
Coquilles saint-jacques, linguini - ragout van tuinbonen - artisjok - Bayonneham - truffelsaus Coquilles saint-jacques, Linguini - broad bean ragout - artichoke Bayonne ham - truffle sauce	

## Plats côté Terre / Hoofdgerechten Vlees / Main courses meat

<b>POITRINE DE VEAU. braisée - ris de veau croquant - champignons - sauce aux morilles</b>	26,50
Kalfsborst - gebraiseerd - krokante zwezerik - paddenstoelen - pommes mousseline - morieljesaus Braise veal brest - pan-fried - crispy sweetbread - mushroom - morel mushroom sauce	
<b>GIGOT D'AGNEAU. rôti - asperges sautées - artichaut petit violet - pommes fondant - sauce à l'ail</b>	25,00
Gebraden lamsbout - gebakken asperges - violette artisjok - pommes fondant - knoflooksaus Roasted leg of lamb - fried asparagus - purple artichoke - fondant potatoes - garlic sauce	
<b>BAVETTE. rôtie - lentilles vertes du Puy - moutarde - endive - laitue romaine - sauce béarnaise - pommes frites</b>	25,75
Geroosterde runderbavette - Puy linzen - mosterd - witlof - little gem - béarnaisesaus - frietjes Roasted bavette steak - Puy lentils - mustard - chicory - little gem salad - Béarnaise sauce - French fries	
<b>POULET DE GRAIN. cuisses - filet - haricots Tarbais - cassoulet - tomate rôtie - légumes secs - sauce à l'estragon</b>	24,00
Maishoender boutjes - filet - tarbaisbonen - cassoulet - gepofte tomaat - peulvruchten - dragonjusz Corn fed chicken legs - fillet - Tarbais beans - hotpot - grilled tomato - legumes - tarragon sauce	

## Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

<b>ASPERGES HOLLANDAISES. sautées - panais - artichaut petit violet - bolets grillés - linguini - parmesan</b>	20,50
Gebakken Hollandse asperges - pastinaak - violette artisjok - gegrilde boleten - linguini - parmezaan Fried Dutch asparagus - parsnip - purple artichoke - grilled boletus - linguini - Parmesan	

# Spécialités du Brasserie / Brasseriespecialiteiten / Brasserie Specialities

<b>ESCARGOTS À LA BOURGIGNONNE. gratinés - demi-douzaine/douzaine</b> Wijngaardslakken - gegratineerd - kruidenboter - zes of twaalf stuks <i>Escargots. au gratin - herb-butter - six or twelve pieces</i>	9,50/19,00
<b>SOUPE À L'OIGNON. gratinée - Gruyère</b> Franse uiensoep - gegratineerd - Gruyère <i>French onion soup au gratin - Gruyère cheese</i>	9,75
<b>TRIO GRANDS CLASSIQUES FLO. terrine de foie gras de canard - compote de tamarillo - saumon fumé - blinis - steak tartare - mayonnaise à la truffe</b> Trio flo klassiekers - eendenleverterrine - boomtomatencompote, gerookte zalm - blini's, steak tartare - truffelmayonaise <i>Flo's classic trio - Duck liver terrine - tree tomato compote - smoked salmon - blinis - steak tartare - truffle mayonnaise</i>	20,50
<b>TERRINE DE FOIE DE CANARD. compote de tamarillo - gelée au Sauternes - brioche toastée</b> Eendenleverterrine - boomtomatencompote - sauternesgelei - briochetoast <i>Duck liver terrine - tree tomato compote - Sauternes jelly - brioche toast</i>	19,50
<b>SAUMON FUMÉ MAISON. blinis de pommes de terre - crème fraîche - ciboulette- câpres - pain de campagne grillé</b> Huisgerookte zalm - aardappelblini's - crème fraîche - bieslook - kappertjes - geroosterd boerenbrood <i>House-smoked salmon - potato blinis - crème fraîche - chives - capers - toasted farmhouse bread</i>	16,50
<b>½ STEAK TARTARE. préparé à table - pain de campagne grillé - salade verte</b> Naar wens bereid - pommes frites - groene salade <i>Prepared at the table - french fries - green salad</i>	14,50
<b>STEAK TARTARE. préparé à table - pommes frites - salade verte</b> Naar wens bereid - pommes frites - groene salade <i>Prepared at the table - french fries - green salad</i>	21,50
<b>BOUILLABAISSE. poissons divers - coquillages - crostinis - rouille - aïoli</b> Diverse vissoorten - schaal- en schelpdieren - crostini - rouille - aïoli <i>Assorted fish - crustaceans - crostini - rouille - aioli</i>	17,50/29,50
<b>CHOUCROUTE ALSACIENNE. carré de porc - saucisse fumée - lard - saucisse de Francfort - pommes Roseval</b> Elzasser zuurkool. casseler rib - rookworst - gerookt spek - frankfurter - rosevalaardappelen <i>Alsacian sauerkraut. Kassler - smoked sausage - smoked bacon - frankfurters - Roseval potatoes</i>	21,50
<b>ASPERGES À LA FLAMANDE. jambon artisanal - œuf de ferme - pommes Roseval - sauce hollandaise</b> Asperges flamandes - ambachtelijke achterham - gekookt hoeve-ei - rosevalaardappelen - Hollandaisesaus <i>Flemish style asparagus - artisan ham - farmhouse egg - Roseval potatoes - hollandaise sauce</i>	22,75

## Desserts

<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES FERMIERS FRANÇAIS ET HOLLANDAISE. chutney de tamarillo - pain aux noix et aux figues</b>	14,50
Frans en Hollandse boerenkazen - boomtomaatchutney - noten-vijgenbrood Assorted French and Dutch farm cheeses - tamarillo chutney - nut and fig bread	
<b>CRÈME BRÛLÉE. à la vanille Bourbon</b>	9,75
Bourbonvanille Bourbon vanilla	
<b>OPÉRA. cerises amarena - noisettes - glace au citron et au mascarpone</b>	8,75
Chocolade operataart - amarenakersen - hazelnoten - mascarpone-citroenijs Opera cake - amarena cherries - hazelnuts - mascarpone-lemon ice cream	
<b>FRAISES HOLLANDAISES. marinées - rhubarbe - sirop de fleurs de sureau - fenouil croquant - sorbet fraises et gin</b>	9,00
Hollandse aardbeien - gemarineerd - rabarber - vlierbloesemsiroop - krokante venkel - aardbei-gin sorbetijs Dutch strawberries - marinated - rhubarb - elderflower syrup -crispy fennel - strawberry-gin ice cream	
<b>TIRAMISU. pain d'épices - liqueur Baileys - pistache - glace au chocolat blanc et à la pistache</b>	9,25
Kruidkoek - Baileys - pistache - witte chocolade-pistache ijs Gingerbread - Baileys - pistachio - white chocolate and pistachio ice cream	
<b>ŒUFS À LA NEIGE. crème anglaise - caramel - amandes</b>	8,25
Vanillesaus - caramel - amandelen Custard sauce - caramel - almonds	
<b>CRÊPES SUZETTE. flambées à table - Grand Marnier - glace à l'orange</b>	11,50
Aan tafel geflambeerd - Grand Marnier - sinaasappelroomijs Flambéed at the table - Grand Marnier - orange ice cream	
<b>PROFITEROLES. glace au vanille - sauce chaude au chocolat</b>	11,00
Vanilleroomijs - warme chocoladesaus Vanille ice cream - hot chocolate sauce	
<b>GRAND DESSERT. pour deux personnes - assortiment de petits desserts de la carte</b>	20,00
Voor twee personen - verschillende kleine desserts van de kaart For two - variety of small desserts from the menu	
<b>CAFÉ GOURMAND. petites friandises</b>	8,75
Koffie met kleine zoete lekkernijen Coffee with bite-sized pastries	

## Boules de glace / IJscoupes / Ice cups

<b>TROIS BOULES DE GLACE. tuile aux amandes - orange - vanille - chocolat blanc-pistache - mascarpone</b>	8,25
Drie bollen roomijs - amandeltuile - sinaasappel - vanille - witte chocolade-pistache - mascarpone Three scoops of ice cream - almond tuile - orange - vanilla - , white chocolate-pistachio - mascarpone	
<b>TROIS BOULES DE SORBET. tuile aux amandes - pomme - citron vert - fraises-gin - framboise</b>	8,25
Drie bollen sorbet ijs - amandeltuile - appel - citroen - aardbei-gin - framboos Three scoops of sorbet ice cream - almond tuile - apple - lemon - strawberry-gin - raspberry	
<b>COUPE NORMANDIE. sorbet à la pomme - calvados</b>	11,75
Appelsorbet - calvados Apple sorbet - calvados	
<b>COUPE COLONEL. sorbet au citron vert - vodka</b>	11,75
Citroensorbet - wodka Lemon sorbet - vodka	