

Entrées / Voorgerechten / Starters

- Filets flambés de maigre mariné, sur une salade de fenouil et céleri, beignets d'huîtres, sauce beurre ponzu* 15,25
Gemarineerde en gebrande corvinafilets op een salade van venkel en selderie, oesterbeignets en ponzubotersaus
Flambéed fillets of marinated meagre on a fennel and celery salad, oyster fritters and ponzu butter sauce
- Mijoté de queue de bœuf avec foie gras de canard légèrement fondu et céleri-rave grillé au-dessus, sauce au truffes* 15,00
Gestooftde ossenstaart waarop licht gesmolten eendenlever en gegrilde knolselderie, truffelsaus
Oxtail stew with on top lightly melted duck liver and grilled celeriac, truffle sauce
- Brioche grillé avec œuf de ferme poché, Vacherin Mont d'Or, agaric des jachères, cresson de fontaine et crème d'estragon* 12,50
Briochetoast waarop gepocheerd hoeve ei, Vacherin Mont d'Or, anijschampignons, waterkers en dragoncrème
Toasted brioche bread with poached farmhouse egg, Vacherin Mont d'Or, Horse Mushrooms, watercress and tarragon cream
- Queues de langoustines et foie gras de canard sur ananas grillé avec un chutney de tamarillo, sauce au moscatel* 19,00
Gebakken langoustinestaartjes en eendenlever op gegrilde ananas met een chutney van tamarillo, moscatelsaus
Fried langoustine tails and duck liver on grilled pineapple with a tamarillo chutney and muscatel sauce
- Moules à la Normande au wok avec cidre, lardons, persil et champignons* 14,25
Roergebakken mosselen op Normandische wijze met appelcider, spekjes, peterselie en champignons
Stir-fried mussels Normandy with apple cider, bacon bits, parsley and mushrooms
- Ris de veau légèrement caramélisé, poitrine de porc à la Japonaise avec shiitake, pousses de soja, sauce soja-gingembre* 16,25
Licht gekaramelliseerde kalfszwezerik en buikspek op Japanse wijze met shiitakes en taugé, soja-gembersaus
Caramelised sweetbread and Japanese style pork belly with shiitake and bean sprouts, soy-ginger sauce
- Coquilles Saint-Jacques grillées avec une salade de crabe royal, avocat, pomélo et tomate, crème de piment d'Espelette* 18,25
Gegrilde coquilles St. Jacques met een salade van koningskrab, avocado, grapefruit en tomaat, Espelettepepercrème
Grilled Scallops with a salad of king crab, avocado, grapefruit and tomato, cream of Espelette pepper
- Bisque de homard mousseuse thaïlandaise avec gambas, coco, citronnelle, gingembre et coriandre* 13,25
Een schuimige soep van kreeft op Thaise wijze waarin gamba's, kokos, sereh, gember en koriander
Thai style lobster foam soup with prawns, coconut, lemongrass, ginger and coriander

Les Spécialités

6 ou 12 escargots de Bourgogne	9,50
6 of 12 stuks wijngaardslakken gegratineerd met kruidenboter	Ou/of/or
6 or 12 snails gratinated with herb-butter	19,00
 Soupe à l'oignon traditionnelle, gratinée au Gruyère	9,75
De originele Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère	
<i>Traditional French onion soup prepared gratinated Gruyère cheese</i>	
 Terrine de foie gras de canard, compote à la rhubarbe, gelée au Beauges-de-Venise, brioche toastée	19,50
Terrine van eendenlever met kweeperencompote, muscat de beauges de venise gelei en brioche toast	
<i>Duck liver terrine served with a rhubarb compote, Muscat de Beauges de Venise jelly and brioche toast</i>	
 Chiffonnade de saumon fumé maison avec blinis de pommes de terre, crème fraîche, ciboulette et câpres, pain de campagne grillé	16,50
Dun uitgesneden huisgerookte zalm met aardappelblinis, crème fraîche, bieslook, kappertjes en geroosterd boerenbrood	
<i>Thinly sliced house-smoked salmon with potato blinis, crème fraîche, chives and capers served with toasted farmhouse bread</i>	
 Trio des grands classiques de Flo: terrine de foie gras de canard avec coing, saumon fumé avec blinis, steak tartare avec mayonnaise à la truffe	20,50
Trio van Flo klassiekers: Eendenleverterrine met kweeper, gerookte zalm met blini's, steak tartaar met truffelmayonaise	
<i>Trio of Flo's classics: Duck liver terrine with quince, smoked salmon and blinis, steak tartare with truffle mayonnaise</i>	
 ½ Steak tartare préparé à table, pain de campagne grillé et salade verte	14,50
½ Steak tartaar aan tafel bereid met boerenbrood en salade verte	
<i>½ Steak tartare prepared at the table with toasted farmhouse bread and green salad</i>	
 Steak tartare préparé à table, pommes frites et salade verte	21,50
Steak tartaar aan tafel bereid pommes frites en salade verte	
<i>Steak tartare prepared at the table with chips and green salad</i>	
 Risotto au homard, homard rôti, langoustine, gambas, coquille Saint-Jacques, moules, coques, légumes et sauce au homard	21,50
Kreeftenrisotto met gebakken kreeft, langoustine, gamba, coquille, mosselen en kokkels met groenten en kreeftensaus	Ou/of/or
<i>Lobster risotto with sautéed lobster langoustine, prawns, scallops, mussels and clams served with vegetables and lobster sauce</i>	36,75
 Choucroute alsacienne avec carré de porc, saucisse fumée, lard, saucisse de Francfort et pommes de terre	21,50
Elzasser zuurkoolschotel met casselerrib, rookworst, gerookt spek, Frankfurter en Roseval aardappelen	
<i>Elzasser sauerkraut served with Kassler, smoked sausage, smoked bacon, frankfurters and Roseval potatoes</i>	
 Chateaubriand : Filet de bœuf pour deux personnes, flambé à table, garniture et sauce stroganoff, pommes frites	71,00
Chateaubriand: ossenhaas voor twee personen, aan tafel geflambeerd. Met stroganoffgarnituur en -saus en pommes frites	
<i>Chateaubriand: Fillet of beef for two, flambéed at the table, served with Stroganoff trimmings and sauce, french fries</i>	
 Menu classique Flo 5 plats	49,50
5 Gangen klasiék FLO menu	
<i>5-course classic Flo menu</i>	
 Menu dégustation 7 plats	61,00
7 Gangen proeverij	
<i>7-course sampler menu</i>	

Poissons / Visgerechten / Fish dishes

<i>Skrei frit avec des lentilles du Puy épicées, champignons du hêtre, queue de bœuf, jus de vin rouge</i>	25,50
Gebakken skrei kabeljauw met kruidige Puy-linzen, gebakken beukenzwammetjes, ossenstaart en rodewijnjus	
<i>Baked skrei cod with spiced Puy lentils, fried beech mushrooms, oxtail and red wine gravy</i>	
<i>Sole de la mer du Nord entière, pommes de terre rissolées et légumes de saison, jus aux herbes</i>	39,50
Gebakken hele Noordzeetong met gebakken aardappelen en seizoen groenten, kruidenjus	
<i>Sautéed whole North Sea sole served with fried potatoes, seasonal vegetables and a herb gravy</i>	
<i>Sauté de Saint-Jacques sur crème de panais avec lardons, pomme et noisette, perles de hareng, beurre noisette</i>	28,75
Gebakken coquilles St. Jacques op pastinaakzalf, met lardons, appel en hazelnoot, haringkaviaar, beurre noisette	
<i>Pan-fried scallops on a parsnip purée with bacon bits, apple and hazelnut, herring caviar, beurre noisettes</i>	
<i>Filets de flétan sur un sauté de légumes à l'orientale avec une salade d'herbes et bouillon à la feuille de lime</i>	28,50
Gegrilde heilbotfilets op gebakken oosterse groenten met een kruidensalade en een bouillon met citroenblad	
<i>Halibut fillets on an oriental vegetable stir-fry with herb salad and lime leaf bouillon</i>	

Viandes / Vleesgerechten / Meat dishes

<i>Poitrine de veau braisée aux ris de veau sautés, champignons et sauce aux morilles</i>	26,50
Gebraiseerde kalfsborst met gebakken kalfszwezerik, paddenstoelen en een morieljessaus	
<i>Braised veal breast served with fried sweetbread, mushrooms and a morel mushroom sauce</i>	
<i>Magret de Canard sauté avec artichaut violet, bucardes, petits oignons aigre-doux et champignons, jus au vadouvan</i>	25,50
Gebraden tamme eendenborst met artisjok violette, kokkels, zoetzure uitjes en zwammetjes, jus met vadouvan	
<i>Fried Duck Breast with purple artichokes, cockles, pickled onions and mushrooms, vadouvan spiced gravy</i>	
<i>Entrecôte et asperges grillées, petits épis de maïs, pommes de terre Hasselback, sauce chimichurri</i>	25,75
Gegrilde runderentrecôte met gegrilde asperges, maiskolfjes en Hasselback aardappels, chimichurri	
<i>Grilled sirloin steak and asparagus, mini corn on the cob, Hasselback potatoes, chimicurri sauce</i>	
<i>Côtelettes et curry d'agneau avec couscous perlé et légumes grillés, jus aux raisins et à la coriandre</i>	26,00
Gebraden lamskoteletjes en een lamscurry met parelcous-cous en gegrilde groenten, jus waarin rozijnen en koriander	
<i>Lamb cutlets and lamb curry with pearl couscous and grilled vegetables, raisin and coriander jus</i>	

Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

<i>Risotto d'orge perlé avec citrouille grillée, sauce verte, graines de potiron, roquette et fromage parmesan</i>	20,50
Risotto van parelgort met geroosterde pompoen, salsa verde, pompoenpitten, rucola en Parmezaanse kaas	
<i>Pearl barley risotto with toasted butternut squash, salsa verde, pumpkin seeds, rocket and Parmesan cheese</i>	

Desserts / Nagerechten / Desserts

Assortiment de fromages fermiers français et hollandais, pain aux noix et aux figues Diverse Franse en Nederlandse boerenkazen met noten-vijgenbrood <i>Assorted French and Dutch farm cheeses served with nut fig bread</i>	14,50
Crème brûlée à la vanille Bourbon Crème brûlée van Bourbonvanille <i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	9,75
Bombe au chocolat remplie de fruits, assortiment de glaces, brisures de biscuits, diverses sauces (2 pers.) Chocolade BOM gevuld met vruchten, roomijssoorten en koekkrumels, diverse sausen (2 pers.) <i>Chocolate BOMB filled with fruit, assorted ice cream and cookie crumbs, served with assorted sauces (2 pers.)</i>	18,75
Tartelette d'oublies, farcie au poires cuites, sorbet à la poire et meringue italienne, coulis de fruits de la passion Oublietaartje gevuld met gestoofde peer, perensorbetijs en Italiaanse meringue, passievruchtencoulis <i>Oublie biscuit tartlet filled with poached pear, pear sorbet and Italian meringue, passion fruit coulis</i>	9,75
Selection de petits desserts au chocolat en aux agrumes Diverse kleine desserts van chocolade en citrusvruchten <i>Selection of small chocolate and citrus fruit desserts</i>	10,50
Baba au rhum avec ananas confit, petits beignets aux cerises amarena, crème chantilly, glace aux cerises amarena Baba au rhum met gekonfijte ananas, amarenakers-oliebolletjes, crème Chantilly, amarenakersroomijs <i>Rum baba with candied pineapple, deep-fried amarena cherry buns, whipped cream, amarena cherry ice cream</i>	9,75
Crêpes Suzette au Grand Marnier flambées à table, glace à l'orange 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>	11,50
Île flottante avec crème anglaise, caramel et amande Oeuf a la neige met vanillesaus en gecarameliceerde amandelen <i>Oeuf à la neige served with vanilla sauce and caramelised almonds</i>	9,75
Profiteroles traditionnelles, glace vanille et sauce au chocolat chaud Profiteroles gevuld met vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus <i>Profiteroles filled with vanilla ice cream served with chocolate sauce</i>	11,00
Grand dessert: dégustation de notre carte préparés par notre pâtissier 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>	20,00
Café Gourmand et douceurs Café gourmand met kleine zoete lekkernijen <i>Café gourmande with a selection of sweets</i>	8,75
Coupes de Glace / IJscoupes / Ice cream sundaes	
3 boules de glace et tuile aux amandes : orange, vanille, caramel-noix de pécan, café-noix, cerises amarena 3 bollen roomijs met amandeltuile: sinaasappel, vanille, pecancaramel, koffie-noten, amarenekersen <i>3 scoops of dairy ice cream with an almond tuile: choice of orange, vanilla, pecan caramel, coffee nut and amarene cherry</i>	8,25
3 boules de sorbet et tuile aux amandes : pomme, citron vert, pamplemousse, orange sanguine, pina colada, mangue-passion 3 bollen sorbetijs met amandeltuile: limoen, grapefruit, bloedsinaasappel, pinacolada, mango-passie <i>3 scoops of sorbet served with almond tuile: apple, lime, grapefruit, blood orange, piña colada and mango passion</i>	8,25
Coupe Normandie : sorbet pomme au calvados Coupe normandie: appelsorbet met calvados <i>Normandy sundae: apple sorbet with Calvados</i>	11,75
Coupe Colonel: sorbet citron vert à la vodka Coupe Colonel: limoensorbet met vodka <i>Coupe Colonel: lime sorbet with vodka</i>	11,75