

Entrées / Voorgerechten / Starters

- Boudin noir et foie de veau sautée, coincés rôtis au gingembre et sereh, jus épices** € 9,20
Gebakken bloedworst en kalfslever met gember en sereh geroosterde kweeperen, specerijenjus
Sautéed black pudding and calf's liver with ginger and sereh roasted quinces and a jus of spices
- Boudin de magret de canard et foie gras de canard, salade de haricots tarbais et crème aux truffes** € 9,50
Boudin van tamme eend en eendenlever op een warme salade van tarbais bonen met een truffelcrème
Homemade sausage of duck and duck liver on a warm salad of tarbais beans with truffle cream
- Soufflé au roquefort, poires et salsifis rôtis** € 9,75
Soufflé van roquefort met een salade van gebakken peer en schorseneren
Soufflé of Roquefort with a salad of sautéed pears and salsify
- Salade aux friture de carrelet et moules sautées, antiboise aux tomates** € 9,80
Salade met gefrituurde reepjes scholfilets en gebakken mosselen met een tomaten-antiboise
Salad with deep-fried plaice and sautéed mussels served with a tomato antiboise
- Jambon de cerf, figues rôtis, salade roquette, Parmesan et crème aux Pedro Jiménez** € 12,80
Gerookte hertenham met geroosterde vijgen, rucola salade, Parmezaanse kaas en Pedro Jimenez crème
Smoked ham of venison with roasted figs, rocket salad, Parmesan cheese and Pedro Jimenez cream
- Terrine de crevettes, anguille fumé et truite saumonée, gelée aux safran, salade de fenouil et céleri** € 12,80
Terrine van garnalen, gerookte paling en zalmforel met saffraan gelei op een venkel-selderie salade
Terrine of shrimps, smoked eel and salmon trout with jelly of saffron, salad of fennel and celery
- Filet de thon rôtis aux épices, salade à la papaye et pousses de haricots, vinaigrette aux soy** € 13,90
Met specerijen geroosterde tonijnfilets, op een salade van papaja en taugé met sojavinaigrette
Tuna fillet seared with spices served on a salad of papaya and bean sprouts with soy vinaigrette
- Saumon d'Ecosse fumé maison, salade tiède aux pommes de terre, œuf fermier poché, sauce moutarde** € 14,50
Huisgerookte Schotse zalm, lauwwarme aardappelsalade en gepocheerd hoeve ei, mosterdsaus
Home smoked Scottish salmon, lukewarm salad of potatoes, poached farm-yard egg and mustard sauce
- Beignets de huitres de Zélande aux wagamé et carotte de lotus, sauce aux citronnelle et coriandre** € 14,75
Beignets van Zeeuwse oesters met wagame en lotuswortel, saus waarin citroenblad en koriander
Beignets of Zeeland oysters with wagame and lotus carrot, sauce with citronella and coriander
- Demi homard gratiné à l'ail confit et beurre de romarin, salade, sauce Choron** € 19,50
Halve gegratineerde kreeft met gekonfijte knoflook en rozemarijn boter, salade en Choronsaus
Half lobster gratinated with garlic and rosemary butter, salad and Choronsauce
- Terrine de foie gras de canard, gelée au Sauternes, compote fruits sèches** € 19,50
Terrine van eendenlever met Sauternes gelei, compote van gedroogde zuidvruchten
Terrine of duck liver with Sauternes-jelly, dried fruits compote

Soupes / Soepen / Soups

- Véritable soupe à l'oignon, gratinée au vieux fromage** € 7,50
De originele Franse uiensoep, gratineerd met oude kaas
Original French onion soup gratinated with old cheese
- Potage de courge Butternut avec crème à la cannelle, pépins de potiron et ciboulette** € 8,75
Romige soep van pompoen met kaneelroom, geroosterde pompoenpitten en bieslook
Creamy butternut-squash soup with cinnamon cream, roasted pumpkin seeds and chives
- Soupe d'homard aux légumes fine, fenouil et l'anis** € 9,75
Schuimige kreeftensoep waarin diverse fijne groenten, venkel en steranijs
Foamy soup of lobster with fine vegetables, fennel and anis

L'Ardoise du jour

- Dégustation du menu selon le goût du chef (7 plats, à commander par table entière, de 17.30 à 22.00 h)** € 49,50
Proeverij van de kaart, naar de smaak van onze chef (7 gangen, per gehele tafel, van 17.30 tot 22.00h)
Tasting of our menu according to the chef's choice (7 dishes, per complete table only, from 17.30 until 22.00)

Les Spécialités

6 ou 12 escargots de Bourgogne	€ 9,50
6 of 12 stuks wijngaardslakken gegratineerd met kruidenboter	ou/of/or
6 or 12 gratinated snails with herb-butter	€ 19,00
Steak tartare préparé à votre goût, salade et pommes frites	€ 19,50
Steak tartaar naar smaak bereid, salade en frites (rauw rundvlees)	
Steak tartar prepared to your taste, salad and French fries (raw beef)	
Choucroute traditionnelle (carré de porc, lard, saucisse fumée et saucisse de Francfort)	€ 18,75
Elzasser zuurkoolschotel met casselerrrib, spek, rookworst, frankfurter en rozeval aardappelen	
Alsatian style sauerkraut with salted loin of pork, bacon, sausage, frankfurter and rozeval potato	
Côte de bœuf Irlandais rôtie pour deux (950 gr), pommes frites, sauce béarnaise	p.p.
Gebraden Iers runderribstuk voor 2 pers (950 gr) met pommes frites en bearnaisesaus	€ 34,50
Roasted Irish loin of beef for two (950 gr) served with home made chips and béarnaise sauce	
Tête de veau braisée façon « FLO Amsterdam » : langue, joue, cervelle et sauce gribiche	€ 17,00
"Tête de veau": Gebakken kalfstong, gestoofde -wang en krokante -hersenen met gribichesaus	
"Tête de veau": Sautéed calf's tongue, braised cheek and crispy brains with gribiche sauce	

Poissons / Visgerechten / Fish dishes

Cabillaud sauté aux ras el hanout, piperade aux olives et anchois, sauce Bourride	€ 18,50
Gebakken kabeljauwfilet met ras el hanout, piperade waardoor olijven en ansjovis, Bourridesaus	
Sautéed fillet of cod with ras el hanout, piperade with olives and anchovies, Bourride sauce	
Filet de carrelet, mousseline du panais, salsifis sauté, chanterelles et beurre blanc aux truffes	€ 19,80
Gebakken scholfilets met pastinaakzalf, gebakken schorseneren, cantharellen en een truffelsaus	
Sautéed fillet of plaice with mousseline of parsnip, sautéed salsify, chanterelles and truffle sauce	
Filet de dorade royal grillé, topinambour sauté, noisettes et salsa verde	€ 22,00
Gegrilde doradefilets met gebakken topinamboer, hazelnoten en salsa verde	
Grilled fillet of guild-head bream with sautéed Jerusalem artichoke, hazelnut and salsa verde	
Coquilles St.-Jacques sautées, cannelloni aux crabe et légumes, sauce de potiron et homard	€ 24,50
Gebakken coquilles St.-Jaques, cannelloni met krab en groentes, saus van pompoen en kreeft	
Pan-fried scallops, cannelloni of crab and vegetables, sauce of pumpkin and lobster	
Filet de raie poêlée, risotto aux champignons, oignons de printemps et sauce vin rouge	€ 25,80
Gebraden rogvleugel filets met paddenstoelen risotto, bosui en rode wijnsaus	
Roasted fillet of skate with mushroom risotto, spring onions and red wine sauce	
Belle sole meunière, pommes sautées	€ 37,50
Hele zeetong à la meunière met kruidenjus, groenten en gebakken aardappel	
Whole sole meunière with herb gravy, vegetables and sautéed potatoes	

Viandes / Vleesgerechten / Meat dishes

Cuissot de cerf rôti, ragoût de cerf, coing, sauce gibier aux chocolat et mûre	€ 19,50
Gebraden hertenbout met een ragout van hert, kweeper en wildsaus met bramen en chocolade	
Roast leg of deer with a ragout of deer, quince and a game sauce with chocolate and blackberry	
Entrecôte de bœuf grillé, haricots verts, gratin dauphinois, sauce à l'ai caramélisée	€ 21,50
Gegrilde runder-entrecote met haricots verts, gratin dauphinois en gecarameliseerde knoflooksaus	
Grilled sirloin with haricoverts, gratin dauphinois and caramelized garlic sauce	
Poitrine de veau braisée, ris de veau sautés, sauce aux morilles	€ 22,00
Gebraiseerde kalfsborst en krokante zwezerik met paddestoelen en morieljesaus	
Braised breast of veal and crispy sweetbreads with mushrooms and morel sauce	
Canard sauvage rôti, cuisse confit, galette de maïs, raisins friture, sauce au Sauternes	€ 23,00
Gebraden wilde eend met gekonfijt pootje, maiskoekjes, gefrituurde druiven en Sauternes saus	
Roast wild duck and confit of the leg with corn biscuit, deep fried grapes and Sauternes sauce	
Perdreau rôti, tarte tatin d'endives, pommes amandes, sauce au poivre blanc	€ 24,50
Gebraden patrijs met tarte tatin van witlof, amandelaardappel en witte peper saus	
Roasted partridge, tarte tatin of chicory, almond potatoes and white pepper sauce	

La Carte des Gourmandises

Desserts et Fromages / Nagerechten en kaas / Desserts and Cheese

	€ 11,50
Crème brûlée à la vanille Bourbon Crème brûlée met Bourbon vanille <i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	
	€ 7,20
« Vacherin » aux sorbets de mangue et de noix de coco, coulis au chocolat « Vacherin » van mango- en kokossorbet met chocoladecoulis « Vacherin » with sorbet of mango and coconut served with chocolate coulis	€ 7,50
Terrine des agrumes, sabayon à la Champagne et glace aux basilic et orange Terrine van citrusvruchten met Champagnesabayon en basilicum-sinaasappel roomijs <i>Terrine of citrus fruit with Champagne-sabayon and basil-orange ice-cream</i>	€ 7,90
“Bread and butter pudding” aux chocolat et bananas, glace au caramel Bread and butter pudding met chocolade en banaan, karamelroomijs <i>Bread and butter pudding with chocolate and bananas, caramel ice-cream</i>	€ 7,90
Tarte tatin aux pommes “Jonagold”, sauce caramel, glace vanille Tarte tatin van Jonagold appels, met karamelsaus en vanille roomijs <i>Tarte tatin with “Jonagold” apples with caramel sauce and vanilla ice cream</i>	€ 8,70
Soufflé aux mûre et sa compote, petits crêpes et glace aux yaourt et citron Bramen soufflé, bramencompote, poffertjes, yoghurt-citroenijs <i>Soufflé of blackberries, blackberry compote, small pancakes and yogurt and lemon ice cream</i>	€ 9,50
Fondant au chocolat chaud, beignets de cerise Amarene et sa glace Warm geserveerde fondant van chocolade met beignets en roomijs van Amerene kersen <i>Warm fondant of chocolate with beignets and ice cream of Amarene cherries</i>	€ 10,00
Traditionnelles Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat Profiteroles gevuld met vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus <i>Profiteroles filled with vanilla ice cream served with chocolate sauce</i>	€ 10,00
Baba au rhum chaud, Ananas confit, sabsayon au Banyuls, glacé aux noix tonka Warme Baba rum met gekonfijte ananas, Banyulssabayon en tonkabonen roomijs <i>Warm Baba rum with confit of pineapple, Banyuls sabayon and tonka bean ice cream</i>	€ 10,50
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier et orange Flensjes à la Suzette met Grand Marnier en sinaasappel <i>Crepes Suzette with Grand Marnier and orange slices</i>	€ 10,50
Café Gourmand Koffie met lekkernijen <i>Coffee with sweets</i>	€ 7,00

Les Glaces et Sorbets / Roomijs en Sorbets / Ice creams and sorbets

3 boules de sorbet maison aux choix, ou 3 boules de glace maison aux choix 3 bollen huisgemaakt sorbetijs of 3 bollen huisgemaakt roomijs met een amandel tuile <i>3 scoops of sorbet ice or 3 scoops of ice cream with an almond tuile</i>	€ 7,70
Coupe Normandie: Sorbet au pommes avec Calvados Coupe Normandie: Appelsorbet met Calvados <i>Coupe Normandie: Apple sorbet with Calvados</i>	€ 8,00
Coupe Colonel: Sorbet de citron vertes, lichees et wodka Coupe Colonel: limoensorbet met litchees en wodka <i>Coupe Colonel: Lime sorbet with lichees and wodka</i>	€ 8,20
Coupe poire belle Helene: Poire poché, sauce au chocolat et glace vanille Coupe poire belle Helene: gepocheerde peer met chocoladesaus en vanille roomijs <i>Coupe poire belle Helene: Poached pear with chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	€ 8,50



AMSTERDAM

Menu FLO Amsterdam

Choisissez... Une Entrée & Un Plat – ou – Un Plat & Un Dessert € 26,00

Ou Une Entrée, Un Plat & Un Dessert € 32,50

U kiest... Een Voorgerecht & Een Hoofdgerecht – of – Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht € 26,00

Of Een Voorgerecht, Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht € 32,50

You select... A Starter & A Main Course – or – A Main Course & A Dessert € 26,00

Or A Starter, A Main Course & A dessert € 32,50

Entrées / Voorgerechten / Starters

Six creuses de Zélande No. 2

Zes Zeeuwse creuses No. 2

Six creuses from Zeeland No. 2

Ou/of/or

Salade aux friture de carrelet et moules sautées, antiboise aux tomates

Salade met gefrituurde reepjes scholfilets en gebakken mosselen met een tomaten-antiboise

Salad with deep-fried plaice and sautéed mussels served with a tomato antiboise

Ou/of/or

Boudin de magret de canard et foie gras de canard, salade de haricots tarbais et crème aux truffes

Boudin van tamme eend en eendenlever op een warme salade van tarbais bonen met een truffelcrème

Homemade sausage of duck and duck liver on a warm salad of tarbais beans with truffle cream

Plats / Hoofdgerechten / Main courses

Cabillaud sauté aux ras el hanout, piperade aux olives et anchois, sauce Bourride

Gebakken kabeljauwfilet met ras el hanout, piperade waardoor olijven en ansjovis, bourridesaus

Sautéed fillet of cod with ras el hanout, piperade with olives and anchovies, Bourride sauce

Ou/of/or

Poitrine de veau braisée, sauce aux morilles

Gebraiseerde kalfsborst met paddestoelen en morieljesaus

Braised breast of veal with mushrooms and morel sauce

Ou/of/or

Cuissot de cerf rôti, ragoût de cerf, coing, sauce gibier aux chocolat et mûre

Gebraden hertenbout met een ragout van hert, kweeper en wildsaus met bramen en chocolade

Roast leg of deer with a ragout of deer, quince and a game sauce with chocolate and blackberry

Desserts / Nagerechten / Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée met Bourbon vanille

Crème brûlée with Bourbon vanilla

Ou/of/or

« Vacherin » aux sorbets de mangue et de noix de coco, coulis au chocolat

« Vacherin » van mango- en kokossorbet met chocoladecoulis

« Vacherin » with sorbet of mango and coconut served with chocolate coulis

Ou/of/or

Tarte tatin aux pommes "Jonagold", sauce caramel, glace vanille

Tarte tatin van Jonagold appels, met karamelsaus en vanille roomijs

Tarte tatin with "Jonagold" apples with caramel sauce and vanilla ice cream

Les Huîtres

Dégustation d' huîtres (les 6) € 21,75
Proeverij van oesters (6 stuks)
Tasting of oysters (6 pieces)

Les huîtres de Zélande / Zeeuwse oesters / Oysters from Zeeland

Creuses de Zélande No. 2 / Zeeuwse creuses No. 2 / Creuses from Zeeland No. 2 Les 6 € 16,50

Belons 0000 de Zélande // Zeeuwse belons 0000 / Belons 0000 from Zeeland Les 6 € 37,50

Les huîtres de France / Franse Oesters / French Oysters

Spéciales Gillardeau No. 2 Les 6 € 26,50

Fines de claire « Chapons » No. 3 Les 6 € 21,50

Spéciales creuses de Normandie No. 2 Les 6 € 20,00

Conseil du sommelier avec les huîtres : une verre de Champagne A.C. Special Cuvée Bollinger € 14,50

Servis avec pain de seigle, citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote
Geserveerd met roggebrood, citroen en rode wijnazijn met sjalot
Served with rye-bread, lemon and red wine vinegar with shallot

Les coquillages / Schaal & schelpdieren / Crustaceans

Langoustines / Langoustines / Langoustines (500 gr.) € 35,50

Demi Homard, mayonnaise / Halve kreeft, mayonnaise / Half Lobster, mayonnaise € 22,50

Tourteau, mayonnaise / Noordzeekrab, mayonnaise / North Sea Crab, mayonnaise € 25,00

Crevettes Roses / Gamba's / Prawns (120 gr.) € 17,50

Crevettes Grises / Hollandse garnalen / Dutch shrimps (120 gr.) € 16,50

Bulots / Wulken / Whelks (300 gr.) € 8,50

Bigorneaux / Alikruikken / Periwinkles (250 gr.) € 8,00

Servis avec mayonnaise de la maison
Geserveerd met huisgemaakte mayonnaise
Served with home-made mayonnaise

La Mer sur un Plateau

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

€ 125,00

1 homard, 1 tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, assortiment de 15 huîtres (5 Creuses de Zélande No. 2, 5 fines de claires & 5 creuses de Normandie), bulots, bigorneaux, & crevettes grises

1 kreeft, Noordzee krab, 3 langoustines, 3 gamba's, assortiment van 15 oesters (5 Zeeuwse creuses No. 2, 5 fines de claires & 5 creuses de Normandie), wulken, alikruiken, & Hollandse garnalen

1 lobster, giant crab, 3 langoustines, 3 prawns, assortment of 15 oysters (5 Creuses from Zeeland No. 2, 5 fines de claires & 5 creuses de Normandie), whelks, periwinkles, & Dutch shrimps

Le plateau de fruits de mer « Prestige »

€ 75,00

½ homard, 1 tourteau, 2 langoustines, 3 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, Noordzee krab, 2 langoustines, 3 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, giant crab, 2 langoustines, 4 prawns, assortment of 12 oysters (4 Creuses from Zeeland No. 2, 3 fines de claires & 3 creuses de Normandie), whelks, periwinkles & Dutch shrimps

Plateau 'FLO Amsterdam'

€ 54,50

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

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

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

L'Assiette de l'écailler

€ 28,50

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 roggebrood, citroen, rode wijnazijn met sjalot en mayonaise

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