

## Entrées / Voorgerechten / Starters

<b>Hiver salade frisée et endives aux lardons, croûtons, oeuf poché</b>	€ 7,50
Winterse Frisée en witlof salade met gebakken spekjes, croutons en gepocheerd scharrelei Winter Frisee and chicory salad with fried bacon, croutons and a poached farm egg	
<b>Soufflé de pommes de terre et ail, salade topinambour et roquefort, soupe salsifis</b>	€ 8,75
Soufflé van aardappel en knoflook, aardpeersalade met roquefort en een soepje van schorseneren Soufflé of potatoes and garlic, salad of Jerusalem artichoke and Roquefort and a soup of salsify	
<b>Salade oriental aux papaye et légumes, beignet de crevettes roses, vinaigrette aux soya et gingembre</b>	€ 9,50
Oriëntaalse salade met papaja en groenten, beignets van gamba's en een gember-sojavinaigrette Oriental salad with papaya and vegetables, beignets of shrimp, ginger and soy vinaigrette	
<b>Boudin noir et foie de veau sautés, tarte tatin d'oignons rouge et orange, sauce aux épices</b>	€ 9,75
Gebakken bloedworst en kalfslever, tarte tatin van rode uien en bloedsinaasappel en specerijen saus Sautéed black pudding and calf's liver on a red onion tartlet with a spices sauce	
<b>Sardines grillé et calmar sautéé, risotto nero, sauce Bouillabaisse</b>	€ 9,75
Gegrilde sardines en gebakken calamaris met risotto nero en Bouillabaisseau Grilled sardines and pan-fried squid with risotto nero and Bouillabaisse sauce	
<b>Terrine de veau confit, endives, foie gras de canard et jambon de Bayonne, salade lentilles</b>	€ 11,75
Terrine van gekonfijte kalfswang, witlof, eendenlever en Bayonneham, linzensalade en truffelcrème Terrine of veal, chicory, duck liver and Bayonne ham, lentils salad and truffle crème	
<b>Saumon d'Écosse fumé maison, blinis de pommes de terre et crème de raifort</b>	€ 14,50
Huisgerookte Schotse zalm met aardappel pannenkoekjes en mierikswortelcrème Home smoked Scottish salmon with potato pancakes and horseradish cream	
<b>Trois préparations de huitres creuse de Zéland : Nam Kee, gratiné et sauté</b>	€ 14,75
Drie bereidingen van Zeeuwse cruises: Nam Kee, gegratineerd en gebakken Three preparations of Zeeland creuses: Nam Kee, gratinated and pan-fried	
<b>Coquilles st.-Jacques sautées, salade aux crabe, pommes et avocat, sauce poivre d'espelette</b>	€ 18,50
Gebakken coquilles saint Jacques met een salade van krab, appel en avocado met espelette peper saus Pan-fried Scallops with a salad of crab, apple and avocado with espelette pepper sauce	
<b>Terrine de foie gras de canard, gelée au Jurançon, compote de abricot et pain de campagne grillé</b>	€ 19,50
Terrine van eendenlever met Jurançongelei, compote van abrikozen en geroosterd boerenbrood Terrine of duck liver with Jurançon-jelly, apricot compote and toasted pain de campagne	
<b><u>Conseil du sommelier: une verre de Tokay Pinot Gris Vendange Tardive 1999, Kuentz- Bas</u></b>	<b>€ 12,50</b>
<b>Caviar d'Aquitaine (30 gr) servi avec ses blinis</b>	€ 85,00
30 gr. Aquitaine kaviaar geserveerd met blinis en garnituren 30 grs. of French Aquitaine caviar served with buckwheat pancakes and garnish	

## Soupes / Soepen / Soups

<b>Le vraie soupe à l'oignon gratinée au vieux fromage</b>	€ 7,50
De originele Franse uiensoep, gegratineerd met oude kaas Original French onion soup gratinated with old cheese	
<b>Bouillon de veau aux légumes et herbes en croûte</b>	€ 9,50
Heldere kalfsbouillon met groenten en kruiden en croûte geserveerd Clear veal bouillon with vegetabels and herbes served en crouste	
<b>Crémeuse de potiron et crabes aux fenouil et anis</b>	€ 11,75
Een romige soep van pompoen en strandkrabbetjes waarin venkel en steranijs Creamy pumpkin and shore crab soup with fennel and anis	

## L'Ardoise du jour

<b>Dégustation du menu selon le goût du chef (7 plats, a commander par table entière, de 17.30 à 22.00 h)</b>	€ 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

<b>6 ou 12 escargots de Bourgogne</b>	€ 9,50
6 of 12 stuks wijngaardslakken gegratineerd met kruidenboter	ou/of/or
6 or 12 gratinated snails with herb-butter	€ 19,00
<b>Steak tartare préparé à votre goût, salade et pommes frites</b>	€ 18,75
Steak tartaar naar smaak bereid, salade en frites (rauw rundvlees)	
Steak tartar prepared to your taste, salad and French fries (raw beef)	
<b>Choucroute traditionnelle (carré de porc, lard, saucisse fumée et saucisse de Francfort)</b>	€ 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	
<b>Côte de bœuf Irlandais rôtie pour deux (950 gr), pommes frites, sauce béarnaise</b>	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	
<b>Tête de veau braisée façon « FLO Amsterdam » : langue, joue, cervelle et sauce gribiche</b>	€ 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

<b>Saumon mi-fumé d'Ecosse sur choucroute, beurre de baies de genièvre</b>	€ 18,50
Lichtgerookte, gebakken zalm met romige zuurkool en een jeneverbessensaus	
Lightly smoked sautéed fillet of salmon with creamy sauerkraut and juniper berry sauce	
<b>Filet de cabillaud sauté, salsifis, pleurotes, queue de bœuf braisée, sauce morilles</b>	€ 19,75
Gebakken kabeljauwfilet, schorseneren en oesterzwammen, gestoofde ossenstaart en morieltjes saus	
Pan fried fillet of cod with salsify, oyster mushrooms, stew of oxtail and morel sauce	
<b>Coquilles St. Jacques sautées, carotte confit, sauce cresson et Parmesan</b>	€ 22,75
Gebakken coquilles St.-Jacques, gekonfijte bospeen, waterkerssaus en Parmezaanse kaas	
Pan-fried scallops, confit of carrot, watercress sauce and Parmesan cheese	
<b>Filet de raie poêlé, jambon de Bayonne et topinambour, jus aux noisettes et pistache</b>	€ 25,50
Gebraden rogvluegel filet met Bayonneham en aardpeer, jus waarin hazelnoten en pistache	
Sautéed fillet of skate with Bayonne ham and Jerusalem artichokes, gravy with hazelnuts and pistachio	
<b>Homard gratinée à l'ail confit et beurre romarin, salade cresson, pommes frites et sauce Choron</b>	€ 34,50
Gegratineerde kreeft met gekonfijte knoflook en rozemarijn boter, frites, salade en Choronsaus	
Lobster gratinated with garlic and rosemary butter, salad, French fries and Choronsauce	
<b>Belle sole meunière, pommes sautées</b>	€ 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

<b>Filet de poulet grillé farci aux truffes, mousseline aux truffes, jus aux cèpes</b>	€ 17,75
Onder de huid met truffel gevulde en gegrilde maïshoenderfilets met truffelmousseline en boletenjus	
Grilled fillet of corn chicken stuffed with truffle, mousseline with truffle and a jus with boletus	
<b>Ballotine de lapin et prunes, boudin noir sauté, légumes d'hiver et sauce aux épices</b>	€ 18,00
Ballotine van tam konijn en pruimen, gebakken bloedworst, wintergroenten en specerijen saus	
Ballotine of rabbit and prunes, sautéed black pudding winter vegetables and a spices sauce	
<b>Filet mignon sauté, risotto aux herbes, salsa-verde, roquette, parmesan et sauce au vin rouge</b>	€ 19,00
Gebraden runderzijende met kruidenrisotto, salsa-verde, rucola, parmezaanse kaas en rode wijnsaus	
Sautéed loin of beef with herb-risotto, salsa-verde, roquet, Parmesan Cheese and red wine sauce	
<b>Cuissot d'agneau, tarte au jarret de veau, couscous et jus d'agneau aux ras el hanout</b>	€ 19,50
Gebraden lamsbout, taartje van filo deeg waarin lamschenkel, couscous en lamsjus met ras el hanout	
Roasted leg of lamb, tartlet with lamb shin, couscous and a lamb jus with ras el hanout	
<b>Poitrine de veau braisée, ris de veau sautés, sauce aux morilles</b>	€ 22,00
Gebraiseerde kalfsborst en krokante zwezerik met paddestoelen en morieljesaus	
Braised breast of veal and crispy sweetbreads with mushrooms and morel sauce	

# La Carte des Gourmandises

## Desserts et Fromages / Nagerechten en kaas / Desserts and Cheese

<b>Fromages Français et Hollandais fermiers, pain aux noix</b> Keuze uit diverse Franse en Nederlandse boerenkazen met notenbrood <i>Choice of French and Dutch farmhouse cheeses with nut bread</i>	€ 11,50
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b> Crème brûlée met Bourbon vanille <i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	€ 6,50
<b>3 boules de sorbet maison aux choix, ou 3 boules de glace maison aux choix</b> 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>	€ 7,00
<b>Condé de riz avec compote de coing, sorbet de sereh et citron vert</b> Rijst condé met compote van kweepeer en een sorbet van sereh en limoen <i>Condé of rice with compote of quinces and a sorbet of sereh and lime</i>	€ 7,00
<b>Tarte au fromage blanc et potiron, pépins de potiron rôtis, glace d'orange et potiron</b> Pompoenkwardaart met geroosterde pompoenpitten en pompoen-sinaasappelijs <i>Pumpkin cheese cake with roasted pumpkin seeds and pumpkin-orange ice cream</i>	€ 7,50
<b>Soupe de mandarin et orange sanguine, glace de mascarpone</b> Soep van mandarijn en bloedsinaasappel met mascarpone roomijs <i>Soup of mandarin and blood oranges with mascarpone ice cream</i>	€ 7,50
<b>Buchtlen chaud, moka sauce et parfait de chocolat blanche et butterscotch</b> Warme buchtlen met koffiesaus en een parfait van witte chocolade en butterscotch <i>Warm buchtlen with coffee sauce and a parfait of white chocolate and butterscotch</i>	€ 7,75
<b>Tarte tatin aux pommes "Jonagold", bavaroise de pommes, sorbet "Granny Smith"- calvados</b> Tarte tatin van Jonagold appels, appel bavaroise en Granny Smith - Calvados sorbet <i>Tarte tatin with "Jonagold" apples, apple bavaroise and "Granny Smith" - Calvados sorbet</i>	€ 8,75
<b>Omelette Sibérienne aux sorbet mangue et sorbet framboise, mangue sautée et épices</b> 'Omelette Sibérienne' van mango en frambozensorbetijs met gebakken mango en specerijen <i>'Omelette Sibérienne' of mango and raspberries sorbet with sautéed mango and spices</i>	€ 8,75
<b>Fondant au chocolat chaud, ananas confit et glace de rhum et raisin</b> Warm geserveerde fondant van chocolade met gekonfijte ananas en boerenjongensijs <i>Warm fondant of chocolate with confit of pineapple and rum raisin ice-cream</i>	€ 9,00
<b>Traditionnelles Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat</b> Profiteroles gevuld met vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus <i>Profiteroles filled with vanilla ice cream served with chocolate sauce</i>	€ 9,75
<b>Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier et orange</b> Flensjes à la Suzette met Grand Marnier en sinaasappel <i>Crepes Suzette with Grand Marnier and orange slices</i>	€ 10,50
<b>Café Gourmand</b> Koffie met lekkernijen <i>Coffee with sweets</i>	€ 6,50

## Les Vins Doux en Verre / Dessertwijnen per glas / Desert Wines

Côteaux du Layon A.C., Langlois-Château, 2006	€ 6,50
Sainte-Croix-du-Mont A.C., Château La Rame, 2004	€ 8,50
Muscats de Rivesaltes A.C., Cassell Real, 2005	€ 5,25
Banyuls A.C. « Prestige », Henriques, S.A.	€ 6,50



## Menu FLO Amsterdam

*Choisissez... Une Entrée & Un Plat – ou – Un Plat & Un Dessert € 23,00*

*Ou Une Entrée, Un Plat & Un Dessert € 29,00*

U kiest... Een Voorgerecht & Een Hoofdgerecht – of – Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht € 23,00

Of Een Voorgerecht, Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht € 29,00

*You select... A Starter & A Main Course – or – A Main Course & A Dessert € 23,00*

*Or A Starter, A Main Course & A dessert € 29,00*

### Entrées / Voorgerechten / Starters

*Quatre huîtres creuses de Zélande*

Vier Zeeuwse creuses met garnituur

*Four oysters creuses from Zeeland*

\*\*\*

*Hiver salade frisée et endives aux lardons, croûtons, oeuf poché*

Winterse Frisée en witlof salade met gebakken spekjes, croutons en gepocheerd scharrelei

*Winter Frisee and chicory salad with fried bacon, croutons and a poached farm egg*

\*\*\*

*Salade orientale aux papaye et légumes, beignet de crevettes roses, vinaigrette aux soya et gingembre*

Oriëntaalse salade met papaja en groenten, beignets van gamba's en een gember-sojavinaigrette

*Oriental salad with papaya and vegetables, beignets of shrimp, ginger and soy vinaigrette*

### Plats / Hoofdgerechten / Main courses

*Saumon mi-fumé d'Écosse sur choucroute, beurre de baies de genièvre*

Lichtgerookte, gebakken zalm met romige zuurkool en een jeneverbessensaus

*Lightly smoked sautéed fillet of salmon with creamy sauerkraut and juniper berry sauce*

\*\*\*

*Poitrine de veau braisée, sauce aux morilles*

Gebraiseerde kalfsborst met paddestoelen en morieljesaus

*Braised breast of veal with mushrooms and morel sauce*

\*\*\*

*Filet de poulet grillé farci aux truffes, mousseline aux truffes, jus aux cèpes*

Onder de huid met truffel gevulde en gegrilde maïshoenderfilets met truffelmousseline en boletenjus

*Grilled fillet of corn chicken stuffed with truffle, mousseline with truffle and a jus with boletus*

### Desserts / Nagerechten / Desserts

*Crème brûlée à la vanille Bourbon*

Crème brûlée met Bourbon vanille

*Crème brûlée with Bourbon vanilla*

\*\*\*

*Fondant au chocolat chaud, ananas confit et glace de rhum et raisin*

Warm geserveerde fondant van chocolade met gekonfijte ananas en boerenjongensijs

*Warm fondant of chocolate with confit of pineapple and rum raisin ice-cream*

\*\*\*

*Condé de riz avec compote de coing, sorbet de sereh et citron vert*

Rijst condé met compote van kweeper en een sorbet van sereh en limoen

*Condé of rice with compote of quinces and a sorbet of sereh and lime*

# Les Huîtres

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

€ 21,50

## *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 € 32,50

## *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. « Brut Zéro » Ayala € 14,90***

*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, mayonaise / Half Lobster, mayonnaise* € 22,50

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

*Crevettes Roses / Gamba's / Prawns (120 gr.)* € 16,50

*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 mayonaise  
*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, 4 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 18 huîtres (6 creuses de Zélande, 6 fines de claires & 6 creuses de Normandie), bulots, bigorneaux, & crevettes grises*

*1 kreeft, Noordzee krab, 4 langoustines, 4 gamba's, assortiment van 18 oesters (6 creuse de Zélande, 6 fines de claires & 6 creuses de Normandie), wulken, alikruiken, & Hollandse garnalen*

*1 lobster, giant crab, 4 langoustines, 4 prawns, assortment of 18 oysters (6 Creuse de Zélande, 6 fines de claires & 6 creuses de Normandie), whelks, periwinkles, & Dutch shrimps*

## **Le plateau de fruits de mer « Prestige »**

€ 75,00

*½ homard, 1 tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 12 huîtres (4 creuses de Zélande, 4 fines de claires & 4 creuses de Normandie), bulots, bigorneaux, & crevettes grises*

*½ kreeft, Noordzee krab, 2 langoustines, 4 gamba's, assortiment van 12 oesters (4 creuses de Zélande, 4 fines de claires & 4 creuses de Normandie), wulken, alikruiken, & Hollandse garnalen*

*½ Lobster, giant crab, 2 langoustines, 4 prawns, assortment of 12 oysters (4 creuses de Zélande, 4 fines de claires & 4 creuses de Normandie), whelks, periwinkles & Dutch shrimps*

## **Plateau 'FLO Amsterdam'**

€ 54,50

*1 tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 4 creuses de Zélande, 3 creuses de Normandie, bulots, bigorneaux & crevettes grises*  
*Noordzee krab, 2 langoustines, 4 gamba's, 4 creuses de Zélande, 3 creuses de Normandie, wulken, alikruiken & Hollandse garnalen*  
*Giant crab, 2 langoustines, 4 prawns, 4 creuses de Zélande, 3 creuses de Normandie, whelks, periwinkles, & Dutch shrimps*

## **L'Assiette de l'écailler**

€ 24,50

*2 crevettes roses, 6 huîtres (3 creuses de Zélande & 3 creuses de Normandie), bulots & bigorneaux*  
*2 gamba's, 6 oesters (3 creuses de Zélande & 3 creuses de Normandie), wulken & alikruiken*  
*2 prawns, 6 oysters (3 creuses de Zélande & 3 creuses de Normandie), whelks & periwinkles*

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

*Geserveerd met roggebrood, citroen, rode wijnazijn met sjalot en mayonaise*

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