

BRASSERIE



Menu

Choisissez... Une Entrée & Un Plat – ou – Un Plat & Un Dessert € 23,00
Ou Une Entrée, Un Plat & Un Dessert € 29,50

U kiest... Een Voorgerecht & Een Hoofdgerecht – of – Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht € 23,00
Of Een Voorgerecht, Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht € 29,50

You select... A Starter & A Main Course – or – A Main Course & A Dessert € 23,00
Or A Starter, A Main Course & A Dessert € 29,50

Entrees / Voorgerechten / Starters

Quatre huîtres creuses de Zélande No. 2

Vier Zeeuwse creuses met garnituur No.2

Four oysters creuses from Zeeland No. 2

Asperges vertes au jambon de Bayonne, bouquet de roquette

Groene asperges met Bayonneham met een rucola salade

Green asparagus with Bayonneham with a rocket salad

Salade frisée aux lardons, croûtons, oeuf poché

Frisée salade met gebakken spekjes, croutons en gepocheerd scharrelei

Frisée salad with fried bacon, croutons and a poached farm egg

Plats / Hoofdgerechten / Main courses

Entrecôte de boeuf grillée, pommes frites, sauce béarnaise

Gegrilde entrecote met gekonfijte sjalotten, frites en béarnaise saus

Grilled sirloin steak with shallots, French fries and béarnaise sauce

Poitrine de veau braisée, sauce aux morilles

Gebraiseerde kalfsborst met paddestoelen en morieljes saus

Braised breast of veal with mushrooms and morel sauce

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

Lichtgerookte, gebakken zalm filets met romige zuurkool en een jeneverbessensaus

Lightly smoked, baked fillet of salmon with creamy sauerkraut and juniper berry sauce

Desserts / Nagerechten / Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée met bourbon vanille

Crème brûlée with bourbon vanilla

Tarte tatin aux pommes, glace vanille

Tarte tatin van appel met vanille roomijs

Tarte tartin with apple and vanilla ice cream

Coupe Colonel: Sorbet de citron vert, litchis et vodka

Coupe Colonel: limoensorbet met lychees en wodka

Coupe Colonel: Lime sorbet with lychees and vodka



www.brasserieflo.nl



BRASSERIE



Entrées / Voorgerechten / Starters

Salade frisée aux lardons, croûtons, oeuf poché € 7,20
Frisée salade met gebakken spekjes, croutons en gepocheerd scharrelei
Frisee salad with fried bacon, croutons and a poached farm egg

Soufflé au roquefort, poires et salsifis rôtis € 8,70
Soufflé van roquefort met een salade van gebakken peer en schorseneren
Soufflé of roquefort with a salad of sautéed pears and salsify

Asperges vertes au jambon de Bayonne, bouquet de roquette € 9,20
Groene asperges met Bayonneham met een rucola salade
Green asparagus with Bayonneham with a rocket salad

Saumon d'Écosse fumé maison, pain de campagne grillé € 12,90
Dungesneden huisgerookte Schotse zalm met geroosterd boerenbrood
Thinly sliced house smoked salmon with toasted pain de campagne

Foie gras de canard, gelée au Sauternes, compôte de coing et pain de campagne grillé € 18,70
Terrine van eendenlever met Sauternesgelei, compote van kweepeer en geroosterd boerenbrood
Terrine of duckliver with Sauternes-jelly, quince compote and toasted pain de campagne

Soupes / Soepen / Soups

Soupe à l'oignon gratinée € 7,50
Gegratineerde uiensoep
Gratinated onion soup

Vichyssoise avec jambon de Bayonne et croûtons € 9,10
Vichyssoise waarin Bayonne ham en croutons
Vichyssoise with Bayonne ham and croutons

Les spécialités

Six huîtres creuses de Zélande No. 2 € 16,50
Zes Zeeuwse creuses met garnituur No. 2
Six oysters creuses from Zeeland No. 2

L'Assiette de l'écailler : 2 crevettes roses, € 24,50
6 creuses de Zélande No. 2, bulots & bigorneaux
L'Assiette de l'écailler: 2 gamba's, 6 Zeeuwse creuses No. 2, wulken & alikruiken
L'Assiette de l'écailler: 2 prawns, 6 Creuses from Zeeland No. 2, whelks & periwinkles

Six escargots à la bourguignone € 9,50
6 stuks wijngaardslakken gegratineerd met kruidenboter
6 snails gratinated with herb-butter

Steak tartare préparé à votre goût, salade et pommes frites € 19,50
Steak tartaar naar smaak bereid met salade en frites
Steak tartar prepared to your taste with salad and French fries

Choucroute spéciale au riesling (carré de porc, lardons, € 18,90
saucisse fumée et de francfort)
Zuurkoolschotel met casselerrib, spek, rookworst en frankfurter
Sauerkraut with salted loin of pork, bacon, smoked sausage and frankfurter

Poissons / Visgerechten / Fish dishes

Saumon mi-fumé d'Ecosse sur choucroute, € 18,50
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

Filet de dorade grillé, piperade et tagliatelles fraîches € 20,50
Gegrilde zeebrasemfilet met piperade en tagliatelle
Grilled fillet of guild head bream with piperade and tagliatelle

Belle sole meunière, jus aux herbes, légumes, pommes sautées € 32,50
Hele zeetong à la meunière met kruidenjus, groenten, pommes sautées
Whole sole meunière with herb sauce, vegetables and sauted potatoes

Viandes / Vleesgerechten / Meat dishes

Poitrine de veau braisée, ris de veau sauté, sauce aux morilles € 23,00
Gebraiseerde kalfsborst en krokante zwezerik met paddestoelen en morielje saus
Braised breast of veal and crispy sweetbreads with mushrooms and morel sauce

Entrecôte de boeuf grillée, pommes frites, sauce béarnaise € 21,00
Gegrilde entrecote met gekonfijte sjalotten, frites en béarnaise saus
Grilled sirloin steak with shallots, French fries and béarnaise sauce

Magret de canard rôti, endive confite, sauce à l'orange € 22,70
Gebraden tamme eendenborst met gekonfijte witlof en sinaasappelsaus
Roasted duck breast with confit of chicory and an orange sauce

Desserts et Fromages / Nagerechten en kaas / Desserts and Cheese

Café Gourmand € 7,00
Koffie met lekkernijen
Coffee and sweets

Les fromages fermiers de France, pain aux noix € 9,50
Keuze uit diverse Franse boerenkazen met notenbrood
Choice of French farmhouse cheeses with nut bread

Crème brûlée à la vanille Bourbon € 7,20
Crème brûlée met bourbon vanille
Crème brûlée with bourbon vanilla

3 boules de sorbet maison aux choix, € 7,30
ou 3 boules de glace maison aux choix
3 bollen huisgemaakt sorbetijs of 3 bollen huisgemaakt roomijs met een amandel tuile
3 scoops of sorbet ice or 3 scoops of ice cream with an almond tuile

Tarte tatin aux pommes, glace vanille € 8,70
Tarte tatin van appel met vanille roomijs
Tarte tartin with apple and vanilla ice cream

Baba au rhum chaud, ragoût de cerises Amarene, glace canelle € 9,50
Warme Baba rum met Amarene kersen ragout en kaneel roomijs
Warm Baba rum with ragout of Amarene cherries and cinnamon ice cream

Fondant au chocolat avec sorbet de chocolat et orange € 9,50
Fondant au chocolat met chocolade -sinaasappelsorbetijs
Chocolate fondant, served with orange-chocolate sorbet