



*Zodra u binnenstapt in een Brasserie Flo
worden alle elementen tastbaar die
een Brasserie exceptioneel maakt.*

De fijnste en meest verse producten persoonlijk geselecteerd door onze Chef. Traditionele brasseriefavorieten en nieuwe creaties krijgen een subtiele lokale eigenheid en worden herschapen tot exquisite delicatessen die voor de perfecte gastronomische ervaring zorgen. Ons menu weerspiegelt de geest van de grote Franse brasseries : vrijgevigheid, verscheidenheid en overvloed.

Maar het recept voor een grote Franse brasserie heeft nog andere hoofdingrediënten zoals een subtiele balans van verwennerij tussen al uw zintuigen : een unieke locatie, een vlekkeloze bediening, een stijlvolle ambiance en een mengeling van een ontspannen gesprek met attentieve service van onze kelners.

Wij zorgen voor ieder detail zodat u kan genieten van onze uitmuntendheid.



SHARE THE TASTE OF EXCELLENCE

Oesterbank



	Per stuk	Per half dozijn	Per dozijn
Tara oester N°3, lerse creuze oester, ziltig, zoet en vast vlees <i>Gegratineerd</i>	3,95	21,00 24,00	38,00 42,00
Zeeuwse platte oester 00000, intense en verfijnde smaak <i>Gegratineerd</i>	4,95	27,00 30,00	48,00 54,00
Gillardeau N°3, excellente oester, vol met zachte zoete nasmaak <i>Gegratineerd</i>	5,50	30,00 36,00	54,00 64,00

Oesters worden geserveerd met oesterbrood, citroen en rodewijnvinaigrette met sjalotten



AANRADER VAN ONZE SOMMELIER



	glas	fles
Champagne, Pommery	15,00	85,00

Plateau's

Vissermansbord 	25,00
3 Tara oesters N°3, 2 gamba's, wulken, grijze garnalen	
Plateau «Flo» 	40,00
3 Tara oesters N°3, 3 Zeeuwse oesters 00000, 4 gamba's, 4 amandes, wulken	
Plateau «Rubens» 	55,00
1/2 Krab, 1/2 Canadese kreeft, 6 gamba's, 4 langoustines, wulken, grijze garnalen & kreukels	
Plateau «Bonaparte» 	65,00
7 Tara oesters N°3, 2 Zeeuwse oesters 00000, 2 gillardeau oesters N° 4, 1/2 krab, 4 gamba's, 4 langoustines, 4 amandes, wulken, grijze garnalen & kreukels	
Plateau «OLV Kathedraal» 	75,00
3 Tara oesters N°3, 4 Zeeuwse oesters 00000, 4 gillardeau oesters N° 4, 1/2 Canadese kreeft, 1/2 krab, 4 gamba's, 4 langoustines, 2 amandes, wulken, grijze garnalen & kreukels	



Specialiteit van de chef



Zaalbereiding (n.v.t. op buitenteras)



Vegetarisch gerecht



Prijzen zijn inclusief BTW, dienst en in €. Vraag onze manager naar de ingrediënten van onze gerechten indien u allergisch bent voor bepaalde producten





A la carte




Voorgerechten


Rundstartaar, truffelmayonaise, fijne kruidensalade, gebakken kwarteleitje, haring kaviaar 	18,00
Tataki van tonijn, opgelegde groentjes, crumble van kroepoek en Furikake	18,00
Koningskrab, avocado, paprika coulis, citrusdressing	16,00
Bisque van grijze Noordzeegarnalen, pancetta, mascarponeroom	11,50
Pompoen velouté, Sint-Jacobsvruchten, hazelnoot crumble	9,50
«Surf & turf» buikspek en scampi's	18,00
Krokette van grijze Noordzeegarnalen (2), salade van spinazie, venkel, tomaat, gepelde grijze Noordzeegarnalen	19,00
Zwarte quinoa, fijne groentjes, crème van Burrata, granaatappel 	14,00
Kies uw krab uit het homarium, cocktailsaus, lenteslaatje	22,00
	halve hele
Kreeft Belle-Vue, lenteslaatje	24,00 40,00
Kreeft Thermidor, gestoomde Basmati rijst, lenteslaatje	26,00 44,00

Visgerechten

Op vel gebakken zalmfilet, postelein, spinazie, Dijonnaisesaus, aardappelmousseline	28,00
Bouillabaisse «Flo» 	25,00
Tagliatelle en scampi's «Nantua», venkel	23,00
Zeetong «Meunière», fijne kruidensalade, kasteelaardappelen 	dagprijs
Rog op de graat gebakken, «sauce vierge», sucrine, aardappelmousseline	30,00

 Specialiteit van de chef

 Zaalbereiding (n.v.t. op buitenterras)

 Vegetarisch gerecht

Prijzen zijn inclusief BTW, dienst en in €. Vraag onze manager naar de ingrediënten van onze gerechten indien u allergisch bent voor bepaalde producten



Vleesgerechten

Gegrilde filet pur (200 g net), geflambeerd met cognac, fijne kruidensalade, frieten, keuze uit : béarnaise, peperroomsaus, roquefort, champignonroomsaus of vleesjus	34,00
Rundsstoofvlees «De Koninck» saus, witloofsalade, mayonaise met een infuus van truffels, frieten	20,00
Rundstartaar, klassieke garnituur, frieten	24,00
Speenvarken «Blackwell», romanesco, duo van witte en paarse bloemkool	25,00
Zwartpootkip, tagliatelle, Boursin, paddestoelen	23,00

Vegetarisch

Risotto met fijne groentjes, truffelolie, Parmezaanse kaas, groentechips	23,00
Ricotta-artisjok ravioli, roma tomatenfondu	21,00

Extraatje

Seizoensgroentjes	4,00
Fijne kruidensalade	4,00
Gebakken aardappelen	4,00
Gestoomde Basmati rijst	4,00
Frieten	4,00



Specialiteit van de chef



Zaalbereiding (n.v.t. op buitenterras)





Vegetarisch gerecht

Prijzen zijn inclusief BTW, dienst en in €. Vraag onze manager naar de ingrediënten van onze gerechten indien u allergisch bent voor bepaalde producten



Nagerechten

Lauwwarme Tarte Tatin, vanilleroomijs	14,00
«Crêpes Suzette», vanilleroomijs  	14,00
Kaas Plateau Royal	14,00
Profiterollen gevuld met vanilleroomijs, warme chocoladesaus	10,00
Dame Blanche, chocolade crumble, fleur de sel	10,00
Citroen meringue taartje	12,00
Café gourmand - koffie, fruitmousse met macaron, pot de crème, crème brûlée vanille	13,00
Crème brûlée vanille	9,00

Digestieven

COGNAC	
Martell VS	8,00
Martell VSOP	10,00
Remy Martin VSOP	11,00
Remy Martin Accord Royal 1738	13,00
Remy Martin XO	22,00
Martell XO	22,00
Louis XIII de Remy Martin - Specialty of the house	0,2 cl - 99,00 0,5 cl - 199,00
ARMAGNAC	
VSOP	10,00
Hors d'Age	12,00
CALVADOS	
VSOP Busnel	8,00
Le Compte, 5 years	12,00
EAU-DE-VIE	
Poire Williams	8,00
Mirabelle	8,00
Framboise	8,00
GRAPPA	
Grappa Julia	8,00



Specialiteit van de chef



Zaalbereiding (n.v.t. op buitenterras)



Vegetarisch gerecht

Prijzen zijn inclusief BTW, dienst en in €. Vraag onze manager naar de ingrediënten van onze gerechten indien u allergisch bent voor bepaalde producten



Seizoensmenu

Een voorgerecht & een hoofdgerecht *of*
een hoofdgerecht & een nagerecht

38,00

Een voorgerecht, een hoofdgerecht & een nagerecht

42,00

VOORGERECHTEN

«Surf & turf» buikspek en scampi's
of
Rundstartaar, truffelmayonaise, fijne kruidensalade,
gebakken kwarteleitje, haring kaviaar

SORBET

Verfrissende sorbet van Copperhead Gin

HOOFDGERECHTEN

Rog op de graat gebakken, «sauce vierge», sucrine, aardappelmousseline
of
Speenvarken «Blackwell» romanesco, duo van witte en paarse bloemkool

NAGERECHTEN

Citroen meringue taartje
of
Lauwarme Tarte Tatin, vanilleroomijs

Prijzen zijn inclusief BTW, dienst en in €. Vraag onze manager naar de ingrediënten van onze gerechten indien u allergisch bent voor bepaalde producten



Chef's Suggestie

Een voorgerecht en een hoofdgerecht *of*
een hoofdgerecht en een nagerecht

28,00

Een voorgerecht, een hoofdgerecht en een nagerecht

32,00

VOORGERECHT

Carpaccio van skrei, citrus en paprika
of
Pompoen velouté, coquille, hazelnoot crumble

HOOFDGERECHTEN

Gebakken schelvis, prei, kokkels, aardappelmousseline
of
Gebraiseerde zwartpootkip, broccolini, vitelotte aardappelen

NAGERECHT

Peer "Belle Hélène" met structuur van chocolade

Prijzen zijn inclusief BTW, dienst en in €. Vraag onze manager naar de ingrediënten van onze gerechten indien u allergisch bent voor bepaalde producten



SHARE THE TASTE OF EXCELLENCE



Blijf op de hoogte, like en volg ons op
facebook.com/floantwerp
facebook.com/hiltonantwerpoldtown

WE ARE ALSO GREAT ON INSTAGRAM



[@brasseriefloantwerp](https://instagram.com/brasseriefloantwerp)
[@hiltonantwerpoldtown5961](https://instagram.com/hiltonantwerpoldtown5961)