



*En poussant la porte d'une Brasserie Flo  
découvrez toutes les qualités qui font  
les Grandes Brasseries*

Produits frais sélectionnés avec la plus grande exigence,  
plats typiques de la Brasserie à la française, plats régionaux,  
nouvelles créations concoctées par notre Chef et ses équipes...

Notre carte reflète l'esprit des Grandes Brasseries :  
la générosité, la variété et la richesse.

Mais la recette d'une Grande Brasserie est faite de multiples ingrédients,  
un équilibre subtil entre le ravissement du palais et du regard :  
un lieu unique, un service attentionné, une ambiance sans pareil  
où se mêle aux bruits des conversations le ballet des serveurs.

Tous les détails sont soignés pour vous faire vivre  
un moment unique, original et gourmet.



*En poussant la porte d'une Brasserie Flo  
découvrez toutes les qualités qui font  
les Grandes Brasseries*

*Painstakingly selected fresh produce,  
typical French dishes and regional specialities,  
plus new creations concocted by our Chef and his team...*

*Our menu encapsulates the very essence of the great French brasserie:  
generosity, variety and abundance.*

*But the recipe for a great French brasserie has other key ingredients  
subtly balanced to please both the palate and the eye:  
a unique venue, flawless service and an unrivalled ambiance,  
a blend of relaxed conversation and the bustle of our attentive waiting staff.*

*We take care of every detail;  
You enjoy a unique and original gourmet experience.*



**SHARE THE TASTE OF EXCELLENCE**

# Les Huîtres - Oysters



	Pièce piece	demi- douzaine half a dozen	douzaine dozen
Tara N°3, huître d'Irlande à la chaire délicate et charnue <i>Tara N°3, Irish oyster, saline, sweet and solid flesh</i> gratinées   « au gratin »	3,95	21,00	38,00
		24,00	42,00
«Zélande» 00000, saveur intense et raffinée <i>«Zealand» oyster 00000, intense refined taste</i> gratinées   « au gratin »	4,95	27,00	48,00
		30,00	54,00
Gillardeau N°3, l'huître par excellence, une chaire délicate complétée par des parfums de noisette <i>Gillardeau N°3, excellent oyster, complemented with a soft sweet aftertaste</i> gratinées   « au gratin »	5,50	30,00	54,00
		36,00	64,00

Les huîtres sont servies avec du pain d'huîtres, du citron et du vinaigre de vin rouge à l'échalote.  
*Oysters are served with oysterbread, lemon and red wine vinegar with shallot.*



## CONSEIL DU SOMMELIER AVEC LES HUÎTRES



	Verre glass	Bouteille bottle
Champagne Pommery <i>Champagne Pommery</i>	15,00	85,00

## Plateau's

«Fisherman's Plate»  3 Huîtres tara N°3, 2 crevettes roses, bulots, crevettes grises de la mer du Nord <i>3 Tara oysters N°3, 2 tiger prawns, whelks, North Sea shrimps</i>	25,00
Plateau «Flo»  3 Huîtres tara N°3, 3 Huîtres de «Zélande» 00000, 4 crevettes roses, 4 amandes, bulots <i>3 Tara oysters N°3, 3 «Zealand» oysters 00000, 4 tiger prawns, 4 dog cockles, whelks</i>	40,00
Plateau «Rubens»  1/2 Tourteau, 1/2 homard «Canadien», 6 crevettes roses, 4 langoustines, bulots, crevettes grises de la mer du Nord & bigorneaux <i>1/2 Crab, 1/2 «Canadian» lobster, 6 tiger prawns, 4 langoustines, whelks, North Sea shrimps &amp; winkles</i>	55,00
Plateau «Bonaparte»  7 Huîtres tara N°3, 2 huîtres de «Zélande» 00000, 2 huîtres gillardeau N° 4, 1/2 tourteau, 4 crevettes roses, 4 langoustines, 4 amandes, bulots, crevettes grises de la mer du Nord & bigorneaux <i>7 Tara oysters N°3, 2 «Zealand» oysters 00000, 2 gillardeau oysters N°4, 1/2 crab, 4 tiger prawns, 4 langoustines, 4 dog cockles, whelks, North Sea shrimps &amp; winkles</i>	65,00
Plateau «OLV Cathedral»  3 Huîtres tara N°3, 4 huîtres de «Zélande» 00000, 4 huîtres gillardeau N° 4, 1/2 homard «Canadien», 1/2 tourteau, 4 crevettes roses, 4 langoustines, 2 amandes, bulots, crevettes grises de la mer du Nord & bigorneaux <i>3 Tara oysters N°3, 4 «Zealand» oysters 00000, 4 gillardeau oysters N°4, 1/2 «Canadian» lobster, 1/2 crab, 4 tiger prawns, 4 langoustines, 2 dog cockles, whelks, North Sea shrimps &amp; winkles</i>	75,00



Specialité du chef  
*Chef's Specialty*



Préparation en salle (non réalisable en terrasse)  
*Restaurant preparation (not applicable on terrace)*



Plats végétariens  
*Vegetarian dish*

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies,  
n'hésitez pas à le communiquer à notre Maître d'hôtel qui vous apportera le conseil adapté.  
*Rates are inclusive VAT, service and are in €. Ask our manager for the ingredients of our dishes  
in case you are allergic for certain products.*





# A la carte



## Les Entrées - Appetizers

Steak tartare maison, mayonnaise parfumée à la truffe, salade d'herbes, œuf de caille sur le plat, caviar de hareng <i>Home-made steak tartare, truffle flavored mayonnaise, herb salad, fried quail egg, herring caviar</i>		18,00
Tataki de thon, petits légumes marinés, crumble de chips de crevettes et Furikake <i>Tuna tataki, cured vegetables, crumble of prawn crackers and Furikake</i>		18,00
Crabe royal, avocat, coulis de poivron, vinaigrette aux agrumes <i>King crab, avocado, bell pepper coulis, citrus vinaigrette</i>		16,00
Bisque de crevettes grises, pancetta, crème de mascarpone <i>Bisque of grey North sea shrimps, pancetta, mascarpone cream</i>		11,50
Velouté de potiron, coquilles Saint-Jacques, crumble de noisettes <i>Pumpkin velouté, scallops, hazelnut crumble</i>		9,50
«Surf & Turf» lard de poitrine et scampis <i>«Surf &amp; Turf» streaky bacon and scampis</i>		18,00
Croquettes de crevettes (2), salade d'épinard, fenouil, tomate, crevettes grises décortiquées <i>Shrimp croquettes (2), spinach, fennel, tomato, peeled grey North sea shrimps</i>		19,00
Quinoa noir, petits légumes marinés, crème de Burrata, grenade <i>Black quinoa, cured vegetables, cream of Burrata, pomegranate</i>		14,00
Crabe au choix de notre vivier, salade mixte, sauce cocktail <i>Crab choosen from our fish tank, served with mixed baby leaves, cocktail sauce</i>		22,00
		demi   entier half   whole
Homard Belle-Vue, salade mixte <i>Lobster Belle-Vue, mixed baby leaves</i>		24,00   40,00
Homard Thermidor, riz Basmati vaporisé, salade mixte <i>Lobster Thermidor, steamed Basmati rice, mixed baby leaves</i>		26,00   44,00

## Les Poissons - Fish

Filet de saumon cuit sur sa peau, pourpier, épinard, sauce dijonnaise, mousseline de pommes de terre <i>Fillet of baked salmon on skin, purslane, spinach, dijonnaise sauce, mousseline potatoes</i>		28,00
Bouillabaisse « Flo » <i>«Bouillabaisse Flo »</i>		25,00
Tagliatelles et scampis «Nantua», fenouil <i>Tagliatelles and scampis «Nantua», fennel</i>		23,00
Sole meunière, salade mixte, pommes châteaux <i>Baked Dover sole «Meunière», mixed baby leaves, castle potatoes</i>		Prix quotidien Market price
Aile de raie poêlée, sauce vierge, sucrose, pommes de terre mousseline <i>Panfried skatewing, sauce vierge, sucrose, mousseline potatoes</i>		30,00



Specialité du chef  
*Chef's Specialty*



Préparation en salle (non réalisable en terrasse)  
*Restaurant preparation (not applicable on terrace)*




Plats végétariens  
*Vegetarian dish*



Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies, n'hésitez pas à le communiquer à notre Maître d'hôtel qui vous apportera le conseil adapté.  
*Rates are inclusive VAT, service and are in €. Ask our manager for the ingredients of our dishes in case you are allergic for certain products.*



## Les Viandes - Meat dishes




Filet de boeuf grillé (200 g net), flambé au cognac, salade mixte, pommes frites Sauce aux choix : béarnaise, poivre vert à la crème, roquefort, champignons à la crème ou jus de viande <i>Grilled beef fillet (200 g net), flambéed with cognac, mixed baby leaves, french fries Choice of béarnaise, peppercorn cream, roquefort, mushroom cream sauce or gravy</i>	34,00
Cocotte de boeuf braisé à la bière «De Koninck», salade de chicons,  mayonnaise parfumée à la truffe, pommes frites <i>Beef stew with «De Koninck», chicory salad, truffle flavored mayonnaise, french fries</i>	20,00
Steak tartare maison, garniture classique, pommes frites  <i>Home-made steak tartare, classic garnish, french fries</i>	24,00
Cochon de lait "Blackwell", romanesco, duo de choux-fleurs blanc et violet <i>Suckling pig « Blackwell », romanesco, duo of white and purple cauliflower</i>	25,00
Poulet fermier patte noire, tagliatelles, Boursin, champignons <i>Free-range black-leg chicken, tagliatelles, Boursin, mushrooms</i>	23,00

## Végétarien — Vegetarian

Risotto à l'huile de truffe, Parmesan et chips de légumes  <i>Risotto, truffle oil, Parmesan cheese, vegetable chips</i>	23,00
Ravioli de ricotta et artichaut, réduction de tomates «roma»  <i>Ricotta-artichoke ravioli, fondu of «roma» tomatoes</i>	21,00

## Extras



Légumes de saison - <i>Seasonal vegetables</i>	4,00
Salade mixte - <i>Mixed baby leaves</i>	4,00
Pommes au four - <i>Baked potatoes</i>	4,00
Ecrasé de pommes de terre - <i>Mashed potatoes</i>	4,00
Riz Basmati - <i>Steamed Basmati rice</i>	4,00
Pommes frites - <i>French fries</i>	4,00

 Spécialité du chef  Préparation en salle (non réalisable en terrasse)  Plats végétariens  
*Chef's Specialty Restaurant preparation (not applicable on terrace) Vegetarian dish*

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies,  
n'hésitez pas à le communiquer à notre Maître d'hôtel qui vous apportera le conseil adapté.  
*Rates are inclusive VAT, service and are in €. Ask our manager for the ingredients of our dishes  
in case you are allergic for certain products.*



## Les Desserts – Desserts

Tarte Tatin tiède, crème glacée à la vanille <i>Luke-warm Tarte Tatin, vanilla ice cream</i>	14,00
Crêpes Suzettes, crème glacée à la vanille   <i>Crêpes Suzettes, vanilla ice cream</i>	14,00
Plateau de fromages « Royal » <i>Cheese platter « Royal »</i>	14,00
Profiteroles farcies de crème glacée à la vanille et chocolat chaud <i>Profiteroles filled with vanilla ice cream, hot chocolate sauce</i>	10,00
Dame Blanche, crumble au chocolat, fleur de sel <i>Dame Blanche, chocolate crumble, «fleur de sel»</i>	10,00
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	12,00
Café gourmand - Café accompagné d'une mousse de fruits avec macaron, crème brûlée parfumée à la vanille, «pot de crème» au chocolat <i>Café gourmand - Coffee accompanied by a fruit mousse with macaron, vanilla «crème brûlée», chocolate «pot de crème»</i>	13,00
Crème brûlée parfumée à la vanille <i>Vanilla «crème brûlée»</i>	9,00

## Digestifs - Digestives

<b>COGNAC</b>	
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
 <b>ARMAGNAC</b>	
VSOP	10,00
Hors d'Age	12,00
 <b>CALVADOS</b>	
VSOP Busnel	8,00
Le Compte, 5 years	12,00
 <b>EAU-DE-VIE</b>	
Poire Williams	8,00
Mirabelle	8,00
Framboise	8,00
 <b>GRAPPA</b>	
Grappa Julia	8,00



Specialité du chef  
*Specialty of the chef*



Préparation en salle (non réalisable en terrasse)  
*Restaurant preparation (not applicable on terrace)*



Plats végétariens  
*Vegetarian dish*

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies, n'hésitez pas à le communiquer à notre Maître d'hôtel qui vous apportera le conseil adapté.  
*Rates are inclusive VAT, service and are in €. Ask our manager for the ingredients of our dishes in case you are allergic for certain products.*



# Menus



## Menu de saison - Seasonal menu

Choisissez une entrée et un plat *ou* un plat et un dessert  
*You select a starter and a main course or a main course and a dessert*

38,00

*ou* une entrée, un plat et un dessert  
*or a starter, a main course and a dessert*

42,00

## ENTREES / APPETIZERS

«Surf & Turf» lard de poitrine et scampis  
«Surf & Turf» streaky bacon and scampis  
ou / or

Steak tartare maison, mayonnaise parfumée à la truffe, salade d'herbes,  
œuf de caille sur le plat, caviar de hareng  
*Home-made steak tartare, truffle flavored mayonnaise, herb salad, fried quail egg, herring caviar*

## SORBET

Sorbet rafraichissant au Gin Copperhead  
*Refreshing Gin Copperhead sorbet*

## PLATS / MAIN COURSES

Aile de raie poêlée, sauce vierge, sucrine, pommes de terre mousseline  
*Panfried skatewing, sauce vierge, sucrine, mousseline potatoes*  
ou / or  
Cochon de lait «Blackwell», romanesco, duo de choux-fleurs blanc et violet  
*Suckling pig «Blackwell», romanesco, duo of white and purple cauliflower*

## DESSERTS / DESSERTS

Tarte au citron meringuée  
*Lemon meringue pie*  
ou / or  
Tarte Tatin tiède, crème glacée à la vanille  
*Lukewarm Tarte Tatin, vanilla ice cream*

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies,  
n'hésitez pas à le communiquer à notre Maître d'hôtel qui vous apportera le conseil adapté.  
*Rates are inclusive VAT, service and are in €. Ask our manager for the ingredients of our dishes  
in case you are allergic for certain products.*



# Menus



## *Suggestions du Chef - Chef's suggestions*

Choisissez une entrée et un plat *ou* un plat et un dessert  
*You select a starter and a main course or a main course and a dessert*

28,00

*ou* une entrée, un plat et un dessert  
*or a starter, a main course and a dessert*

32,00

## ENTREES / APPETIZERS

Carpaccio de cabillaud de l'Arctique, citron et paprika  
*Arctic cod carpaccio, citrus and belle pepper*

*ou / or*

Velouté de potiron, coquilles Saint-Jacques, crumble de noisettes  
*Pumpkin velouté, scallops, hazelnut crumble*

## PLATS / MAIN COURSES

Aiglefin rôti, poireaux et palourdes, pommes de terre mousseline  
*Baked haddock, leek and clams, mousseline potatoes*

*ou / or*

Poulet fermier patte noire rôti, brocolini, pommes de terre vitelottes  
*Roasted free-range black-leg chicken, broccolini, vitelotte potatoes*

## DESSERTS / DESSERTS

Poire "Belle Hélène"  
*Pear "Belle Hélène"*

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies, n'hésitez pas à le communiquer à notre Maître d'hôtel qui vous apportera le conseil adapté.  
*Rates are inclusive VAT, service and are in €. Ask our manager for the ingredients of our dishes in case you are allergic for certain products.*



## SHARE THE TASTE OF EXCELLENCE



Stay tuned, like and follow us on  
[facebook.com/floantwerp](https://facebook.com/floantwerp)  
[facebook.com/hiltonantwerpoldtown](https://facebook.com/hiltonantwerpoldtown)

### WE ARE ALSO GREAT ON INSTAGRAM



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