



*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 half dozijn	Per dozijn
Tara oester N°3, lerse creuze oester, ziltig, zoet en vast vlees	20,00	36,00
Royal Cabanon oester N°3, verfijnde smaak, ziltig en volle oester	25,00	46,00
Gillardeau oester N°3, excellente oester, vol met zachte zoete nasmaak	30,00	56,00
Gegratineerde Zeeuwse creuze oester, jonge bladspinazie, mousselinesaus	20,00	36,00

Oesters worden geserveerd met oesterbrood, citroen en rodewijnvinaigrette met sjalotten






AANRADER



Champagne, Pommery	glas	fles
	15,00	85,00

Plateau's

Vissermansbord 	25,00
3 Tara oesters N°3, 2 gamba's, kokkels, grijze ongepelde Noordzeegarnalen	
Plateau «Flo» 	40,00
3 Tara oesters N°3, 3 Royal Cabanon oesters, 4 gamba's, 4 amandes, kokkels	
Plateau «OLV Kathedraal» 	75,00
3 Tara oesters N°3, 4 Royal Cabanon oesters, 4 gillardeau oesters N° 4, 1/2 Canadese kreeft, 1/2 Noordzeekrab, 4 langoustines, 2 amandes, kokkels, grijze ongepelde Noordzeegarnalen, kreukels	



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

Paling in 't groen uit de Oosterschelde, structuur van selder
of
Traaggegaard rundsvlees, tartaar van tonijn, lookmayonaise

SORBET

Verfrissende sorbet van Copperhead Gin

HOOFDGERECHTEN

Traaggegaarde varkensnek, Fregola tomaten, jonge worteltjes
of
Dorade Royal, crème van zeekraal, truffelaardappelen

NAGERECHTEN

Koude sabayon, rood fruit, vanilleroomijs
of
Krokant gebakken Weynendaele, sausje van druiven, radijs

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

Zoet gerookte paprikasoep, makreel
of
Salade van vergeten tomatensoorten, krokant gebakken gamba, buffelmozzarella

HOOFDGERECHTEN

Rode poon, kaviaar van aubergine, gestoofde lentegroenten, parelpasta, charcuteriesaus
of
Lams carré, crème van erwten, gerookte tijm

NAGERECHT

Crème brûlée vanille, rabarber compote, karnemelkroomijs



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, gefrituurde langoustine, tomaat 	18,00	
Ceviche van zalm, opgelegde groentjes, dilleolie	16,00	
Noordzeekrab, avocado, paprika coulis, citrusdressing	17,00	
Bisque van grijze Noordzeegarnalen, pancetta, mascarponeroom	11,50	
«Surf & turf» buikspek, scampi's	18,00	
Kroketten van grijze Noordzeegarnalen (2), frisse citroen en peterseliesalade, gepelde grijze Noordzeegarnalen	19,00	
Zwarte quinoa, opgelegde groentjes, crème van Burrata 	14,00	
		halve hele
Kies uw Noordzeekrab uit het homarium, gemengd lenteslaatje, cocktailsaus,	25,00	
Kreeft Belle-Vue, gemengd lenteslaatje	24,00	40,00
Kreeft Thermidor, gestoomde Basmati rijst, gemengd lenteslaatje	26,00	44,00

Vegetarisch

Tagliatelle, mediterrane tomaten 	16,00	
Risotto, truffelolie, Parmezaanse kaas, groentenchips 	20,00	
Ricotta-artisjok ravioli, roma tomatenfondu 	18,00	

 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, gemengde salade, frieten, keuze uit : béarnaise, peperroomsaus, roquefort, champignonroomsaus of vleesjus	34,00
Navarin van hoevekip, kruidenmousseline, dauphine aardappelen	20,00
Rundsstoofvlees «De Koninck», witloofsalade - mayonaise met een infuus van truffels, frieten 	20,00
Rundstartaar, klassieke garnituur, frieten 	24,00
Traaggegaarde varkensnek, jonge worteltjes, Fregola tomaten	28,00
Lasagne van kalfs- en groentenragoût, jus van girollen	20,00

Visgerechten

Op vel gebakken zalmfilet, postelein, spinazie, Dijonnaisesaus, aardappelmousceline	28,00
Bouillabaisse «Flo» 	25,00
Tagliatelle en scampi's «Nantua», venkel	23,00
Zeetong «Meunière», hazelnootboter, gemengde kruidensalade, kasteelaardappelen 	dagprijs
Dorade Royal, crème van zeekraal, truffelaardappelen	28,00

Extraatje

Seizoensgroentjes	4,00
Gemengde kruidensalade	4,00
Nieuwe aardappelen	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

