



*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

Banc d'écailler - Seafood bar



	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>	20,00	36,00
Royal Cabanon N°3, saveur intense et raffinée <i>«Royal Cabanon» N°3, intense refined taste</i>	25,00	46,00
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>	30,00	56,00
«Zélande» creuze huîtres, épinards, sauce mousseline, gratinées <i>«Zealand» creuze oysters, spinach, mousseline sauce, «au gratin»</i>	20,00	36,00

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, palourdes, crevettes grises de la mer du Nord <i>3 Tara oysters N°3, 2 tiger prawns, clams, grey North Sea shrimps</i>	25,00
Plateau «Flo»  3 Huîtres tara N°3, 3 Huîtres «Royal Cabanon», 4 crevettes roses, 4 amandes, palourdes <i>3 Tara oysters N°3, 3 «Royal Cabanon» oysters, 4 tiger prawns, 4 dog cockles, clams</i>	40,00
Plateau «OLV Cathedral»  3 Huîtres tara N°3, 4 huîtres «Royal Cabanon», 4 huîtres gillardeau N° 4, 1/2 homard «Canadien», 1/2 tourteau, 4 langoustines, 2 amandes, palourdes, crevettes grises de la mer du Nord & bigorneaux <i>3 Tara oysters N°3, 4 «Royal Cabanon» oysters, 4 gillardeau oysters N°4, 1/2 «Canadian» lobster, 1/2 North sea crab, 4 langoustines, 2 dog cockles, clams, grey North Sea shrimps & 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.*



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 ❧

Anguille au vert d'«Oosterschelde», structure de céleri
River eel from «Oosterschelde», sauce of green herbs, celery structure
ou / or

Boeuf cuit à basse température, tartare de thon, mayonnaise à l'ail
Slowly cooked beef, tartare of tuna, garlic mayonnaise

❧ SORBET ❧

Sorbet rafraîchissant de Gin Copperhead
Refreshing Copperhead Gin sherbet

❧ PLATS / MAIN COURSES ❧

Cou de porc cuit à basse température, tomates 'Fregola', carottes jeunes
Slowly cooked porc neck, 'Fregola' tomatoes, young carrots
ou / or

Dorade Royale, crème des salicornes, pommes de terre de la truffe
Gilt-head bream, cream of samphire, truffle potatoes

❧ DESSERTS / DESSERTS ❧

Sabayon froid, fruits rouges, crème glacée à la vanille
Cold sabayon, red fruits, vanilla ice cream
ou / or

Weynendale croustillante, fruits rouges, radis
Crispy baked Weynendaele, grape juice, raddish

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.



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

Soupe au poivron doux fumé, maquereau
Soup of sweet smoked bell pepper, mackerel
ou / or

Salade de "A" représentatif tomates, gambas poêlé, mozzarella de bufonne
Salad "A" typical tomatoes, crispy baked gamba, buffalo mozzarella

PLATS / MAIN COURSES

Grondin rouge, caviar d'aubergine, légumes de printemps braisés,
pâtes perlées, jus «charcuterie»
Red gurnard, caviar of eggplant, braised spring vegetables, pearl pasta, «charcuterie» gravy
ou / or

Carré d'agneau, crème de petits pois, thym fumé
Rack of lamb, cream of peas, smoked thym

DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée à la vanille, compote de rhubarbe, crème glacée babeurre
Vanilla «crème brûlée», compte of rhubarb, ice cream of buttermilk

Les prix sont annoncés en € TVA et services compris. Dans le cas de certaines allergies, sujet à certaines allergies, n'hésitez pas à le communiquer à notre hôte qui vous apportera le conseil adapté.
Rates are inclusive VAT, services are included. In case of allergies, subject to certain allergies, please do not hesitate to communicate this to our host who will provide the adapted advice.
Rates are inclusive VAT, services are included. In case of allergies, subject to certain allergies, please do not hesitate to communicate this to our host who will provide the adapted advice.






A la carte



Les Entrées - Appetizers

Steak tartare maison, langoustine frit, tomate 	18,00
<i>Home-made steak tartare, fried langoustine, tomato</i>	
Ceviche de saumon, légumes marinés, l'huile de d'aneth	16,00
<i>Ceviche of salmon, cured vegetables, dill oil</i>	
Tourteau, avocat, coulis de poivron, vinaigrette aux agrumes	17,00
<i>North sea crab, avocado, bell pepper coulis, citrus vinaigrette</i>	
Bisque de crevettes grises de la mer du Nord, pancetta, crème de mascarpone	11,50
<i>Bisque of grey North sea shrimps, pancetta, mascarpone cream</i>	
«Surf & Turf» lard de poitrine et scampis	18,00
<i>«Surf & Turf» streaky bacon and scampis</i>	
Croquettes de crevettes (2), salade de citron et persil, crevettes grises de la mer du Nord décortiquées	19,00
<i>Shrimp croquettes (2), lemon and parsley salad, peeled grey North sea shrimps</i>	
Quinoa noir, légumes marinés, crème de Burrata 	14,00
<i>Black quinoa, cured vegetables, cream of Burrata</i>	
	demi entier half whole
Tourteau du vivier, salade mixte, sauce cocktail	25,00
<i>North sea crab from our fish tank, served with mixed baby leaves, cocktail sauce</i>	
Homard Belle-Vue, salade mixte	24,00 40,00
<i>Lobster Belle-Vue, mixed baby leaves</i>	
Homard Thermidor, riz Basmati vaporisé, salade mixte	26,00 44,00
<i>Lobster Thermidor, steamed Basmati rice, mixed baby leaves</i>	

Végétarien — Vegetarian

Tagliatelles, tomates méditerranée 	16,00
<i>Tagliatelles, mediterranean tomatoes</i>	
Risotto à l'huile de truffe, Parmesan, chips de légumes 	20,00
<i>Risotto, truffle oil, Parmesan, vegetable chips</i>	
Ravioli de ricotta et artichaut, réduction de tomates «roma» 	18,00
<i>Ricotta-artichoke ravioli, fondu of «roma» tomatoes</i>	



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




<p>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</i> <i>Choice of béarnaise, peppercorn cream, roquefort, mushroom cream sauce or gravy</i></p>	34,00
<p>Navarin de poulet de ferme, mousseline d'herbes, pommes dauphine <i>«Navarin» of free range chicken, herbes mousseline, puffed potatoes</i></p>	20,00
<p>Cocotte de boeuf braisé à la bière «De Koninck», salade de chicons-mayonnaise parfumée à la truffe, pommes frites  <i>Beef stew «De Koninck», chicory salad-truffle flavored mayonnaise, french fries</i></p>	20,00
<p>Steak tartare maison, garniture classique, pommes frites  <i>Home-made steak tartare, classic garnish, french fries</i></p>	24,00
<p>Cou de porc cuit à basse température, tomates 'Fregola', carottes jeunes <i>Slowly cooked porc neck, 'Fregola' tomatoes, young carrots</i></p>	28,00
<p>Lasagne de blanquette de veau et légumes, jus de girolles <i>Lasagne of veal and vegetable blanquette, jus of girolles</i></p>	20,00

Les Poissons - Fish

<p>Filet de saumon cuit sur peau, pourpier, épinard, sauce dijonnaise, mousseline de pommes de terre <i>Skin baked salmon fillet, purslane, spinach, dijonnaise sauce, mousseline potatoes</i></p>	28,00
<p>Bouillabaisse « Flo »  <i>«Bouillabaisse Flo »</i></p>	25,00
<p>Tagliatelles et scampis «Nantua», fenouil  <i>Tagliatelles and scampis «Nantua», fennel</i></p>	23,00
<p>Sole meunière, beurre noisette, salade mixte, pommes châteaux <i>Baked Dover sole «Meunière», hazelnut butter, mixed baby leaves, castle potatoes</i></p>	<p>Prix quotidien Market price</p>
<p>Dorade Royale, crème des salicornes, pommes de terre de la truffe <i>Gilt-head bream, cream of samphire, truffle potatoes</i></p>	28,00

Extras

Légumes de saison - <i>Seasonal vegetables</i>	4,00
Salade mixte - <i>Mixed baby leaves</i>	4,00
Pommes neuf - <i>New potatoes</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.

