

BRASSERIE



Entrées / Voorgerechten / Starters

- Tarte Tatin aux endives et Roquefort, salade roquette, poires et noix*** € 9,80
Tarte tatin van witlof en roquefort met een rucola salade met peren en walnoten
Tarte tatin of chicory and Roquefort with a salad of rocket leaf, pear and walnuts
- Salade et vinaigrette César aux crevettes roses et calamars sautés, Parmesan*** € 10,00
Caesar salade met gebakken gamba's en inktvis, Parmezaanse kaas en Caesar dressing
Caesar salad with pan-fried prawns and squid, Parmesan cheese and Caesar dressing
- Terrine de pigeon, champignons et pistaches, salade de salsifis, mélasse au Xérès Pedro Ximenez*** € 10,00
Terrine van duif, paddenstoelen en pistache pitten, schorsenerensalade en Pedro Ximenez stroop
Terrine of pigeon, mushrooms and pistachio nuts, salad of salsify and a syrup of Pedro Ximenez
- Saumon fumé maison, betteraves marinées, crêpes aux fines herbes, mayonnaise au raifort*** € 13,80
Huisgerookte zalm met gemarineerde bietjes, kruidenpoffertjes en mayonaise met mierikswortel
Home smoked salmon with marinated beets, herbal pancakes and horseradish mayonnaise
- Salade aux haricots de Tarbais, filet de raie sauté, vinaigrette aux truffes*** € 14,80
Salade van Tarbais bonen met gebakken rogvlugelfilet en truffelvinaigrette
Salad of Tarbais beans with pan-fried fillet of skate and truffle vinaigrette
- Ragoût de ris de veau sautés et escargots, courgettes et truffes*** € 15,70
Ragout van gebakken kalfszwezerik en wijngaardslakken met courgettes en truffel
Ragout of pan-fried sweetbreads of veal with snails, vegetable marrow and truffle
- Steak tartare de veau, œuf poché, mayonnaise aux truffes et truffes fraîches*** € 16,80
Steak tartare van kalfsvlees met een gepocheerd ei, truffel mayonaise en geschaafde truffel
Steak tartare of veal with poached farmyard egg, truffle mayonnaise and fresh truffle
- Trio d' huîtres de Normandie gratinées, sautées au boudin noir et en beignets au wagamé*** € 17,90
Trio van Normandische oesters: beignets met wagamé, gegratineerd, gebakken met bloedworst
Trio of Marenne oysters: beignets with wagamé, gratinated, pan-fried with black pudding

Soupes / Soepen / Soups

- Soupe à l'oignon traditionnelle, gratinée au fromage*** € 7,50
Originele Franse uiensoep, gegratineerd met oude kaas
Original French onion soup gratinated with old cheese
- Soupe de céleris-raves au filet de sandre fumé et huile de truffe*** € 9,00
Schuimige knolselderij soep met gerookte snoekbaarsfilet en truffelolie
Foamy soup of celeriac with smoked pike-perch and truffle oil
- Soupe de poissons à la provençale, rouille et aioli*** € 11,90
Provençalse vissoep met rouille en aioli
Provençal style fish soup with rouille and aioli

Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

- Risotto aux cèpes, Parmesan et sauce aux truffes*** € 23,50
Risotto met eekhoorntjesbrood, Parmezaanse kaas en truffelsaus
Risotto with cepes, Parmesan cheese and truffle sauce

Les Spécialités

6 ou 12 escargots de Bourgogne € 9,50
6 of 12 stuks wijngaardslakken gegratineerd met kruidenboter ou/of/or
6 or 12 gratinated snails with herb-butter € 19,00

Steak tartare (bœuf cru) préparé à votre goût, pommes frites et salade € 19,50
Steak tartaar naar smaak bereid, salade en frites (rauw rundvlees)
Steak tartar prepared to your taste, salad and French fries (raw beef)

Choucroute alsacienne traditionnelle (carré de porc, lard, saucisse fumée et saucisse de Francfort) € 18,75
Elzasser zuurkoolschotel met casselerrib, spek, rookworst, frankfurter en rozeval aardappelen
Alsatian style sauerkraut with salted loin of pork, bacon, sausage, frankfurter and rozeval potato

Côte de bœuf irlandais rôtie (pour deux personnes 950 gr), pommes frites, sauce béarnaise p.p.
Gebraden Iers runderribstuk voor 2 pers (950 gr) met pommes frites en bearnaisesaus € 34,50
Roasted Irish loin of beef for two (950 gr) served with homemade chips and béarnaise sauce

Homard Thermidor (demi ou entier) gratiné au Gruyère, pommes frites, sauce béarnaise ½ € 22,50
Kreeft Thermidor: halve of hele gegratineerd met Gruyère en béarnaise saus, pommes frites ou/of/or
Lobster Thermidor: half or whole gratinated with Gruyère and béarnaise sauce, French fries € 45,00

Poissons / Visgerechten / Fish dishes

Filet de sébaste grillé, linguine en sauce crémeuse, topinambours sautés, sauce pistou € 20,00
Gegrilde zeebaarsfilet met romige linguine, gebakken aardperen en een pestojus
Grilled fillet of sea bream with creamy linguine, pan-fried Jerusalem artichoke and pesto sauce

Coquilles St-Jacques sautées, purée aux endives, Parmesan et sauce aux truffes € 24,90
Gebakken coquilles met een stampotje van witlof, Parmezaanse kaas en truffelsaus
Pan-fried scallops with a hotchpotch of chicory, Parmesan and truffle sauce

Crevettes roses, blette chinoise et champignons noirs sautés, sauce homard, gingembre, citronnelle € 25,80
Gebakken gambas, roergebakken boksoy en shiitakes en een kreeftensaus met gember en sereh
Pan-fried prawns with stir-fried boksoy and shiitakes served with a lobster sauce with ginger and lemongrass

Filet de raie poêlé, risotto aux cèpes, champignons, beurre noisette € 26,00
Gebraden rogyleugelfilet met risotto met eekhoortjesbrood, paddenstoelen en beurre noisette
Roasted fillet of skate wing with a risotto with boletus mushrooms, mushrooms and beurre noisette

Limande-sole meunière, légumes de saison, pommes sautées et sauce aux fines herbes € 37,50
Hele tongschar à la meunière met seizoensgroenten, kruidenjus en gebakken aardappelen
Whole lemon sole à la meunière with herb sauce, seasonal vegetables and sautéed potatoes

Viandes / Vleesgerechten / Meat dishes

Foie de veau et boudin noir sautés, tarte Tatin aux pommes et oignons rouges, sauce aux épices € 20,80
Gebakken kalfslever en bloedworst op een tarte Tatin van appel en rode ui met een specerijensaus
Pan-fried veal liver and black pudding on a tarte Tatin of apple and red onion with a spices sauce

Noix de bœuf grillée, polenta poêlée, asperges vertes, roquette, Parmesan, sauce au Porto rouge € 21,30
Gegrilde kogelbiefstuk, gebakken polenta, groene asperges, rucola, Parmezaanse kaas en portsaus
Grilled rump steak with pan-fried polenta, green asparagus, rocket salad, Parmesan cheese and port sauce

Gigot d'agneau et son curry, couscous, salade aux fines herbes, sauce raisins secs et coriandre € 21,80
Gebraden lamsbout met lamscurry, couscous, kruidensalade en rozijnen-koriander saus
Roasted leg of lamb with lamb curry, couscous, herbal salad and a raisin and coriander sauce

Filet de poulet grillé farci aux truffes, mousseline et sauce aux truffes € 22,90
Gegrilde maïshoenderfilet onder de huid bestreken met truffel, truffelmousseline en truffelsaus
Grilled fillet of corn chicken stuffed with truffle, mousseline with truffle and truffle sauce

Poitrine de veau braisée, ris de veau sautés, sauce aux morilles € 24,80
Gebraiseerde kalfsborst en krokante zwezerik met paddestoelen en morieljesaus
Braised breast of veal and crispy sweetbreads with mushrooms and morel sauce

Desserts et Fromages / Nagerechten en kaas / Desserts and Cheese

Fromages fermiers français et hollandais, pain aux noix Diverse Franse en Nederlandse boerenkazen met notenbrood <i>French and Dutch farmhouse cheeses with nut bread</i>	€ 11,50
Crème brûlée à la vanille Bourbon Crème brûlée met Bourbon vanille <i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	€ 7,30
Terrine d'agrumes en gelée au Champagne avec sabayon et glace à l' estragon Terrine van citrusvruchten in Champagnegelei met sabayon en dragon roomijs <i>Terrine of citrus fruit in Champagne-jelly with sabayon and tarragon ice-cream</i>	€ 7,90
Pain perdu - pain de sucre de La Frise -, glace rhum-raisin Wentelteefje van Fries suikerbrood met advocaatsaus en boerenjongensroomijs <i>French toast of sugar bread from Friesland, eggnog sauce and rum-raisin ice cream</i>	€ 8,00
Parfait de nougatine aux fruits confits et meringue, coulis de framboise Nougatine parfait met gekonfijte vruchten en meringue, geserveerd met frambozencoulis <i>Nougatine parfait with confit of fruits and meringue, served with raspberry coulis</i>	€ 8,10
Macaron aux sorbets de framboise et mangue, coulis au chocolat Macaron waartussen frambozen en mango sorbetijs met een chocoladecoulis <i>Macaron with raspberry and mango sorbet served with chocolate coulis</i>	€ 8,60
Fondant au chocolat chaud, carpaccio d'ananas confits, glace pina-colada Warm geserveerde fondant van chocolade met carpaccio van gekonfijte ananas en pinacolada ijs <i>Warm fondant of chocolate with a Carpaccio of pineapple confit and pina-colada ice-cream</i>	€ 9,40
Profiteroles traditionnelles, glace vanille et sauce au chocolat chaud Profiteroles gevuld met vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus <i>Profiteroles filled with vanilla ice cream served with chocolate sauce</i>	€ 11,00
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier et rondelles d'orange Flensjes à la Suzette met Grand Marnier en sinaasappel <i>Crepes Suzette with Grand Marnier and orange slices</i>	€ 11,00
Grand dessert: dégustation de notre carte Grand dessert: Een proeverij van onze kaart <i>Grand dessert: A tasting of our desserts</i>	€ 14,90
Café Gourmand Koffie met lekkernijen <i>Coffee with sweets</i>	€ 8,00

Les Glaces et Sorbets / Roomijs en Sorbets / Ice creams and sorbets

	Les Parfums / Smaken / Flavours	
3 boules de sorbet maison <i>ou</i> 3 boules de glace maison	framboise, mangue, citron vert vanille, orange, estragon, pina-colada, rhum-raisin	€ 7,25
3 bollen huisgemaakt sorbetijs <i>of</i> 3 bollen huisgemaakt roomijs	Frambozen, Mango, Limoen Vanille, Sinaasappel, Dragon, Pina-Colada, Boerenjongens	€ 7,25
3 scoops of sorbet ice <i>or</i> 3 scoops of ice cream	Raspberries, Mango, Lime Vanilla, Orange, Tarragon, Pina-Colada, Rum-Raisin	€ 7,25

BRASSERIE



Menu FLO Eindhoven

*Choisissez... Une Entrée & Un Plat - ou - Un Plat & Un Dessert € 26,00
ou Une Entrée, Un Plat & Un Dessert € 32,50*

U kiest... Een Voorgerecht & Een Hoofdgerecht - of - Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht € 26,00
of Een Voorgerecht, Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht € 32,50

*You select... A Starter & A Main Course - or - A Main Course & A Dessert € 26,00
or A Starter, A Main Course & A dessert € 32,50*

Entrées / Voorgerechten / Starters

Salade et vinaigrette César aux crevettes roses et calamars sautés, Parmesan
Caesar salade met gebakken gamba's en inktvis, Parmezaanse kaas en Caesar dressing
Caesar salad with pan-fried prawns and squid, Parmesan cheese and Caesar dressing
ou/of/or

Terrine de pigeon, champignons et pistaches, salade de salsifis, mélasse au Xérès Pedro Ximenez
Terrine van duif, paddenstoelen en pistache pitten, schorsenerensalade en Pedro Ximenez stroop
Terrine of pigeon, mushrooms and pistachio nuts, salad of salsify and a syrup of Pedro Ximenez
ou/of/or

Tarte Tatin aux endives et Roquefort, salade roquette, poires et noix
Tarte tatin van witlof en roquefort met een rucola salade met peren en walnoten
Tarte tatin of chicory and Roquefort with a salad of rocket leaf, pear and walnuts

Plats / Hoofdgerechten / Main courses

Filet de sébaste grillé, linguine en sauce crémeuse, topinambours sautés, sauce pistou
Gegrilde zeebaarsfilet met romige linguine, gebakken aardperen en pestojuis
Grilled fillet of sea bream with creamy linguine, pan-fried Jerusalem artichoke and pesto sauce
ou/of/or

Poitrine de veau braisée, sauce aux morilles
Gebraiseerde kalfsborst met paddenstoelen en morieljesaus
Braised breast of veal with mushrooms and morel sauce
ou/of/or

Gigot d'agneau et son curry, couscous, salade aux fines herbes, sauce raisins secs et coriandre
Gebraden lamsbout met lamscurry, couscous, kruidensalade en rozijnen-koriander saus
Roasted leg of lamb with lamb curry, couscous, herbal salad and a raisin and coriander sauce

Desserts / Nagerechten / Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Crème brûlée met Bourbon vanille
Crème brûlée with Bourbon vanilla
ou/of/or

Fondant au chocolat chaud, carpaccio d'ananas confits, glace pina-colada
Warm geserveerde fondant van chocolade met carpaccio van gekonfijte ananas en pinacolada ijs
Warm fondant of chocolate with a Carpaccio of pineapple confit and pina-colada ice-cream
ou/of/or

Parfait de nougatine aux fruits confits et meringue, coulis de framboise
Nougatine parfait met gekonfijte vruchten en meringue, geserveerd met frambozen coulis
Nougatine parfait with confit of fruits and meringue, served with raspberry coulis