



Entrées – Voorgerechten

Potage du jour <i>Soep van de dag</i>	€4.80
Fondus au fromage (maison) <i>Huisbereide kaaskroketten</i>	€10.80
Toast “Milanais” (Champignon-ail-jambon-mozzarella) <i>Toast “Milanais” (Champignons-look-ham-mozarella)</i>	€11.40
Croquettes aux crevettes grises (maison) <i>Huisbereide garnaalkroketten</i>	€14.50
Cuisses de grenouilles à l’ail <i>Kikkerbillen met look</i>	€15.60
Cuisses de grenouilles du chef <i>Kikkerbillen van de chef</i>	€16.80
Scampis à l’ail <i>Scampis met look</i>	€14.80
Scampis “méditerranéens” <i>Scampis op mediterrane wijze</i>	€16.20
Brochette de scampis à l’orientale (6 pieces) <i>Brochette van scampis op Oosterse wijze (6 stuks)</i>	€14.80
Brochette de scampis à l’orientale (10 pieces) <i>Brochette van scampis op Oosterse wijze (10 stuks)</i>	€18.50
Jambon Serrano melon <i>Serranoham met meloen</i>	€15.30
Saumon fumé artisanal <i>Artisanaal gerookte zalm</i>	€17.50
Tomate aux crevettes grises de la mer du nord <i>Tomaat met grijze Noordzee garnalen</i>	€19.80
Escalope de foie d’oie poêlée “Le Flore” <i>Gebakken ganzenlever “Le Flore”</i>	€18.80



Plats- Hoofdgerechten

Steak poêlé nature, salade <i>Steak natuur met sla</i>	€18.20
Steak Archiduc (Champignon crème) <i>Steak Archiduc (Champignon roomsaus)</i>	€19.80
Steak poivre vert crème flambé <i>Steak peperroom geflambeerd</i>	€19.80
Pavé de boeuf “ Roquefort” <i>Biefstuk “ Roquefort”</i>	€19.80
Pavé de boeuf à l'échalote <i>Biefstuk sjalotsaus</i>	€19.80
Filet pur de boeuf nature <i>Ossenhaas natuur</i>	€25.80
Supplément sauce au choix <i>Extra saus naar keuze</i>	€3.20
Véritable tête de veau à la Française <i>Orginele kalfskop op Franse wijze</i>	€17.90
Bouchée à la reine à l'ancienne <i>Koninginnehapje</i>	€14.90
Spareribs garnis <i>Spareribs met garnituur</i>	€17.50
Boulettes sauce tomate <i>Gehaktballen in tomatensaus</i>	€14.20
Boulettes sauce liégeoise <i>Gehaktballen met Luikse saus</i>	€14.20
Filet américain “ préparé maison” <i>Filet amerincain van het huis</i>	€16.20
Osso Bucco (jarret de veau), tagliatelles <i>Osso bucco met tagliatelle</i>	€25.40



Grillades- Grill gerechten

Brochette de boeuf garnie <i>Gegrilde runderbrochette met garnituur</i>	€19.40
Mixed Grill <i>Mixed Grill</i>	€18.90
Côtelettes d'agneau "jardinière" <i>Lamskoteletjes met groenten</i>	€18.70
Pavé de boeuf grillé "Béarnaise" <i>Gegrild biefstuk "Béarnaise"</i>	€19.80
Filet pur de boeuf grillé nature, salade mixte <i>Gegrilde ossenhaas met gemengde salade</i>	€25.80

Poissons – Vis

Filet de saumon aux petits légumes <i>Zalmfilet met fijne groenten</i>	€20.50
Dos de cabillaud, émincé de poireaux, coulis à l'aneth et graines de moutarde <i>Kabeljauwfilet met prei, coulis van graanmosterd en dille</i>	€22.80



Menu enfants – Kindermenu

(jusque 12 ans, supplément adulte: 2€) – (tot 12 jaar supplement voor volwassenen 2€)

Spaghetti Bolognaise <i>Spaghetti bolognaise</i>	€6.80
Spaghetti fromage – jambon-crème <i>Spaghetti kaas- ham-room</i>	€7.80
Bouchée à la reine- frites <i>Koninginnehapje-frietjes</i>	€8.90
Boulette sauce tomate-frites <i>Gehaktbal in tomatensaus – frietjes</i>	€8.90
Boulette sauce Liégeoise – frites <i>Gehaktbal in Luikse saus - frietjes</i>	€8.90
Fish-sticks garnis, petite salade – frites <i>Fish-sticks met salade en frietjes</i>	€8.90
Steak grillé ou poêlé nature, petite salade- frites <i>Junior steak gegrild of gebakken natuur , salade en frietjes</i>	€13.50
Filet de sole meunière, purée ou frites <i>Tongfilets meunière, aardappelpuree of frietjes</i>	€14.50
Coupe glacée (suivant choix) de <i>Roomijs (naar keuze)</i>	€3.50 à 4.50



Petite restauration – Snacks

Croque Monsieur garni <i>Croque Monsieur met een slaatje</i>	€6.90
Croque Madame garni <i>Croque Madame met een slaatje</i>	€7.90
Croque au saumon fumé artisanal <i>Croque met met ambachtelijk gerookte zalm</i>	€11.50
Croque à l'Italienne (gratiné avec anchois, olives et aromates) <i>Italiaanse croque (gegratineerd met ansjovis, olijven en kruiden)</i>	€10.90
Toast cannibale (américain “préparé maison”) <i>Toast cannibaal (americain van het huis)</i>	€10.50
Burger végétarien garni (avec frites) <i>Vegetarische burger met een slaatje en frietjes</i>	€12.50
Supplément frites (avec entrée, salade...) <i>Extra frietjes geserveerd bij voorgerechten en snacks</i>	€2,60
Supplément sauce (mayonnaise, tartare...) <i>Extra saus (mayonnaise, tartaar...)</i>	€0.80



Crèmes glacées – Roomijs

(Toutes nos coupes sont garnies de Chantilly) (al onze ijsbekers zijn voorzien van slagroom)

Dame blanche (glace vanille- chocolat chaud) <i>(vanille-ijs en warme chocolade saus)</i>	€6.40
Dame noire (glace chocolat-chocolat chaud) <i>(Chocolade-ijs en warme chocolade saus)</i>	€6.40
Brésilienne (glace vanille-moka- caramel- brésilienne) <i>(vanille en moka ijs met caramel en brésiennootjes)</i>	€6.40
Coupe Coconut (glace coco- chocolat chaud-noix coco râpée) <i>(kokos ijs met warme chocoladesaus en geraspte kokos)</i>	€6.80
Café Viennois (glace vanille- moka- café chaud-crème fraîche) <i>Weense koffie (vanille en moka ijs, espresso en slagroom)</i>	€6.90
Café Liégeois (glace vanille- moka-café chaud-pekete) <i>Luikse koffie (vanille en moka ijs, espresso- pekete)</i>	€7.20
Banana Split (glace vanille-banane- chocolat chaud) <i>(vanille ijs, banaan en warme chocolade)</i>	€6.80
Coupe “Flore” (glace lait d’amandes- coulis de framboises) <i>(ijs van amandelmelk en coulis van frambozen)</i>	€6.90
Coupe Jacques (Glace vanille- fruits frais- coulis aux fruits rouges) <i>(vanille ijs, verse fruit en coulis van rood fruit)</i>	€6.90
Parfait Kiwi (glace vanille- kiwi- coulis) <i>(vanille ijs met kiwi en coulis)</i>	€6.90
Parfait cerises “Amarena” (glace vanille-cerises amarena-coulis) <i>(vanille ijs, amarenakersen en coulis)</i>	€7.20
Parfait Spéculoos (glace spéculoos-caramel-noisettes pilées) <i>(speculoos ijs – caramel en gemalen hazelnootjes)</i>	€6.90
Parfait Amaretto (glace vanille- spéculoos-Amaretto) <i>(vanille en speculoos ijs met Amaretto)</i>	€7.20
Palette de sorbets <i>Assortiment van sorbet</i>	€6.90



Milk-Shakes

Vanille	€4.60
Chocolat	€4.60
Café	€4.60
Banane	€4.60



Desserts

“Café Gourmand” <i>Verwenkoffie</i>	€5.90
Profiteroles au chocolat (fourrées glace vanille- chocolat chaud) <i>Profiteroles met warme chocoladesaus (profiterole gevuld met vanille ijs)</i>	€6.90
Tarte chaude aux pommes <i>Warme appeltaart</i>	€5.40
Tarte Normande (pommes chaudes- Glace vanille- Calvados) <i>Normandische taart (gebakken appeltjes, vanille ijs en Calvados)</i>	€7.60

Crêpes –Pannenkoeken

Crêpe au sucre ou cassonade <i>Pannenkoek met witte of bruine suiker</i>	€3.90
Crêpe à la confiture <i>Pannenkoek met konfituur</i>	€4.40
Crêpe Mikado (glace vanille-chocolat chaud) <i>Pannenkoek Mikado (vanille –ijs en warme chocoladesaus)</i>	€5.40
Crêpe Antillaise (glace coco- chocolat chaud- noix coco râpée) <i>Antilliaanse pannenkoek (kokosijs- warme chocoladesaus en geraspte kokos)</i>	€5.40
Crêpe BananaMikado (glace vanille- banane-chocolat chaud) <i>Pannenkoek Banaan Mikado (vanille –ijs, banaan en warme chocoladesaus)</i>	€6.40
Crêpe flambée au Grand Marnier <i>Pannenkoek geflambeerd met Grand Marnier</i>	€6.80
Crêpe Comédi Française (Glace vanille- Flambée au Grand-Marnier) <i>Pannenkoek Comédi Française (vanille ijs geflambeerd met Grand Marnier)</i>	€7.60



Gaufres-Wafels

Gaufre au sucre <i>Wafel met bloedsuiker</i>	€3.90
Gaufre chantilly <i>Wafel met slagroom</i>	€4.60
Gaufre Mikado (glace vanille-chocolat chaud- chantilly) <i>Wafel Mikado (vanille -ijs, warme chocoladesaus en slagroom)</i>	€5.40
Gaufre Banana Mikado (glace vanille- banane-chocolat chaud- chantilly) <i>Wafel Banaan Mikado (vanille -ijs, banaan, warme chocoladesaus en slagroom)</i>	€6.40
Gaufre Amarena (cerises-glace vanille-chantilly) <i>Wafel Amarena (amarena kersen, vanille ijs en slagroom)</i>	€6.40



Apéritifs-Aperitieven

Martini blanc ou rouge <i>Martini wit of rood</i>	€4.50
Porto Cruz blanc ou rouge <i>Porto Cruz wit of rood</i>	€4.60
Porto rouge "10 ans d'âge" <i>Porto rood "10 JAAR"</i>	€6.50
Pineau des Charentes <i>Pineau des Charentes rosé</i>	€4.60
Kir	€4.50
Campari	€5.60
Campari orange	€6.40
Campari orange pressée <i>Campari met vers geperst appelsiensap</i>	€7.00
Safari/orange	€5.20
Pisang orange	€5.20
Picon vin blanc <i>Picon met witte wijn</i>	€5.80
Get 27	€5.40
Cava Brut "método traditional	€4.60



Vin au verre où pichet – Wijn per glas of karaf

Sélection Maison/ Selectie van het huis
Blanc, Rosé, Rouge/ Wit, Rosé, Rood (Pays d'Oc)

Verre/ glas	€3.40
¼ litre/ ¼ liter	€5.60
½ litre/ ½ litre	€10.90
1 litre/ 1 liter	€20.80
Côtes de Gascogne “Saint-André” doux (zoet)	€4.80
“Vendanges Tardives “ Muscat Australie	€6.00
“Late oogst” Muscat Austalië	



Whiskies

J&B	€4.90
VAT 69	€4.90
JOHNNY WALKER Red label	€4.90
JOHNNY WALKER Black label	€6.90
CAOL ILA Islay single malt 12years	€7.80
CRAGGANMORE Singel Speyside malt 12years	€8.90
GLENKINCHIE Lowland malt 12years (Edimbourg)	€9.20
TALISKER Isle of Skye single malt 10 years	€9.60
WAMBRECHIES single malt French Whiskey	€6.80
GLENFIDDISH singel malt 12years	€6.90
GLENLIVET single malt 18 years	€12.50
BUSHMILLS ORIGINAL (Irish Whiskey)	€6.60
BUSHMILLS SINGLE MALT (Irish Whiskey)	€8.20
JIM BEAM Kentucky Bourbon Whiskey	€5.60
JACK DANIELS Tennessee Sour Mash Whiskey	

Anisés (4cl) – Anijs (4cl)

Ouzo Tsantali	€4.50
Pastis 51	€5.00
Ricard	€5.00
Pernod	€5.40
Berger Blanc	€5.40
Janot "Pastis Bleu"	€6.50
Sambucca Ramazotti	€5.40
Absinthe 60°	€7.50



Alcools (4cl)- Sterke dranken (4cl)

Amaretto Di Sarrono	€5.00
Armagnac	€5.60
Calvados Pays d'Auge	€5.80
Batida de coco	€4.60
Baileys	€5.40
Cognac "Paysans Charentais"	€5.20
Cointreau	€5.60
Fine cognac Prunier	€7.20
Genièvre "Péket du Père Makart"	€4.00
Vieux Genièvre Hertekamp (oude Jenever)	€5.00
Gin Gordon's 37,5°	€4.80
Gin Bombay 40,0°	€5.40
Gin Tanqueray 47,3°	€6.20
Grand Marnier	€5.80
Grappa Jullia	€5.40
Rhum Pampero Blanco	€5.20
Rhum Pampero Especial	€5.80
Téquila Cuerva Classico	€5.70
Téquila CuervoEspecial	€6.00
Vodka Smirnoff Premium	€5.00
Vodka Smirnoff Black Label	€6.80

Eau de vie

Poire Williams	€5.90
Framboises	€6.90
Mirabelles	€6.90
Eau de Villée (Biercée)	€6.90



Cocktails

TUTTI-FRUTTI (Sans alcool, Cocktail de fruits pressés) (Zonder alcohol, cocktail van verse fruitsap)	€6.50
BATIDA- FIZZ (Batida de coco, gin, jus d'ananas) (Batida de coco, gin en ananassap)	€7.00
BLOODY MARY (Vodka, citron, jus tomates, épices) (Wodka,ctroen, tomatensap en kruiden)	€7.00
GIN FIZZ (gin,citron pressé, sirop de sucre) (gin, geperst citroensap en suikersiroop)	€7.00
MANHATTAN SWEET (Bourbon, vermouth blanc et rouge) (Bourbon, witte en rode vermouth)	€7.00
SEX_APPAEL (Vodka, Malibu, Fraise des bois, oranges pressées) (Wodka, Malibu, Frais des bois, vers geperst appelsiensap)	€7.00
BLUE LAGOON (Vodka, Curaçao bleu, jus citron, lime) (Wodka, Blue Curaçao, citroensap, limoen)	€7.20
COINTREAU POLITAN (Cointreau, canneberge, jus citron) (Cointreau, canneberge, citroensap)	€7.20
GIN SAFARI (Safari, Gin, Vodka, jus de fruits exotiques) (Safari, Gin, Wodka, exotisch vruchtensap)	€7.20
JAMAICAIN (Rhum blanc, Mandarine Napoléon, oranges pressées) (witte rum, Mandarine Napoléon, vers geperst sinaasappelsap)	€7.20
NORMANDY (Calvados,Whisky, trait jus citron,cannelle) (Calvados, Whisky, citroen, kaneel)	€7.20
SPECIALE FLORE (Vodka, Gin, Frais des bois cointreau, citrons en oranges pressées) (Wodka, gin, Frais des bois, cointreau, vers geperst appelsien- en citroensap)	€7.20
CHAMPAGNE BRUT La Flûte / Per glas	€8.00
KIR ROYAL Crème de cassis	€8.00
KIR ROYAL Crème de pêches de Vignes	€8.00



Bières au fût-Bieren van het vat

Cadet Stella 25cl	€2.30
Stella 30cl	€2.60
Scotch C.T.S 25cl	€3.00
Cuvée Blehen blonde (Indian Pale Ale) 6,5°	€3.60
Cadet Leffe blonde (6,5°) (25cl)	€3.40
Leffe blonde (6,5°) (33cl)	€4.20
Maredsous blonde (25cl)	€3.40

Bières en bouteille – Bieren op fles

Blanche de Hoegaarden	€3.00
Bofferding blonde 33cl	€3.00
Carlsberg	€3.20
Chimay blanche	€4.20
Chimay bleue	€4.50
Cuvée du FLO blonde 33cl (Brasserie artisanale de Flo, Bléhen-Hannut) Bière régionale de Hesbaye, 7,5°	€4.50
Delirium Tremens (8,5°) blonde	€4.90
Duvel 33cl	€3.90
Fruit Défendu 33cl	€4.80
Gordon's scotch	€4.90
Grimbergen blonde 33cl	€4.00
Grimbergen brune 33cl	€4.00
Gueuze Belle-Vue 25cl	€3.50
Hoegaarden Grand-Cru 33 cl	€4.80
Hoegaarden Julius 33cl	€4.80
Hoegaarden Rosée	€3.50
Jupiler N.A. (sans alcool)	€2.80
Leffe brune 33cl	€4.20
Leffe Royale (IPA) 33cl	€4.60
Lindemans Gueuze bouchonnée 37.5cl	€5,00
Karmeliet Tripel 33 cl	€4.60
Orval Trappiste 33cl	€4.80
Rodenbach	€3.20
Tumulus "Magna" ambrée 33cl Hapensgouw Walshoutem	€4.20



Vins blancs-Witte wijnen

Cuvée sélectionnée "Le Flore" (Pays d'Oc)	€19.80
Muscadet de Sèvre et Maine sur lie – Domaine de l'Épinay	€20.50
Picpoul de Pinet AOC- Domaine M.Langaran	€22.30
Côtes de Gascogne "Saint André" Doux	€26.85
Touraine Sauvignon "Cristal Buisse"	€26.85
Cuvée Sélectionnée "LE FLORE" (Vin de Bourgogne)	€28.00
Pinot Gris- Domaine Heimberger	€30.50
Bourgogne Chardonnay A.C.- Mis au Domaine Michel Juillot, Viticulteur à Mercurey	€33.20
Muscat Vendanges tardives – Australie	€36.50
Sancerre – Domaine Rimbault-Pineau	€37.40
Chablis-Domaine Laurent Desvignes	€38.85

½ Bouteilles – ½ flesjes

Cuvée sélectionnée "LE FLORE" (Pays d'oc)

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie	€14.50
Saint-Veran- Domaine Juillard	€20.50
Pinot gris – Domaine Heimberger	€18.95
Sancerre – Domaine Rimbault-Pineau	€21.85

Vins Rosés- Rosé wijnen

Cuvée sélectionnée "Le Flore" (Pays d'Oc)	€19.80
Syrah Rosé "Gazelle"	€21.80
Bordeaux Clairet- Château Vignol	€25.90
Pinot Noir " Tête de Cuvée"	€30.80
Sancerre rosé – A.C. Côte de Nougé	€37.40

½ Bouteilles – ½ flesjes

Cuvée sélectionnée "Le Flore" (Pays d'Oc)	€13.90
Bordeaux Clairet – Château Vignol	€15.45
Pinot noir " Tête de cuvée"	€19.80

Mousseux

Cava Freixenet "Cordon Negro" brut	€30.00
------------------------------------	--------

Champagne

Charles Lehambre – Brut	€48.00
Vranken "Special brut Banc de blancs"	€58.00
Veuve Clicquet Ponsardin- Brut	€75.00



Vin rouges- Rode wijnen

Cuvée sélectionnée "Le Flore" (Pays d'Oc)	€19.80
Côtes de Gascogne "L'insolent" Domaine de Joy	€24.90
Côtes du Rhône, Cuvée des Galets, A.C.	€25.40
Premières Côte de Blaye	€25.90
Château Le Roc – Mis Château Domains des Tabourelles(Touraine Gamay)	€25.90
Languedoc Château Pech Céleyran (LA Clape) AOP	€27.30
Côteaux du Salagou "Croquignol" IGP	€27.50
Rosso Picceno (Marche-Italie), Failoni	€27.80
Cuvée sélectionnée "LE FLORE" (Vin de Bourgogne)	€28.00
Ribera del duere Barrica, Balbas, Espagne	€29.30
Saint-Nicolas-de-Bourgueil "Les Graviers" Domaine Mabileau (raise biologiques)	€30.90
Malbec "Punta Final" Bodegas Renacer (Argentine)	€31.80
Graves tradition, Appellation contrôlée, Mise au Château Carbon d'Artigues	€32.50
Bourgognes Pinot Noir A.C. – Mise au domaine Michel Juillot, Viticulteur à Mercurey	€33.20
Juliéna's Château de la Bottière- Domaine Perrachon	€33.20
Lussac Saint – Emilion Château La Jorine	€35.60
Sancerre, Domaine Rimbault Pineau	€37.40
Médoc, Château Les Carregades M.C.	€38.80
Saint-Estèphe M.C., Château Lilian Ladouys	€45.00

½ Bouteilles – ½ flesjes

Cuvée sélectionnée "Le Flore" (Pays d'Oc)	€13.50
Premières Côte de Blaye- Château le Roc. Mis au Château	€17.45
Saint-Nicolas-de-Bourgueil "Les Graviers" Domaine Mabileau	€18.40
Juliéna's Château de la Bottière- Domaine Perrachon	€19.80
Graves tradition, Appellation contrôlée, Mise au Château Carbon d'Artigues	€23.60



Boissons Froides - Frisdranken

Spa plate 25cl- plat water 25cl	€2.30
Spa Pétillante 25cl- spa bruis 25cl	€2.30
Orangeade	€2.30
Coca-cola, Coca cola Life	€2.30
Spa orange, Spa citron	€2.40
Liégeois	€2.60
Ice tea Lipton	€2.60
Ice tea Lipton pêche-perzik	€2.80
Ice tea Lipton Gree (non pétillant-niet bruisend)	€2.80
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	€2.90
Canada dry ou Gini	€2.90
Cécémel	€2.60
Spa plate 50cl- plat water 50cl	€4.40
Spa pétillante 50cl- Spa bruis 50cl	€4.40
Bru légèrement pétillante 25cl – licht bruisend	€2.80
Bru légèrement pétillante 50 cl- licht bruisend	€5.00
Supplément sirop-Suppl. Siroop	€0.80

Light

Coca cola, Coca- cola zéro	€2.30
Schweppes agrum	€2.90

Jus de fruits frais- Verse vruchtensappen

Orange pressée – geperst appelsiensap	€5.20
Citron Pressé- Geperst citroensap	€5.20
Pamplemousse pressé- Geperste pompelmoes	€5.20

Accompagnement – Hapjes

Assiette “apéro” p.p. / Apero bord p.p.	€4.20
---	-------



Boissons chaudes- Warme dranken

Café " Preko n°1" – Défafeiné "Preko"	€2.40
Espresso "ristretto"	€2.40
Café "pure origine"	€2.80
Cafe "gourmand"	€5.90
Cappucino (mousse de lait)	€2.90
Cappucino(crème Chantilly)	€3.00
Latte Machiato	€3.20
Café cocktail "spéculoos" (sans alcool)	€3.40
Lait russe	€3.20
Thé nature, Thé au lait, Thé citron, Thé vert, Thé Earl Grey	€2.40
Thé vert à la menthe, Thé fruit des bois, Thé églantier	€2.40
Thé camomille, Thé jasmin, Thé tilleul, Thé verveine	€2.40
Cécémel chaud	€3.20
Vienois (cécémel chaud , chantilly, moka)	€4.00
Irlandais (Cécémel chaud, Whisky, Baileys)	€5.30
OXO	€3.00
Vin chaud	€4.20
Belgian Coffee (Peket de Biercée)	€7.80
Irish Coffee (Bushmills Irish whiskey)	€7.80
French Coffee (Cognac Paysanas Charentais)	€7.80

Jus de fruit- Vruchtensapen

Oranges ou Pamplemousses ou Tomates ou ananas	€3.00
Pommes cerises	€3.00
A.C.E Vitamines ou Fraises Mix	€3.00