

BISTRO DE FLES

SNACKS + MENU + WIJNKAART
PRINSENGRACHT 955
AMSTERDAM

BISTRO DE FLES 955

SNACKS + MENU + WIJNKAART
PRINSENGRACHT 955
AMSTERDAM

O DE FLES 955

KS + MENU + WIJNKAART
PRINSENGRACHT 955
AMSTERDAM

BISTRO DE FL

SNACKS + MENU + WIJNKAART
PRINSENGRACHT 955
AMSTERDAM



BISTRO DE FLES 955

SNACKS + MENU + WIJNKAART
PRINSENGRACHT 955
AMSTERDAM

SNACKS

Croissant met gebakken eendenlever, vijgenjam en A5-wagyuham	20
Pain de Mie met huisgemaakte boter	9
Poivrade-artisjok van de barbecue met Savora-mosterdmayonaise	11
Kaassoufflé van Époisses, per stuk	11

HUISGEMAAKT

Kleine inktvisjes met saffraan in eigen inkt	16
Kama van bluefin tonijn met pepersaus	25
Mosselen met kruidenolie	14
Scheermessen met steranijs en laurierolie	16
Erengii paddestoeltjes in witte wijn en look	9

BLIKJES

2025 Coralie Joulin Sardines • 115 gr	14
Coarvi Ansjovis • 50 gr	11
Coarvi Ansjovis Reserva 'O' • 12 pieces	27
Arlequin Ansjovis 'Serie Oro' • 12 pieces	30

*** Meer specials in onze vitrine*

CHARCUTERIE

Cecina de Leon van Japanse Wagyu	22
Pata Negra	19

MENU

Langoustinecarpaccio met langoustineolie, bisquejus en dun gesneden groene tomaat

Tarbot met mosselen, Thaise basilicum, krieltjes en mosseljus *

Geitenhaas met gebakken eendenlever, gekaramelliseerde ui en eigen jus

Millefeuille met lauriercrème, Elstar compote, gezouten karamel en kaneel-ijs

DRIE GANGEN — 59

VIER GANGEN — 69 *

GERECHT OM TE DELEN

MINIMAAL TWEE PERSONEN

Zwarte fideuà met mosselen, kwartel, coquille, langoustine, scheermessen, 'nduja, mosseljus en kwarteljus

GERECHT PER PERSOON 45 EURO

BIJGERECHTEN

Friet uit ossenwit met kruiden en huisgemaakte mayonaise	8
Kropsla met mosterddressing	7.5
Salade van gebrande paprika en zwarte tomaat	9

SNACKS

Croissant with pan-fried duck liver, fig jam and A5 Wagyu ham	20
Pain de Mie with homemade butter	9
Barbecued poivrade artichoke with Savora mustard mayonnaise	11
Époisses cheese soufflé, per piece	11

HOMEMADE

Baby squid with saffron in their own ink	16
Bluefin tuna kama with pepper sauce	25
Mussels with herb oil	14
Razor clams with star anise and bay leaf oil	16
King oyster mushrooms with white wine and garlic	9

ARTISANAL CONSERVES

2025 Coralie Joulin Sardines	14
Coarvi Anchovies, 50 g	11
Coarvi Anchovies Reserva 'O', 12 pieces	27
Arlequín Anchovies 'Serie Oro', 12 pieces	30

*** More specials in our display cabinet*

CHARCUTERIE

Cecina de León made from Japanese Wagyu	22
Pata Negra	19

MENU

Langoustine carpaccio with langoustine oil, bisque jus and thinly sliced green tomato

Turbot with mussels, Thai basil, baby potatoes and mussel jus *

Goat tenderloin with pan-fried foie gras, caramelised onion and jus

Mille-feuille with bay leaf cream, Elstar apple compote, salted caramel and cinnamon ice cream

THREE COURSES — 59

FOUR COURSES — 69 *

DISH TO SHARE

MINIMUM TWO PERSONS

Black fideuà with mussels, quail, scallop, langoustine, razor clams, 'nduja, mussel jus and quail jus

PER PERSON 45 EURO

SIDE DISHES

Beef-fat fries with herbs and homemade mayonnaise	8
Little gem lettuce with mustard dressing	7.5
Charred pepper and heirloom tomato salad	9

PETILLANT

Entre Vinyes, Pua cava, Xarel-lo, Macabeo, Parellada, 2021 Penedès SP	6.5 - 35
Grégoire Desloge Tradition, NV Champagne FR	68
Grégoire Desloge rose, NV Champagne FR	70
Benoît Michel, Esprit des Cave Blanc des Blancs 2006 millesima, Champagne FR	85

BEER

Brand Pilsner	00
Heineken 0.0	00

NON ALCOHOLIC 0%

Feral - No.1 White - Hop Szechuan Pepper Organic	8 - 40
Feral - No.3 Red - Black Pepper Thyme Oak	8 - 40
Kolonne Null - Cuvée Blanc Sparkling No. 01 - 0% Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc, NV Baden GER	8 - 40
Tanqueray 0.0%	5

WITTE WIJN

Domaine de Castelnau, Parcellaire, Chardonnay, 2025 Languedoc-Roussillon FR	6.5 - 35
Quinta do Ermizio, Vinho Verde, Trajadura, 2025 Minho PT	7 - 37
Weingut Prana, prāṇa, Riesling, 2024 Rheingau GER	8 - 45
La Spinetta, Colli Tortonesi Timorasso 'Derthona', 2025 Piedmont IT	58
Peter Lauer, No.18 Kupp GG, Riesling, 2024 Mosel GER	80
Madame Flöck, Pinot Butter, Weissburgunder, 2022 Mosel GER	100
Bodega Palacio, Cosme Palacio Reserva Blanco, Viura 2021 Rioja SP	65
Argyros, Cuvée Monsignori, Assyrtiko, 2022 Santorini GR	100
Domaine Cédric Bardin, Sancerre, Sauvignon Blanc, 2025 Loire Valley FR	55
Domaine du Closel, Savennières 'La Jalousie', Chenin Blanc, 2020 Loire FR	68
La Sorgia, Gargantua, Colombard, 2024 Languedoc FR	68
Le Clos des Grives, Ouillé 'Draine', Savagnin, 2022 Jura FR	70
Christophe Pichon, Condrieu 'Roche Coulante', Viognier, 2022 Rhône Valley FR	90
Dom. Alain Geoffroy, Chablis 1er Cru 'Beauroy', Chardonnay, 2024 Burgundy FR	59
La Mutine, Saint veran, Chardonnay, 2024 Burgundy FR	65
Dom. Françoise et Denis Clair, Saint-Aubin 1er Cru, Chardonnay, 2023 Burgundy FR	85
Dom. Marc-Antoin Blain, Chassagne-Montrachet 1er Cru 'Les Champs-Gains' 2023 Burgundy FR	160

* CLASSIC WINES

** ASK OUR STAFF FOR OUR EXCLUSIVE SELECTION

RODE WIJN

Thymiopoulos Estate, Young Vines, Xinomavro, 2024 Naoussa GR	6.5 - 35
Azienda Agricola Altesino, Rosso di Toscana, Sangiovese, 2024 Tuscany IT	8.5 - 45
Weingut Niklas Rückrich, Akai, Spätburgunder, Dornfelder, 2023 Rheinhessen GER	9 - 48
Barbacan, Jazpemi, Nebbiolo, 2019 Lombardy IT	75
La Spinetta, Barbaresco Bordini, Nebbiolo, 2023 Piedmont IT	95
Azienda Agricola Altesino, Brunello di Montalcino, Sangiovese, 2021 Tuscany IT	95
Viña Mayor, Secreto, Tempranillo, 2023 Ribera del Duero SP	72
Semeli Estate, Nemea Grande Reserve, Agiorgitiko, 2021 Nemea GR	60
Domaine de Pouilly, Moulin à Vent, Gamay, 2024 Beaujolais FR	55
Domaine François Villard, Crozes-Hermitage Les Malfondières, Syrah, 2023 Rhône Valley FR	68
Domaine de Reveirolles, Châteauneuf-du-Pape 'Tradition', GMS, 2021 Rhône Valley FR	82
Château Vieux Taillefer, Saint-Émilion Grand Cru Pavillon de Taillefer, Merlot, 2020 Bordeaux FR	85
Château Le Crock, Saint-Estèphe, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, 2016 Bordeaux FR	90
Château d'Issan, Margaux 3ème Cru Classé 1855, Cabernet Sauvignon, Merlot, 2019 Bordeaux FR	160
Domaine Denis Carré, Hautes-Côtes de Beaune La Perrière, Pinot Noir, 2023 Burgundy FR	65
Boyer de Bar, Gevrey-Chambertin, Pinot Noir, 2023 Burgundy FR	110
Domaine Jean-Pierre Maldant, Corton Les Maréchaudes Grand Cru, Pinot Noir, 2023 Burgundy FR	150

ROSÉ WIJN

La Tour Melas, Idylle d'Achinos Rosé, Grenache, Syrah, Agiorgitiko, 2024 Fthiotida GR	9 - 48
Milan Nestarec, Ruz, Blaufränkisch, Zweigelt, 2025 Moravia CZ - 1 liter	60

ORANJE WIJN

Sons of Wine, GW Inspiration, Gewürztraminer, 2022 Alsace FR	48
Sosol x Winestories, Maracaibo, Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, 2023 Friuli IT	50
Maison Christophe Pichon, Condrieu 'Pur 100', Viognier, 2022 Rhône Valley FR	90

DESSERT WIJN

Domaine Hughes-Béguet, Dance of the Peasant and bear Macvin, Marc, Jura FR	7.5 - 65
--	----------

WHISK(E)Y

Lagavulin 16 · Years Single Malt · Scotland	14
Hibiki Japanese · Harmony Blended Malt · Japan	20
The Singleton of Dufftown · 12 Years Single Malt · Scotland	7
Johnnie Walker Black Label · Blended Scotch · Scotland	7
Talisker 10 Years · Single Malt · Scotland	9
Bulleit Bourbon · Kentucky Straight Bourbon · United States	7

TEQUILA · MEZCAL

Del Maguey Crema de Mezcal · Mezcal · Mexico	9
Don Julio Blanco · Tequila · Mexico	10
Don Julio Reposado · Tequila · Mexico	10

GIN

Tanqueray 0.0% · Alcohol-Free Spirit	5
Tanqueray London Dry · England	6
Tanqueray No. Ten · England	8
Suntory Roku · Japan	8

VODKA

Ketel One · Netherlands	6
Ukiyo Rice Vodka · Japan	8

RUM

Zacapa Solera Gran Reserva · Guatemala	12
Flor de Caña 12 Years · Nicaragua	10

LIQUEURS · APERITIFS

Zuidam Café · Coffee Liqueur · Netherlands	5
Baileys Irish Cream · Liqueur · Ireland	5
Poli Sarpa di Poli · Grappa · Italy	8
Campari · Bitter Aperitif · Italy	5
Merlet Trois Citrus · Triple Sec · France	5
Belsazar Rosé · Vermouth · Germany	5