

Carte d'automne 2020

~Les entrées froides~

- Saumon d'Ecosse fumé, wakamé et panna cotta au wasabi (1,4,7,11) 18.00
- Terrine de gibier maison, salade tiède de lentilles Beluga, artichauts et lardons à l'huile de noisettes (1,3,8) 17.00
- Pressé de foie gras de canard, chutney, pain d'épices (1,3,7) 19.00
- Carpaccio de bœuf, vieux parmesan, roquette et vinaigrette truffée (1,5,7) 18.00

~Les entrées chaudes~

- Nos croquettes :
 - *Crevettes grises (1,2,3,5,7) min 40% de chair 1pce : 10.00 2pces : 19.00
 - *Fromage d'Orval, petite frisée aux lardons (1,3,5,7) 12.50
 - *Chicon braisé/jambon/fromage (1,3,5,7,9) 1pce : 8.00 2pces : 15.50
- Cuisses de grenouilles sautés au beurre d'ail (1,7) 16.50
- Ravioles de perdreau, bouillon forestier à l'huile de sésame (1,3,7,9,11) 19.00
- Ravioles de homard, nage de légumes aux curry (1,2,3,7) 17.50
- Scampis sautés, purée de potiron et crème de chorizo (1,2,7) 17.50
- Œuf poché, escargots, foie gras poêlé et champignons des bois (1,3,9,7) 19.50

~Pâtes, salades et Plats végétariens *V*~

- Florentin's salade (foie gras, magret de canard fumé, ris de veau, canard confit, pdt) (1,7) 18.50
- Spaghettis bolognaise (1,3) 12.00
- Linguines au saumon fumé, nage de légumes (1,3,7,10) 18.50
- Linguines façon bolognaise (haché 100% protéines végétales) (1,3) *V* 16.50
- Croquette au fromage d'Orval (1,3,7) *V* 12.50
- Vol-au-vent (<poulet> 100% protéines végétales) (1,7,9) *V* 16.50

~Côté mer~

- Aile de raie aux aromates, frites ou pdt au four (1,4,7) 26.50
- Truite à la nage parfumée à l'estragon, frites (4,7) 19.00
- Ravioles de homard, nage de légumes aux curry (1,2,3,7) 22.50
- Scampis sautés, purée de potiron et crème de chorizo (1,2,7) 22.50
- Tomate au crevettes grises, frites (2,3,5,10) 22.00
- Homard Canadien, rôti au thym, légumes, pommes nature, beurre Sancerre (2,7) 7.50€ les 100 gr

~Côté chasse~

- Ravioles de perdreau, bouillon forestier à l'huile de sésame (1,3,7,9,11)	24.00
- Civet de faon façon Grand-mère (1,9)	21.00
- Filet de biche sauce poivrade, pancake de pdt, mousseline de marron (1,3,7,9)	28.00
- Noisettes de faon, vitelottes confites aux aromates, coing, sponge cake et jus façon vin chaude (1,3,7,8,9)	29.50

~Côté terre~

- Florentin's Burger cuit au Josper grill (100% pur bœuf 180gr) (1,3,7)	19.00
- Pavé de bœuf cuit au Josper grill	19.50
- Filet de bœuf cuit au Josper grill	27.50
- Côte de bœuf marinée au Jack Daniel's cuite au Josper grill 1 pers (6,9,10)	31.00
- Tomahawk de bœuf Irlandais cuit au Josper grill oignons et ail confits 2pers. +/- 1.2kg	66.00
- Cœur de ris de veau aux morilles	35.00
- Rognon de veau à la bière d'Orval (1,3)	20.50
- Boulette maison sauce tomate, frites (1,3)	12.50
- Floriflette : (fromage d'Orval, lardons, oignons, pdt, crème) (7)	14.50
- Filet Américain, frites salade (3,5,6,10)	17.50
- Croustillant de pied de porc sauce gribiche, frites, salade (1,3,6,7,10)	18.50
- Trio de croquettes maison (volaille, crevettes, fromage d'Orval) (1,2,3,7,9)	20.00

Nos viandes, grillades sont accompagnées au choix de : Frites (7), croquettes de pommes de terre (1,3,7), gratin Dauphinois (7), pommes de terre au four (7).

Les sauces pour votre bœuf (sans supplément) : poivre vert (7), roquefort (7), archiduc (7), beurre maître d'hôtel (7), béarnaise maison (3,7).

~Plats enfants~

- Spaghettis bolognaise et glace au choix (1,3,7)	8.50
- Boulettes maison, sauce tomate, frites et glace au choix (1,3,7)	8.50
- Filet de poulet à la crème, frites et glace au choix (7)	9.00

Accompagnements au choix : Pâtes ou frites (1,3,5)

La boule de glace au choix est offerte

~Les desserts maison~

- Brésilienne (<i>Moka, Caramel</i>) (1,3,7,8)	8.50
- Dame Blanche (<i>Vanille, chantilly, chocolat chaud</i>) (1,3,7,8)	8.50
- Café Liégeois (<i>Moka, café, chantilly</i>) (1,3,7)	8.50
- Banana split (<i>glace vanille, chocolat chaud, banane</i>) (1,3,7)	9.00
- Coupe de Glace et sorbet 3 boules au choix	7.50
Glaces : Vanille, Chocolat Noir, Moka, (1,3,7,8)	
Sorbets : Citron, Framboise, Passion	
Supplément chantilly	0.50
Supplément chocolat chaud	0.50
- Mousse au chocolat maison (1,3,7,8)	8.00
- Tiramisu au spéculoos maison (1,3,7,8)	8.00
- Sablé passion/chocolat (1,3,7)	8.50
- Crêpe Normande caramélisée, glace vanille (1,3,7)	10.00
- La Grande Assiette de desserts du Florentin (1,3,7,8)	10.00
- Assiette de Fromages (1,7,8)	10.00

~Cafés~

- Café, déca, expresso	2.50
- Double expresso	3.60
- Cappuccino	2.70
- Irish Coffee	8.00
- French Coffee	8.00
- Italian Coffee	8.00

~Thés~

- Fruits rouges, Tilleul, Menthe, Vert, Noir, Verveine, Camomille, Tisane du berger	2.60
--	------

~Spiritueux sur glace ou accompagnés~

- Whisky : Johnny Walker, J&B, Four Roses, Famous Grouse	7.00
- Whisky : Chivas Regal 12, Jack Daniels	8.00
- Rhum : Baccardi, Baccardi Gold, Havana Club, Havana Club Ambré, Saint-James, Saint-James Ambré	7.00
- Gin Gordon's	7.00
- Gin Hendrick's, Tanqueray n°10, Rivo	12.00
- Vodka Absolut blanche	7.00
- Vermouth : Martini blanc, rouge, dry	6.50
- Vins : kir vin blanc, porto rouge, porto blanc, pineau des Charentes, Tio Pepe sherry dry	6.50
- Gancia, Campari, Cynar, Picon, Suze, Batida coco, Pisang, Safari, Passoa, Get 27, Ricard	6.50

~Les bulles~

- La bouteille de Champagne maison	49.00
- La coupe	9.00
- Le Kir Royal	9.50
- La bouteille de Cava	35.00
- La coupe	6.00
-	

~Cocktails~

- Le « maison » : Le Paradise	8.00
- Le Florentin vin blanc, cassis, gin, cointreau	8.00
- Américano : Gin, Martini dry, Campari	8.00
- Pina colada	9.00
- Spritz	8.00
- Cardinal : vin rouge, crème de mûres	6.50
- Sans alcool	6.00
-	

~Boissons~

- Eau plate : 25cl/50cl/1l.	2.20/4.00/7.00
- Eau pétillante : 25cl/50cl/1l.	2.20/4.00/7.00
- San Pellegrino	4.50
- Coca cola, light, zéro, Sprite, Fanta	2.50
- Schweppes tonic, agrum, soda, Ice Tea	2.50
- Jus d'orange pressée	4.50

~Jus des Pressoirs de Provence



- Orange	3.00
- Tomate	3.00
- Nectar d'abricot	3.00
- Pomme trouble	3.00
- Pomme framboise	3.00
- Orange, carotte et pomme	3.00

~Bières~

- Jupiler au fût : 25cl/33cl	2.50/3.30
- Claushaler sans alcool	2.50
- Carlsberg, Blanche de Hoegaarden, Blanche de Hoegaarden rosé	3.00
- Orval, Rochefort 8°, Triple Westmalle	4.50
- Duvel, Chimay blanche 8°, rouge 7°, bleue 9°	4.50

Nos prix s'entendent service et tva compris