

# Carte mai 2021

## ~Les entrées froides~

- Aiguillettes de saumon d'Ecosse fumé, pickles de radis et mousse de laitue de mer (1,4,7) 18.00
- Gaspacho de crevettes au basilic et piment d'Espelette (1,2,3,9) 16.00
- Tartelette de foie gras de canard, compotée pomme/rhubarbe (1,3,7,8) 19.00
- Carpaccio de bœuf, vieux parmesan, roquette et vinaigrette truffée (1,5,7) 18.00
- Tomate aux crevettes grises (2,3,5,10) 16.00

## ~Les entrées chaudes~

- Nos croquettes
  - Fromage d'Orval, petite frisée aux lardons (1,3,5,7) 13.50
  - Crevettes grises (1,2,3,5,7) (min.40% de chair) 1 pce : 8.50 /2 pces : 16.00
- Cuisses de grenouilles sautées au beurre d'ail (1,7) 16.50
- Ravioles de scampis, bouillon de crustacé au gingembre (1,2,3,7) 17.50
- Curry rouge thaï de scampi au lait de coco (1,2,4,7) 17.50
- Omelette fourrée aux morilles et asperges vertes (1,3,7) 16.50

## ~Pâtes et Plats végétariens *\*//\**~

- Spaghetti bolognaise (1,3) 12.00
- Linguine au saumon fumé, nage de légumes (1,2,3,4,7) 18.50
- Florentin's salade (foie gras, magret de canard fumé, ris de veau, canard confit, pdt) (1,7,8) 18.50
- Croquette au fromage d'Orval (1,3,7) *\*//\** 13.50
- Linguine façon bolognaise (haché 100% protéines végétales) (1,3) *//\** 17.50
- Vol-au-vent (« poulet » 100% protéines végétales) (1,7,9) *//\** 17.50

## ~Côté Brasserie~

- Tomate aux crevettes grises, frites (2,3,5,10) 22.50
- Truite à l'Ardennaise, frites (1,4,7,9) 21.00
- Boulette maison sauce tomate, frites (1,3) 12.50
- Floriflette : fromage d'Orval, lardons, oignons, pomme de terre, crème (7) 14.50
- Filet américain, frites, salade (3,5,6,10) 17.50
- Trio de croquettes maison (volaille; crevette; fromage Orval) (1,2,3,7,9) 20.00
- Croustillant de pied de porc sauce gribiche, frites, salade (1,3,6,7,10) 18.50

## ~Côté mer~

- Dos de cabillaud cuit au feu de bois, petit pois au chorizo, grenailles au aromates (1,4,7,9) 27.50
- Ravioles de scampis, bouillon de crustacé au gingembre (1,2,3,7) 22.50
- Curry rouge thaï de scampi au lait de coco (1,2,4,7) 22.50
- Homard Canadien, rôti au thym, légumes, grenailles aux aromates, beurre Sancerre (2,7) 7.50€ les 100gr

## ~Côté terre~

### \* Viandes cuites au JOSPER GRILL

- Florentin's Burger (100% pur bœuf 180 gr) (1,3,7) 19.00
- Pavé de bœuf 19.50
- Filet pur de bœuf 27.50
- Côte de bœuf marinée au Jack Daniel's (6,9,10) 1 pers 31.00
- Tomahawk de bœuf Irlandais oignons et ail confits 2pers. +/- 1.2kg 70.00
- Médaillon de porc fermier cuit à basse t° gratiné à l'Orval (7) 16.50
- Filet de canette rôtie aux griottes (7,8,9) 20.00
- Côte de veau de veau aux morilles et asperges rôties (7,9) 24.50
- Étouffée de ris et rognon de veau au vin jaune (1,7) 27.00

*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 (7,9), roquefort (7), archiduc (7), beurre maître d'hôtel (7), béarnaise maison (3,7).*

## ~Plats enfants~

- Spaghettis bolognaise, une boule de glace au choix (1,3,7) 8.50
- Boulettes maison, sauce tomate, une boule de glace au choix (1,3,7) 8.50
- Suprême de poulet à la crème, une boule de glace au choix (7) 10.00

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

*La boule de glace au choix est offerte*

## **~Les desserts maison~**

▪ Brésilienne (Moka, chantilly, Caramel) (1,3,7,8)	8.50
▪ Dame Blanche (Vanille, chantilly, chocolat chaud) (1,3,7,8)	8.50
▪ Banana split (banane, vanille, chantilly, chocolat chaud) (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	0.70
▪ Mousse au chocolat maison (1,3,7,8)	8.00
▪ Panacotta aux fruits exotiques (1,3,7,8)	8.00
▪ Baba au vieux rhum Martiniquais, crème chiboust (1,3,7,8)	9.00
▪ Café gourmand (1,3,7,8)	10.00
▪ Crêpe Normande caramélisée, glace vanille (1,3,7)	10.00
▪ Assiette de fromages (1,7,8)	10.00

## **~Cafés~**

▪ Café, déca, expresso	2.50
▪ Double expresso	3.60
▪ Cappuccino	2.75
▪ Irish coffee	8.50
▪ French coffee	8.50
▪ Italian coffee	8.50

## **~Thés~**

▪ fruits rouges, tilleul, menthe, vert, noir, verveine, verveine menthe	2.60
---	------

## *~Spiritueux sur glace ou accompagnés~*

▪ Whisky : Johnnie Walker, J&B, , Four Roses, Jameson	7.50
▪ Whisky: Chivas Regal 12, Jack Daniels	8.00
▪ Rhum: Baccardi, Baccardi Gold, Havana Club, Havana Club ambré, Saint James, Saint James ambré	8.00
▪ Gin Gordon's	7.50
▪ Gin Hendrick's, Tanqueray n°10, Rivo	12.00
▪ Vodka Absolut blanche	7.00
▪ Vermouth: Martini blanc, rouge, dry	7.00
▪ Vins: kir vin blanc, porto rouge, blanc, pineau des Charentes, Tio Pepe sherry dry	7.00
▪ Autres : Gancia, Campari, Cynard, Picon, Suze	
▪ Batida, Pisang, Safari, Passoa, Get 27, Ricard	7.00

## *~Les bulles~*

▪ La bouteille de Champagne maison	49.00
▪ La coupe	9.00
▪ Le kir royal	10.00
▪ La bouteille de cava	35.00
▪ La coupe	6.00

## *~Cocktails~*

▪ Le maison : le Paradise	8.00
▪ Le Florentin : Vin blanc, Cassis, Gin, Cointreau	8.50
▪ Americano : Gin, Martini Dry, Campari	9.00
▪ Pinna colada	9.00
▪ Spritz	8.50
▪ Cardinal : Vin rouge, Crème de Mûres	7.00
▪ 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
▪ Shweppes 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	3.00
▪ Carlsberg, Blanche de Hoegaarden, Blanche de Hoegaarden rosé	3.00
▪ Orval, Rochefort 8°, Triple Westmalle	4.50
▪ Chimay blanche 8°, rouge 7°, bleue 9°, Duvel	4.50
▪ Leffe blonde	3.50

*Nos prix s'entendent service et tva compris*