

Carte 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 melon au Porto et jambon fermer 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

~Pâtes et Plats végétariens **/***~

- Florentin's salade (foie gras, magret de canard fumé, ris de veau, canard confit, pdt) (1,7,8) 18.50
- Salade Nordique (poissons fumé, crevettes, pdt, œufs durs, haricots verts, (1,2,3,4,7,10) 18.50
- Spaghetti bolognaise (1,3) 12.00
- Linguine au saumon fumé, nage de légumes (1,2,3,4,7) 18.50
- Croquette au fromage d'Orval (1,3,7) **/*** 13.50
- Linguine façon bolognaise (haché 100% protéines végétales) (1,3) */** 17.50
- Burger végétarien (« bœuf » 100% protéines végétales (1,7,9) */** 17.50

~Côté Brasserie~

- Tomate aux crevettes grises, frites (2,3,5,10) 22.50
- 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 (1,4,7,9) | 27.50 |
| ▪ Aile de raie cuite meunière, jus de veau acidulé aux aromates (1,4,7,10) | 27.00 |
| ▪ 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 |
| ▪ 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
▪ 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	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