

Carte printemps 2022

~Entrées froides~

- Saumon fumé par nos soins, yaourt au raifort, crudités lactofermentées (1,4,7,10) 20.00
- Couronne de pomme de terre et boudin de canard à l'huile de noisette (1,3,7,8) 17.50
- Terrine de foie gras, inspiration autour de la betterave (1,7,8) 19.00
- Carpaccio de bœuf, vieux parmesan, roquette et vinaigrette truffée (1,5,7) 18.00
- Tomates aux crevettes grises (2,3,5,10) 16.00

~Entrées chaudes~

- Nos croquettes :
 - *Crevettes grises (1,2,3,5,7) min 40% de chair 1pce : 8.50 2pces : 16.00
 - *Fromage d'Orval, petite frisée aux lardons (1,3,5,7) 13.50
- Cuisses de grenouilles sautées au beurre d'ail (1,7) 18.00
- Ravioles de sole et crevettes grises, émulsion de fenouil au yuzu (1,2,3,4,7) 19.50
- Curry rouge Thai de scampis au lait de coco (1,2,4,7) 17.50
- Tatin de pied de porc, escargots petits gris et shiitakes, crème d'ail (1,3,7) 18.50

~Pâtes, salade et plats végétariens *V*~

- Florentin's salade (foie gras, magret de canard fumé, ris de veau, canard confit, pdt) (1,7,8) 18.50
- Spaghettis bolognaise (1,3) 12.00
- Linguines pancetta et pesto de brocolis (1,3,7), (*V* sans pancetta) 18.50
- Tartine de pain de campagne et jambon de pays, croquette de mozzarella au basilique (1,3) 16.50
- Croquette au fromage d'Orval (1,3,7) *V* 13.50
- Pâtes à la bolognaise gratinées au Parmesan (haché 100% protéines végétales) (1,3) *V* 17.50
- Poêlée printanière et émincé de poulet rôti (100% protéines végétales) (1,7,9) *V* 17.50

~Côté Brasserie~

- Boulettes maison sauce tomate, frites (1,3)	12.50
- Floriflette : (fromage d'Orval, lardons, oignons, pdt, crème) (7)	14.50
- Le filet Américain à préparer par vos soins, frites, salade (3,5,6,10)	19.50
- 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
- Tomates aux crevettes grises, frites (2,3,5,10)	22.50
- Souris d'agneau confite, flageolets et grenailles rôties aux thym (1,7)	25.00

~Côté mer~

- Ravioles de sole et crevettes grises, émulsion de fenouil au yuzu (1,2,3,4,7)	25.50
- Dos de cabillaud, marinère de coquillages, ail noir et vitelottes (1,3,4,7,14)	28.00
- Noix de Saint Jacques, crème d'asperges légèrement vanillée, pommes fondantes (1,7,14)	30.00
- Curry rouge Thaï de scampis au lait de coco, riz pilaf (1,2,4,7)	22.50
- Sole meunière ou à l'orange, selon arrivage (1,4,7)	PDJ
- Homard Canadien (+/- 550gr), risotto vénéré, bisque safranée (2,7)	PDJ

~Côté terre~

- * Pavé de bœuf	22.00
- * Filet pur de bœuf	27.50
- * Tomahawk de bœuf Irlandais 2pers. +/- 1.2kg	70.00
- Steak de bœuf WAGYU flambé au NOBUSHI Japanese Whisky (Whisky blend assemblés artisanalement à partir de whiskies originaires de Miyagi et de Nagano, vieillis 3 à 4 ans en fûts de chêne Américain).	35.00
- Tian de porc fermier et légumes confits au miel et romarin (7)	19.50
- Côte de veau aux morilles, fricot d'asperges au lard confit (1,7)	28.00
- Tournedos de canard Rossini aux cassis (1,7,8)	26.50
- Comme un vol au vent une étouffée de ris et rognon de veau au vin jaune (1,7)	27.50

*Viandes cuites au « JOSPER GRILL »

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

Les sauces pour votre bœuf (sans supplément) : poivre vert (7,9), roquefort (7), fromage d'Orval (7), archiduc (7), beurre maître d'hôtel (7), béarnaise maison (3,7).

- Sauces et accompagnement en repasse ou en supplément	3.00
--	------

~Plats enfants~

- Pâtes bolognaise ou au fromage d'Orval, 1 boule de glace au choix (1,3,7) 8.50
- Boulettes maison, sauce tomate et 1 boule de glace au choix (1,3,7) 8.50
- Suprême de poulet fermier à la crème, 1 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
- Coupe glacée Amarena 8.50
- 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
- Dôme chocolat, ananas rôti, feuillantine pétillante (1,3,7,8) 9.00
- Tiramisu aux spéculoos (1,3,7,8) 8.00
- Crème brûlée pistache/abricots (1,3,7,8) 9.00
- Crêpe Normande caramélisée, glace vanille (1,3,7) 10.00
- Café gourmand (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 2.75
- Irish Coffee 8.50
- French Coffee 8.50
- Italian Coffee 8.50

~Thés~

- Fruits rouges, tilleul, menthe, vert, noir, verveine, tisane du berger 2.60

~Spiritueux sur glace ou accompagnés~

- Whisky : Johnny 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	7.00
- Gin Hendrick's, Rivo, Cruzloma, Salcombe, Tree ³ , (Servis avec un fever tree méditerranéen tonic)	12.00
- Vodka Absolut blanche	7.00
- Vermouth : Martini blanc, rouge, dry	7.00
- Vins : kir vin blanc, porto rouge, porto blanc, pineau des Charentes, Tio Pepe sherry dry	7.00
- Gancia, Campari, Cynar, Picon, Suze, Batida coco, 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
- Américano : Gin, Martini dry, Campari	9.00
- Pina 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, 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
- 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
- Duvel, Chimay blanche 8°, rouge 7°, bleue 9°	4.50
- Leffe blonde	3.50

Nos prix s'entendent service et tva compris