

Le Florentin



Entrées froides

- Saumon fumé par nos soins, pickles de légumes, crème légère de wasabi (1, 4, 7) **18.00**
- Mousse de jambon de marcassin, gelée de pomme verte aux baies de genévrier (1, 7) **16.00**
- Panna cotta de betterave rouge au vieux vinaigre balsamique, écrevisses et truite fumée (2, 4, 7) **14.50**
- Carpaccio de boeuf à l'italienne (1, 5, 7, 8) **17.50**
- Terrine de gibier et foie gras, confiture d'oignon au poivre long (1, 3, 5, 7, 8) **18.00**

Entrées chaudes

- **Nos croquettes maison :**
 - Fromage d'Orval, petite frisée aux lardons (1, 3, 7) **12.50**
 - Crevettes grises (1, 2, 3, 7, 9) (min.35% de chaire) **1 pce 8.50 / 2 pces 16.00**
 - Lapin aux pruneaux et à la gueuze (1, 3, 7) **1 pce 8.00 / 2 pces 15.00**
- Cuisses de grenouilles beurre à l'ail (1, 7) **16.00**
 - crème à l'ail (1, 7) **17.00**
- Scampis sautés à l'ail noire, crémeux d'artichauts au chorizo (2, 7) **16.50**
- Cassolette d'escargots et pancetta en nage de légumes parfumée à la sauge (1, 3, 7) **17.50**
- Émulsion de Plates de Florenville et foie gras poêlé, crumble de jambon au parmesan (1, 3, 5, 7) **20.00**
- Ravioles de scampis, coulis de crustacés, gingembre et poireaux (1, 2, 3, 7) **16.50**
- Ravioles de perdreaux aux champignons des bois, velouté de salsifis (1, 3, 5, 7, 8) **18.00**

Un supplément de 3.50 € sera demandé pour les ravioles servies en plat

Le Florentin, c'est l'heureuse rencontre de 2 grands professionnels : Philippe Duret qui a officié durant 17 ans au Moulin Hideux puis au Gastronom. Frédéric d'Orchymont qui a officié dans de nombreuses maisons renommées à travers le monde dont également le Gastronom où ils se sont retrouvés.

Tous nos plats sont cuisinés dans la maison avec des produits frais de premier choix. La cuisine est un art, et tout art demande un peu de patience. Terrasse et espace fumeur chauffés
Tél. : 0032 (0)61 31 11 23
www.restaurant-leflorentin.be

Liste des allergènes

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Oeufs et produits à base d'oeufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachide et produits à base d'arachide
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (lactose)
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches...)
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO²)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Josper[®]
CHARCOAL OVENS

- La cuisson Josper -
La technique de cuisson Josper allie les saveurs d'une cuisson au barbecue à la tendreté d'une viande cuite au four.
L'utilisation du charbon végétal procure aux aliments un parfum et un goût inimitables que les charbons traditionnels n'offrent pas.
Sans flamme, le four à braises Josper évite également le dessèchement et la carbonisation des aliments.

Nos prix s'entendent service et tva compris

Champagne

▪ La bouteille	48.00
▪ La coupe	8.50
▪ Le kir royal	8.50

Cocktails

▪ Le maison : le Paradise, souvenir d'un Gastronomes	7.50
▪ Safari vin blanc, fruits frais	7.00
▪ Americano : Gin, Martini Dry, Campari	7.00
▪ Cardinal : vin rouge, crème de mûres	5.50
▪ Sans alcool	5.50

Spiritueux sur glace ou accompagnés

▪ Whisky : Johnnie Walker, J&B, Jack Daniels, Four Roses, Famous Grouse	6.50
▪ Whisky : Chivas Regal 12	8.00
▪ Rhum : Bacardi, Bacardi Gold, Havana Club, Havana Club ambré, Saint James, Saint James ambré	6.50
▪ Gin Gordon's	6.50
▪ Gin Hendrick's, Tanqueray n°10, Uppercut	12.50
▪ Vodka Absolut blanche	6.50
▪ Vermouth : Martini blanc, rouge, dry	6.00
▪ Vins : kir vin blanc, porto rouge, blanc, pineau des Charentes, Tio Pepe sherry dry	6.50
▪ Autres : Gancia, Campari, Cynar, Picon, Suze, Batida, Pisang, Safari, Passoa, Jet 27, Ricard, Genièvre	6.50

Boissons

▪ Eau plate Chaudfontaine : 25cl / 50cl / 1l	2.20 / 3.60 / 5.50
▪ Eau pétillante Chaudfontaine : 25cl / 50cl / 1l	2.20 / 3.60 / 5.50
▪ San Pellegrino	4.20
▪ Coca-Cola, zéro, Sprite, Fanta	2.50
▪ Schweppes tonic, agrum, soda, Ice Tea	2.50
▪ Jus de fruits : orange, ananas, pomme, pomme-cerise, tomate	2.50
▪ Jus d'orange pressée	4.00

Bières

▪ Jupiler au fût : 25cl / 33cl	2.20 / 2.80
▪ Jupiler sans alcool	2.20
▪ Carlsberg, Blanche de Hoegaarden	2.80
▪ Orval, Rochefort 8°	4.00
▪ Chimay blanche 8°, rouge 7°, bleue 9°, Duvel	3.90

Poissons - crustacés

▪ Dos de cabillaud rôti, bouillon crémeux à la noisette, écrasée de Plate de Florenville (4, 5, 7, 8, 9)	22.50
▪ Noix de Saint-Jacques, risotto aux champignons de saisons, jus de veau au parfum de truffe (4, 7, 14)	23.00
▪ Sole meunière, carottes fanes glacées au miel de thym pommes nature ou frites (4, 7)	PDJ
▪ Homard canadien (+/- 550 gr vivant !!!) rôti au thym, beurre Sancerre (2, 7)	31.50

Les viandes et gibiers

▪ Côte de veau aux morilles, asperges grillées et jambon cru (1, 7)	23.00
▪ Ris de veau laqué au miel et sésame, patate douce, sauce soya (1, 7, 11)	27.50
▪ Filet de faisan à la bière d'Orval, croquettes de pommes de terre aux amandes (1, 7, 8)	25.00
▪ Parmentier de civet de chevreuil et foie gras façon Grand veneur (1, 3, 5, 7, 8, 9)	23.50
▪ Noisettes de faon au Sauternes, purée de potiron aux citrons confits (1, 5, 7, 8, 9)	27.00
▪ Steak de biche, pommade de betterave et poire au gingembre, poivrade (1, 5, 7, 8, 9)	26.00
▪ Râbles de lièvre sauce poivrade (uniquement sur réservation 48h à l'avance) (1, 7, 8, 9)	pdj

Nos grillades cuites sur braises (Josper Grill)

▪ Pavé de boeuf Irlandais (origine Angus beef)	19.50
▪ Filet pur de Blanc Bleu Belge	23.50
▪ Entrecôte de boeuf australienne -300gr	27.50
▪ Côte à l'os de boeuf Black Angus Écossais min. 30 jrs de maturation -900g/2pers	59.00

Nos viandes de boeuf sont accompagnées de légumes chauds

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

Quelques plats Brasserie

▪ Floriflette : fromage d'Orval, lardons, oignons, pomme de terre, crème (7)	13.50
▪ Tête de veau, salade, sauce gribiche (2, 7, 10)	18.00
▪ Rognon de veau au Madère (1, 7, 10)	18.50
▪ Boulettes maison, sauce tomate, frites (1, 3)	11.00
▪ Filet américain, frites, salade (3, 5, 10)	16.00
▪ Queues d'écrevisses façon tomates crevettes, frites (2, 3, 5, 10)	17.50
▪ Trio de croquettes maison (lapin, crevette, fromage) (1, 2, 3, 7, 9)	20.00
▪ Andouillette 5A, grillée, béarnaise (3, 7)	17.50
▪ Croustillant de pied de porc, sauce gribiche ou béarnaise, salades (1, 3, 7, 10)	18.00

Tous nos plats (à l'exception des entrées et des poissons) sont accompagnés au choix de : frites (7), croquettes de pomme de terre (1, 3, 7), gratin dauphinois (7), pomme de terre au four (7)

Les salades et les pâtes

▪ Florentine (foie gras, magret de canard fumé, ris de veau, canard confit, potatoes, chèvre) (1,7)	18.50
▪ Salade de poulet aux agrumes, féta et oeufs mollet (1, 3, 7, 5, 8)	17.00
▪ Jambon de marcassin, croquettes ardennaises, salade de saison (1, 3, 7, 8, 10)	17.50
▪ Spaghetti bolognaise (1, 3)	9.00
▪ Pâtes aux scampis à l'armoricaine (1, 2, 3, 4, 7)	16.50

Plats végétariens

▪ Tortellini ricotta épinards, crème de parmesan et roquette (3, 7)	16.50
▪ Tarte fine provençale, oeufs mollet, légumes sautés à l'huile de truffe (1, 3, 5, 6, 7)	17.00

Plats enfants

▪ Spaghetti bolognaise et glace au choix (1, 3, 7)	9.00
▪ 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 (1, 3, 5, 7)	9.00

Les desserts maison

▪ Brésilienne (moka, caramel) (3, 7, 8)	8.00
▪ Dame Blanche (vanille, chantilly, chocolat chaud) (3, 7, 8)	8.00
▪ Coupe de glace et sorbet 3 boules au choix	7.50
- Glaces : vanille, chocolat noir, moka, pistache (3, 7, 8)	
- Sorbets : citron, framboise, passion, pomme	
▪ Nougat glacé aux fruits confits et coulis framboise (3, 7, 8)	8.50
▪ Crème brûlée à la vanille Bourbon (3, 7, 8)	8.50
▪ Tiramisu au spéculoos (3, 7, 8)	7.80
▪ Tarte citron/yuzu meringuée, sorbet fruits rouges (1, 3, 7, 8)	8.50
▪ Cheesecake (1, 3, 7, 8)	8.50
▪ Mousse au chocolat revisitée (1, 3, 7)	8.50
▪ Crêpe normande caramélisée (supplément glace vanille : 1€) (1, 3, 7)	9.00
▪ La Grande Assiette de desserts du Florentin (1, 3, 7, 8)	10.00
▪ Assiette de fromages (1, 7, 8)	9.50

Cafés

▪ Café, déca, espresso	2.40
▪ Double espresso	3.60
▪ Thé (fruits rouges, tilleul, menthe, vert, noir, verveine, verveine menthe)	2.60
▪ Cappuccino	2.70
▪ Irish coffee	8.00
▪ French coffee	8.00
▪ Italian coffee	8.00