

Le Florentin



Entrées froides

- Saumon fumé par nos soins, brouillade d'oeufs bio aux perles de harengs (1, 4, 7) **18.50**
- Panna cotta de petits pois au basilic, magret de canard fumé, pickles de carottes (1, 3, 7) **16.50**
- Carpaccio de boeuf à l'italienne (1, 5, 7, 8) **17.50**
- Lingot de foie gras de canard, sablé au biscuit rose, coulis de poire à la citronnelle (1, 3, 7) **19.50**

La Richesse du terroir

Les Plates de Florenville aux truffes noires (*Tuber Melanosporum*) (1, 7) **29.50**

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**
 - Volaille et ris de veau, mousseline de céleri truffé (1, 3, 7, 9) **1 pce 8.50 / 2 pces 16.00**
- 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**
- Croustillants d'escargots et lard fermier, cappuccino de cresson (1, 3, 7, 9) **17.50**
- Émulsion de plate de Florenville et foie gras poêlé légèrement truffé, crumble de jambon au parmesan (1, 3, 5, 7, 8) **20.00**
- Ravioles de scampis, coulis de crustacés, gingembre et poireaux (1, 2, 3, 7) **16.50**

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
▪ Spritz	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, Famouse 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	11.00
▪ Vodka Absolut blanche	6.50
▪ Vermouth : Martini blanc, rouge, dry	5.50
▪ Vins : kir vin blanc, porto rouge, blanc, pineau des Charentes, Tio Pepe sherry dry	6.00
▪ Autres : Gancia, Campari, Cynar, Picon, Suze Batida, Pisang, Safari, Passoa, Jet 27, Ricard, Genièvre	6.00

Boissons

▪ Eau plate : 25cl / 50c l / 1l	2.20 / 3.60 / 5.50
▪ Eau pétillante : 25cl / 50cl / 1l	2.20 / 3.60 / 5.50
▪ San Pellegrino	4.20
▪ Coca-cola, light, 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

▪ Pavé de cabillaud rôti, bouillon crémeux de coquillages aux poivrons doux, écrasée de vitelottes (1, 4, 5, 7, 8, 9)	22.50
▪ Noix de Saint-Jacques aux agrumes et poivre de Sichuan, patate douce (1, 4, 7, 8, 14)	23.00
▪ Sole meunière +/- 400 gr, jeunes légumes glacés au miel de thym, pomme nature ou frites (4, 7)	PDJ
▪ Homard canadien (+/- 550 gr vivant !!!) rôti au thym, beurre Sancerre (2, 7)	31.50

Evasion Italienne

▪ Tagliatelles fraîches à la crème de truffes noires (Tuber Melanosporum) (1, 3, 7)	21.00
▪ La planche de charcuteries et fromages italiens, tapenade, salade, pain d'Altamura (1, 7, 8)	18.00
▪ Glace fleur de lait, coulis de fruits rouges (3, 7)	8.50
▪ Véritable tartufo de Pizzo au limoncello (3, 7, 8)	8.50

Les viandes

▪ Filet de veau cuisson basse température aux morilles et vin jaune, asperges grillées et jambon cru (1, 7)	24.00
▪ Canon d'agneau en persillade de piments doux et parmesan, gnocchi farcis au pesto (1, 3, 5, 7, 9)	22.50
▪ Magret de canard aux baies roses, confit d'échalotes, croquettes de Plate de Florenville aux amandes (1, 3, 5, 7, 8)	22.50
▪ Ris de veau laqué au miel et graines de sésame, sauce soya (1, 7, 11)	27.50

Nos grillades cuites sur braises (Josper Grill)

▪ Pavé de boeuf Irlandais (origine Angus beef)	19.50
▪ Filet pur de boeuf Simmental	26.50
▪ Entrecôte de boeuf australienne	28.00
▪ Côte à l'os de boeuf Black Angus Écossais min. 30 jrs de maturation -900g/2pers	59.00

Nos viandes de boeufs sont accompagnées de légumes chauds et au choix de :

frites (7), croquettes de pomme de terre (1, 3, 7), gratin dauphinois (7), pomme de terre au four (7).

Les sauces 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, pomme de terre nature (2, 7, 10)	18.00
▪ Rognon de veau à la moutarde, gratin de pâte (1, 7, 10)	18.50
▪ Boulettes maison, sauce tomate, frites (1, 3)	11.00
▪ Filet américain, frites, salade (3, 5, 10)	16.00
▪ Tomates aux crevettes grises, frites (2, 3, 5, 10)	19.00
▪ Trio de croquettes maison (volaille, crevette, fromage) (1, 2, 3, 7, 9)	20.00
▪ Andouillette 5A grillée, frites, béarnaise (3, 7)	17.50
▪ Croustillant de pied de porc, sauce gribiche ou béarnaise, salades, frites (1, 3, 7, 10)	18.00

Les salades et les pâtes et plats végétariens*

▪ Florentine (foie gras, magret de canard fumé, ris de veau, canard confit, potatoes, chèvre) (1,7)	18.50
▪ Spaghetti bolognaise (1, 3)	9.00
▪ Tagliolini et scampis à l'armoricaine (1, 2, 3, 4, 7)	16.50
▪ Tortellone ricotta épinards, crème de parmesan et roquette (1, 3, 7) *	14.50
▪ Tarte fine provençale, oeuf mollet, légumes sautés à la coriandre (1, 3, 7, 9) *	15.00

Plats enfants

▪ Spaghetti 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 (7)	9.00
Accompagnement au choix de pâtes ou de frites (1, 3, 5)	
La boule de glace au choix est offerte	

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 (3, 7, 8)	
- Sorbets : citron, framboise, passion, poire, coco	
▪ Nougat glacé aux fruits confits et coulis fruits rouges (1, 3, 7, 8)	8.50
▪ Crème brûlée à la vanille Bourbon (3, 7, 8)	8.50
▪ Tiramisu au spéculoos (3, 7, 8)	7.80
▪ Onctueuse mousse de yaourt, fruits et sorbet du moment (1, 3, 7, 8)	8.50
▪ Ananas poché au caramel de rhum, moelleux au chocolat, sorbet coco (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, menthe, vert, noir, verveine, pêche)	2.60
▪ Cappuccino	2.70
▪ Irish coffee	8.00
▪ French coffee	8.00
▪ Italian coffee	8.00