

Carte octobre 2019

Entrées froides

- Chiffonnade de saumon fumé, condiments croquants,
vinaigrette d'agrumes (4,7,8) **18.50**
- Tartine d'entrecôte fumée et cappuccino de champignons des bois (7,8,9) **16.50**
- Terrine de gibier au foie gras maison, pickles de céleris et girolles (3,8,9,10) **18.50**
- Carpaccio de bœuf à l'italienne (5,7,8) **17.50**
- Emietté de tourteau et pâtes fraîches à l'encre de seiche au jus de truffes (2,3,4,14) **17.50**

Entrées chaudes

- **Nos croquettes**
 - Fromage d'Orval, petite frisée aux lardons (1,3,5,7) **12.50**
 - Crevettes grises (1,2,3,5,7) (min.35% de chaire) **1 pce 9.00/2 pce 17.00**
 - Chicon/jambon (1,3,5,7,9) **1 pce 7.50/2 pce 14.00**
- Cuisses de grenouilles beurre à l'ail (1,7) / crème à l'ail (1,7) **16.00/17.00***
- Mijoté crémeux d'escargots aux petits légumes (7,9) **17.00**
- Scampis et noix de pétoncles juste saisis,
bouillon d'étrilles aux saveurs thaï (2,4,6,9,14) **17.50***
- Ravioles de homard aux curry de Madras (1,2,3,4,7) **17.50***
- Tatin de pomme Golden, foie de canard poêlé,
réduction de porto à la tartufata (1,3,7,8,9) **20.00***

Les entrées précédées d'une * peuvent être servies en plat, supplément 5€

Poissons/Crustacés

- Dos de cabillaud cuit au four, légumes racines,
champignons de saison, jus de viande corsé (4,5,7,9) **23.50**
- Noix de Saint-Jacques rôties, légumes glacés au miel de thym,
coulis de carottes à l'huile de courge (4,5,7,9,14) **23.50**
- Homard Canadien décortiqué (+/- 550 gr vivant !!!), rôti au romarin, beurre Sancerre (2,7) **36.00**

▪ **Viandes et gibiers**

- Côte de veau aux morilles, fagot d'asperges grillées au jambon cru (1,7) **24.00**
- Cochon de lait flambé au genièvre, compotée de choux et pressé de pommes de terre (1,3,7,9,10,) **23.50**
- Noisettes de faon au Sauternes, purée de potiron aux citrons confits (1,5,7,8,9,) **28.00**
- Filet de biche au poivre sauvage Voatsiperifery, panais, châtaignes et polenta au champignons des bois (1,3,5,7,8,9) **26.50**
- Civet de chevreuil à la bière d'Orval (1,7,9,) **20.50**

Nos grillades cuites sur braises (Josper Grill)

- Pavé de bœuf Black Angus Irlandais **19.50**
- Pavé de bœuf Black Angus Irlandais gratiné au vieux fromage d'Orval (7) **22.50**
- Filet pur de bœuf origine ... **27.50**
- Entrecôte de bœuf Salers maturée 6 à 8 semaines **32.00**
- Côte à l'os de bœuf Black Angus Irlandais 1pers. **29.00**
- Côte à l'os de bœuf Black Angus Écossais min. 30 jrs de maturation ~1kg/2pers **62.00**

Nos viandes de bœufs sont accompagnées de légumes chauds et 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)

L'origine du filet pur de bœuf peut varier chaque semaine.

Quelques plats Brasserie

- *Floriflette : fromage d'Orval, lardons, oignons, pomme de terre, crème (7)* **14.50**
- *Boulettes maison, sauce tomate, frites (1,3)* **11.50**
- *Filet américain, frites, salade (3,5,10)* **17.50**
- *Tomates aux crevettes grises, frites (2, 3, 5,10)* **20.00**
- *Trio de croquettes maison (volaille, crevettes, fromage) (1,2,3,7,9)* **20.00**
- *Croustillant de pied de porc, sauce gribiche ou béarnaise, salade, frites (1,3,7,10)* **18.50**
- *Blanquette de jambonneau au lard fumé, pommes vapeur (3,7,9)* **18.50**

Salades, pâtes et plats végétariens

- *Salade Florentine (foie gras, magret de canard fumé, ris de veau, canard confit, pdt) (1,7)* **18.50**
- *Ravioles de betterave au chèvre, salade croquante acidulée (1,3,5,6,7,10)* **17.00**
- *Spaghettis bolognaise (1,3)* **9.00**
- *Tagliolini et scampis à l'armoricaine (1,2,3,4,7)* **16.50**
- *Tortellini aux cèpes (1,3,7)* **18.50**
- *Tarte fine provençale, œuf mollet, légumes sautés à la coriandre (1,3,7,9) ** **16.50**

Plats enfants

- *Spaghettis 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**
- Accompagnements 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, coco
- *Mousse au chocolat parfumée au Grand Marnier, croquant orange/amandes (1,3,7,8)* **8.00**
- *Crème brûlée à la vanille Bourbon (3,7,8)* **8.50**
- *Tiramisu au spéculoos (3,7,8)* **7.80**
- *Parfait coco/Malibu, carpaccio d'ananas au rhum brun (3,7)* **8.50**
- *Tartelette aux fruits des bois, sorbet citron vert / gingembre (1,3,7,8)* **8.50**
- *Crêpe Normande caramélisée, glace cassonade (1, 3,7)* **10.00**
- *La Grande Assiette de desserts du Florentin (1, 3, 7,8)* **10.00**
- *Assiette de fromages (1, 7,8)* **10.00**
- *Café et macarons (1,3,7,8)* **10.00**

Cafés

- *Café, déca, espresso* **2.50**
- *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**

Champagne

- *La bouteille* **49.00**
- *La coupe* **9.00**
- *Le kir royal* **9.00**

Cocktails

- *Le maison : le Paradise, souvenir d'un Gastronom* **8.00**
- *Safari vin blanc, fruits frais* **8.00**
- *Americano : Gin, Martini Dry, Campari* **8.00**
- *Spritz* **8.00**
- *Cardinal : vin rouge, crème de mûres* **6.50**
- *Sans alcool* **6.00**

Spiritueux sur glace ou accompagnés

- *Whisky : Johnnie Walker, J&B, , Four Roses, Famouse Grouses* **7.00**
- *Whisky: Chivas Regal 12, Jack Daniels* **8.00**
- *Rhum: Baccardi, Baccardi Gold, Havana Club, Havana Club ambré, Saint James, Saint James ambré* **7.00**
- *Gin Gordon's* **7.00**
- *Gin Hendrick's, Tanqueray n°10, Uppercut* **12.00**
- *Vodka Absolut blanche* **7.00**
- *Vermouth: Martini blanc, rouge, dry* **6.50**
- *Vins: kir vin blanc, porto rouge, blanc, pineau des Charentes, Tio Pepe sherry dry* **6.50**
- *Autres : Gancia, Campari, Cynard, Picon, Suze Batida, Pisang, Safari, Passoa, Jet 27, Ricard, Genièvre* **6.50**

Boissons

- *Eau plate : 25cl/50cl/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**
- *Shweppes tonic, agrum, soda, Ice Tea* **2.50**
- *Jus de fruits: orange, ananas, pomme, pomme-cerise, tomate* **2.50**
- *Jus d'orange pressée* **4.50**

Bières

- *Jupiler au fût : 25cl/33cl* **2.20/2.80**
- *Jupiler sans alcool* **2.20**
- *Carlsberg, Blanche de Hoegaarden* **3.00**
- *Orval, Rochefort 8°* **4.50**
- *Chimay blanche 8°, rouge 7°, bleue 9°, Duvel* **4.50**