

Carte février 2020

Entrées froides

- *Aiguillettes de saumon fumé, wraps de guacamole et fenouil mariné (1,4,7)* **19.00**
- *Demi-macaron de foie gras de canard,
Salade d'agrumes infusée au poivre sauvage (1,3,8)* **20.00**
- *Carpaccio de bœuf et foie gras, sablé au parmesan, mayonnaise truffé (1,3,5,6,10)* **18.00**

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 chair)* **1 pce 9.00/2 pce 17.00**
 - *Volaille et ris de veau à la tartufata (1,3,5,7,9)* **1 pce 9.00/2 pce 17.00**
- *Cuisses de grenouilles sautées au beurre d'ail (1,7)* **16.50**
- *Cuisses de grenouilles à la crème d'ail (1,7)* **17.50**
- *Mijoté crémeux d'escargots (9pcs) aux petits légumes, tapenade de tomates (1,7,9)* **17.00**
- *Scampis et noix de pétoncles au safran Gaumais,
Tombée de poireaux et poivrons confits (2, 4, 7, 9,11,14)* **18.50***
- *Ravioles de scampis, coulis de crustacés à la coriandre (1, 2, 3,7)* **16.50***
- *Tatin de pomme Golden, foie de canard poêlé,
Réduction de Porto au jus de truffe (1, 3, 7,8)* **20.00***

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

Poissons/Crustacés

- *Dos de cabillaud en matelote, sautés de légumes et champignons, lard confit (4,7,9)* **24.00**
- *Noix de Saint-Jacques, artichauts, céleri, pommes grenailles et tartufata (1,7,9,14)* **25.00**
- *Sole meunière, frites (4,7) selon arrivage* **PDJ**
- *Homard Canadien (+/- 550 gr vivant !!!), rôti au thym, beurre Sancerre (2,7)* **PDJ**

Viandes et grillades cuites sur braises* (Josper Grill)

- *Côte de porc Ibérique aux morilles, asperges grillées et crumble de jambon de pays (1,7)* **25.00**
- *Carré d'agneau en persillade, sauce moutarde et petits farcis (1,5,7,9,10)* **24.00**
- *Filet de canette rôtie accommodée au gré des saisons (allergènes sur demande)* **20.50**
- *Pavé de bœuf Black Angus ** **19.50**
- *Pavé de bœuf Black Angus *gratiné au vieux fromage d'Orval (7)* **22.50**
- *Filet pur de bœuf** **27.50**
- *Côte de bœuf Black Angus* * marinée au Jack Daniel's (6,9,10) 1 pers. +/- 500gr* **30.00**
- *Côte de bœuf * 2pers. +/- 1,2kg* **62.00**

Les poêlées

- *Ris de veau aux pleurotes (1,7,8)* **33.50**
- *Rognon de veau à la bière d'Orval (1,3)* **19.50**

Nos viandes, grillades et poêlées sont accompagnées 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 bœuf (sans supplément) : poivre vert (7,9), roquefort (7), archiduc (7), beurre maître d'hôtel (7), béarnaise maison (3,7)

Quelques plats Brasserie

- *Boulette maison sauce tomate, frites (1,3)* **13.00**
- *Floriflette : (fromage d'Orval, lardons, oignons, pomme de terre, crème) (7)* **14.50**
- *Filet américain, frites, salade (3,5,6,10)* **17.50**
- *Tête de veau sauce gribiche, salade et pomme nature (2,7,10)* **18.50**
- *Croustillant de pied de porc sauce gribiche, frites, salade (1,3,6,7,10)* **18.50**
- *Blanquette de jambonneau et lard fermier, pomme nature (3,7,9)* **18.50**
- *Trio de croquettes maison (volaille, crevettes, fromage Orval) (1,2,3,7,9)* **20.00**
- *Tomate aux crevettes grises, frites (2,3,5,10)* **22.00**

Salades, pâtes et plats végétariens

- *Spaghettis bolognaise (1,3)* **12.00**
- *Linguine au saumon fumé et crevettes, légumes primeurs (1,2,3,4,7)* **17.50**
- *Croquettes au fromage d'Orval, crudités* **12.50**
- *Linguine au pesto, légumes primeurs et parmesan (1,2,3,7)* **15.50**
- *Tarte fine provençale, œuf mollet, légumes sautés à la coriandre (1,3,7,9)* **16.50**
- *Salade Florentine (foie gras, magret de canard fumé, ris de veau, canard confit, pdt) (1,7)* **18.50**

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

▪ <i>Brésilienne (Moka, Caramel) (1,3, 7,8)</i>	8.00
▪ <i>Dame Blanche (Vanille, chantilly, chocolat chaud) (1,3, 7,8)</i>	8.00
▪ <i>Coupe de Glace et sorbet 3 boules au choix</i>	7.50
-Glaces : <i>Vanille, Chocolat Noir, Moka (1,3, 7,8)</i>	
-Sorbets : <i>Citron, Framboise, Passion</i>	
▪ <i>Sorbet au fromage blanc rafraîchi à l'Eau de Villée (7)</i>	10.00
▪ <i>Mousse au chocolat parfumée au Grand Marnier, croquant orange/amandes (1,3,7,8)</i>	8.00
▪ <i>Crème brûlée à la vanille Bourbon (3,7,8)</i>	8.50
▪ <i>Tiramisu au spéculoos (1,3,7,8)</i>	7.80
▪ <i>Parfait banane et chocolat au vieux rhum (1,3,7,8)</i>	8.50
▪ <i>Crêpe Normande caramélisée, glace vanille (1, 3,7)</i>	10.00
▪ <i>La Grande Assiette de desserts du Florentin (1, 3, 7,8)</i>	10.00
▪ <i>Assiette de fromages (1, 7,8)</i>	10.00
▪ <i>Café et macarons (1,3,7,8)</i>	10.00

Cafés

▪ <i>Café, déca, espresso</i>	2.50
▪ <i>Double espresso</i>	3.60
▪ <i>Cappuccino</i>	2.70
▪ <i>Irish coffee</i>	8.00
▪ <i>French coffee</i>	8.00
▪ <i>Italian coffee</i>	8.00

Thé

▪ <i>Fruits rouges, tilleul, menthe, vert, noir, verveine, camomille, tisane du berger</i>	2.60
--	-------------

Spiritueux sur glace ou accompagnés

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

Les Bulles (voir la carte des vins)

▪ <i>La bouteille de champagne maison</i>	49.00
▪ <i>La coupe</i>	9.00
▪ <i>Le kir royal</i>	9.50
▪ <i>La bouteille de Cava</i>	35.00
▪ <i>La coupe de Cava</i>	6.00

Cocktails

▪ <i>Le maison: le Paradise</i>	8.00
▪ <i>Le Florentin vin blanc, cassis, gin, Cointreau</i>	8.00
▪ <i>Americano : Gin, Martini Dry, Campari</i>	8.00
▪ <i>Pina colada</i>	9.00
▪ <i>Spritz</i>	8.00
▪ <i>Cardinal : vin rouge, crème de mûres</i>	6.50
▪ <i>Sans alcool</i>	6.00

Boissons

▪ <i>Eau plate : 25cl/50cl/1l</i>	2.20/4.00/7.00
▪ <i>Eau pétillante : 25cl/50cl/1l</i>	2.20/4.00/7.00
▪ <i>San Pellegrino</i>	4.50
▪ <i>Coca cola, Coca zéro, Sprite, Fanta, Lipton Ice Tea, Ice Tea pêche</i>	2.50
▪ <i>Shweppes tonic,</i>	2.50
▪ <i>Jus d'orange pressée</i>	4.50

Jus des Pressoirs de Provence

▪ <i>Orange</i>	3.00
▪ <i>Tomate</i>	3.00
▪ <i>Nectar d'abricot</i>	3.00
▪ <i>Pomme trouble</i>	3.00
▪ <i>Pomme framboise</i>	3.00
▪ <i>Orange, carotte et pomme</i>	3.00

Bières

▪ <i>Jupiler au fût : 25cl/33cl</i>	2.50/3.30
▪ <i>Clausthaler sans alcool</i>	2.50
▪ <i>Carlsberg, Blanche de Hoegaarden, Blanche de Hoegaarden rosé</i>	3.00
▪ <i>Orval, Rochefort 8°</i>	4.50
▪ <i>Chimay blanche 8°, rouge 7°, bleue 9°, Duvel</i>	4.50