

# Carte des BOISSONS

## EAUX

Perrier 33 cl	5,50€
Vittel 25 cl	3€
Vittel 50 cl	4€
Vittel 1 l	8€
Badoit 50 cl	4€
Badoit 1 l	8€

## JUS DE FRUITS

Granini ananas 25 cl	6€
Granini fraise 25 cl	6€
Granini orange 25 cl	6€
Granini pomme 25 cl	6€
Granini tomate 25 cl	6€
Fruits pressés Orange ou citron	6€

## BIÈRES BOUTEILLES

La Lucienne Blonde bio 33 cl	6,50€
La blanche 5% 33 cl	6,50€
L'IPA n°1 6,20% 33 cl	6,60€
La triple 7,5% 33 cl	6,60€
Micro IPA sans alcool 0,5% 33 cl	6,80€

*Brasserie Foussaint*

## BIÈRES PRESSION

Lagueur blonde 4,5% 25 cl	4€
Lagueur blonde 4,5% 50 cl	8€
Chouffe 8% 25 cl	5€
Chouffe 8% 50 cl	9€

## Cafés & THÉS

Thé menthe, Earl Grey, Darjeeling	4,50€
Café expresso, déca, allongé, noisette	2,50€
Café double expresso ou déca	5€
Chocolat chaud	4,50€
Cappuccino	6€
Irish coffee	13€

## SODAS

Coca 33 cl	5,50€
Coca zéro 33 cl	5,50€
Fanta orange 25 cl	5€
Fuze tea pêche 25 cl	5€
Limonade 25 cl	5€

## APÉRITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise)	7€
Américano maison 15 cl	11€
Martini blanc ou rouge 8 cl	8€
Ricard 2 cl	5€

## ALCOOLS 4 CL

Baileys	8€
Lagavulin 16 ans	14€
Jack Daniel's	10€
Knockando	12€
Get 27 / 31	8€
Vodka Beluga	10€
Diplomatico	15€
Don Papa	14€
Poire	12€
Cognac	12€
Calvados	12€
Shooter	3€

# Le MENU de Flo



# La TABLE de Flo



## ENTRÉES

La terrine du chef <i>Mesclun frais, cornichons</i>	10€
Notre foie gras maison <i>Accompagné de sa compotée gourmande</i>	16€
Tartare de saumon aux deux agrumes <i>Coriandre fraîche, zestes de citron vert</i>	13€
Mille-feuille de betteraves <i>Crème onctueuse, échalotes, ciboulette</i>	10€
Tatin d'endives caramélisées <i>Crème d'Isigny</i>	12€
Gésiers confits en salade ( <i>existe en version plat</i> ) <i>Mesclun, tomates cerises, noix</i>	13€ - 23€
Escargots de Bourgogne : 6 ou 12 <i>Beurre persillé, ail, fines herbes</i>	12€ - 18€
Œuf poché dans sa cocotte de crème aux champignons	9€

## À PARTAGER (ou pas)

Notre fameuse côte de bœuf (pour 2 pers.) <i>Accompagnée de son trio de sauces (bleue, poivre, béarnaise), Frites maison, salade verte</i>	74€
L'épaule d'agneau irlandaise confite, servie en 3 pièces (pour 2 pers.) <i>Purée maison</i>	68€

## MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou poulets panés maison <i>Frites, purée ou riz - Boule de glace</i>	14€
---	-----

Version grand enfant 21€

## PLATS

Risotto gourmand <i>Aux légumes frais de saison</i>	19€
Le burger du moment <i>Pain au charbon végétal, frites maison, salade</i>	19 <sup>50</sup> €
Carré d'agneau en côtelettes <i>Haricots verts croquants</i>	27€
Pavé de saumon sauvage de l'Atlantique <i>Fondue de poireaux, sauce vierge</i>	26€
Coq au vin mijoté dans sa sauce vin rouge <i>Purée maison</i>	25€
Filet de bar <i>Riz, sauce à l'oseille</i>	25€
Magret de Canard sauce à l'orange <i>Poêlée de légumes croquants</i>	28€
La belle côte de cochon français <i>Embeurrée de chou</i>	23 <sup>50</sup> €
Onglet de bœuf sauce échalote <i>Frites maison</i>	27€
L'inimitable fondant de bœuf <i>Sauce grand veneur, écrasé de pomme de terre à la cébette</i>	23€
Salade norvégienne <i>Saumon fumé, sucrine, roquette, avocat, concombre, tomates cerises, oignons rouges</i>	19€
La César <i>Salade sucrine, tomates cerises, croûtons, oignons, poulets croustillants, œuf dur, sauce César</i>	19€

## DESSERTS

Crème brûlée <i>Caramélisée à la minute</i>	9€
Tarte citron vert <i>Acidulée, légère, comme un rayon de soleil</i>	13€
Notre grand macaron revisité <i>Saveur du moment</i>	12€
Mi-cuit au chocolat cœur coulant <i>Accompagné d'une boule de vanille ou de crème chantilly</i>	10€
L'Authentique Paris-Brest <i>Crème pralinée maison, pâte à choux dorée</i>	13€
Café, thé ou champagne gourmand <i>La douceur finale, avec ses 3 mignardises</i>	12€ - 13€ - 19€
La boule de glace <i>Parfum au choix. Servie avec amandes et chantilly</i>	4€