

## APERITIFS

PASTIS ( Ricard, 51, Ferroni, Bardouin )	4€
MARTINI, CAMPARI, PORTO, SUZE	6€
PROSECCO, KIR PROSECCO	7€
KIR VIN BLANC	7€

## COCKTAILS

NOS MOJITO	12€
CLASSIQUE, FRAMBOISE, FRUIT DE LA PASSION, FRAISE	
NOS SPRITZ ( PRESECCO, OREZZA )	
APEROL, ST GERMAIN, ITALICUS, LIMON, BELLINI, FRAISE BASILIC, FRAMBOISE	
AMARETTO SOUR	
AMARETTO DISARONNO, JUS DE CITRON JAUNE, SUCRE DE CANNE	
PINA COLADA	
RHUM, LAIT DE COCO, JUS D'ANANAS	
MARGARITA ITALIANA	
TEQUILA, LIMONCELLO, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE	
AMERICANO	
CAMPARI, VERMOUTH ROUGE	
NEGRONI	
CAMPARI, VERMOUTH, GIN	
EXPRESSO MARTINI	
VODKA VANILLE, EXPRESSO, LIQUEUR DE CAFÉ, SUCRE DE CANNE	
DAÏQUIRI FRAISE	
RHUM BLANC, LIQUEUR DE FRAISE, JUS CITRON VERT, SIROP DE CANNE	
GIN TONIC	
GIN, TONIC, ZESTE DE CITRON JAUNE	
GIN BASILICO	
GIN MARE, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE CANNE, BASILIC	
OLD FASHIONED	
WHISKY, BITTER ANGOSTURA, SUCRE DE CANNE, ZESTE D'ORANGE	
MOSCOW	
VODKA, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER	
LONDON MULE	
GIN, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER	

## NOS VIRGIN 11€

VIRGIN MOJITO	
FRAISE, FRAMBOISE, PÊCHE, FRUIT DE LA PASSION	
VIRGIN PINA COLADA	
VIRGIN SPRITZ	

## BIÈRES

	BLONDE / AMBRÉE / IPA
PRESSION (25CL)	5€ / 5,5€ / 5,5€
PINTE (50CL)	9€ / 10€ / 10€
BOUTEILLES (33CL)	
LEFFE ABBAYE	7€
PERONI BIÈRE ITALIENNE	7€
HEINEKEN	6€
HOEGAARDEN BLANCHE	7€
PAIX DIEU BIÈRE TRIPLE	8€
PAOLINA BIÈRE CORSE	7€
BIERE SANS ALCOOL	6€

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE  
« TOUS NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES COMPOSANTS  
CONSTITUANT LES 14 ALLERGÈNES LES PLUS RÉPANDUS.  
RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR. »  
PRIX NETS • SERVICES COMPRIS • LES CHÈQUES NE SONT PAS  
ACCEPTÉS • CB ACCEPTÉE À PARTIR DE 12 EUROS  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## SODAS & JUS DE FRUITS

COCA-COLA	5€
CLASSIQUE, ZERO, CHERRY	
FEVER TREE GINGER BEER	5€
SAN BITTER, CRODINO	6€
JUS DE FRUITS	5€
TONIC, TONIC AGRUM'	5€
LIMONATA ( ANTICA RICETTA SICILIANA )	5€
LIMONATA, CEDRATA, ARANCIATA ROSSA	
DIABOLO	5,50€
FANTA ORANGE, OASIS	5€
FUZE TEA, ORANGINA	5€
SIROP	3€
SIROP MONIN	4€
ORANGE PRESSÉE	6€
CITRON PRESSE	5,50€
CITRONNADE MAISON	6€
CITRON VERT, MENTHE, OREZZA	

## EAUX MINÉRALES

### EAUX GAZEUSES

OREZZA (100 CL / 50 CL)	8€ / 7€
PERRIER (33 CL)	5€

### EAUX PLATES

EVIAN (50 CL)	6€
SAN BENEDETTO (100 CL)	7€

## VINS

### ROSÉ 50 cl / 75 cl

STE MARGUERITE	/ 54€
AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ	
ROSEBLOOD CHÂTEAU D'ESTOUBLON (37,50cl)	29€ / 48€
AOP CÔTEAUX VAROIS	
CHÂTEAU LACOSTE	29€ / 42€
AOP CÔTEAUX D'AIX	

### BLANC

CLOS STE MAGDELEINE	38€ / 56€
AOC CASSIS	
FERME BLANCHE	34€ / 44€
AOC CASSIS BIO	
ROSEBLOOD CHÂTEAU D'ESTOUBLON	/ 48€
AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE	

### ROUGE

RIMAURESQ R	/ 59€
AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ	
RIMAURESQ	38€ /
AOP CÔTES DE PROVENCE	
CHÂTEAU LACOSTE	27€ /
AOP CÔTEAUX D'AIX	
FONTCREUSE	/ 59€
IGP BIO BOUCHES DU RHONE CUVÉE MUSSUGUET	
DESCHANTS	/ 56€
AOP ST JOSEPH CHAPOUTIER	

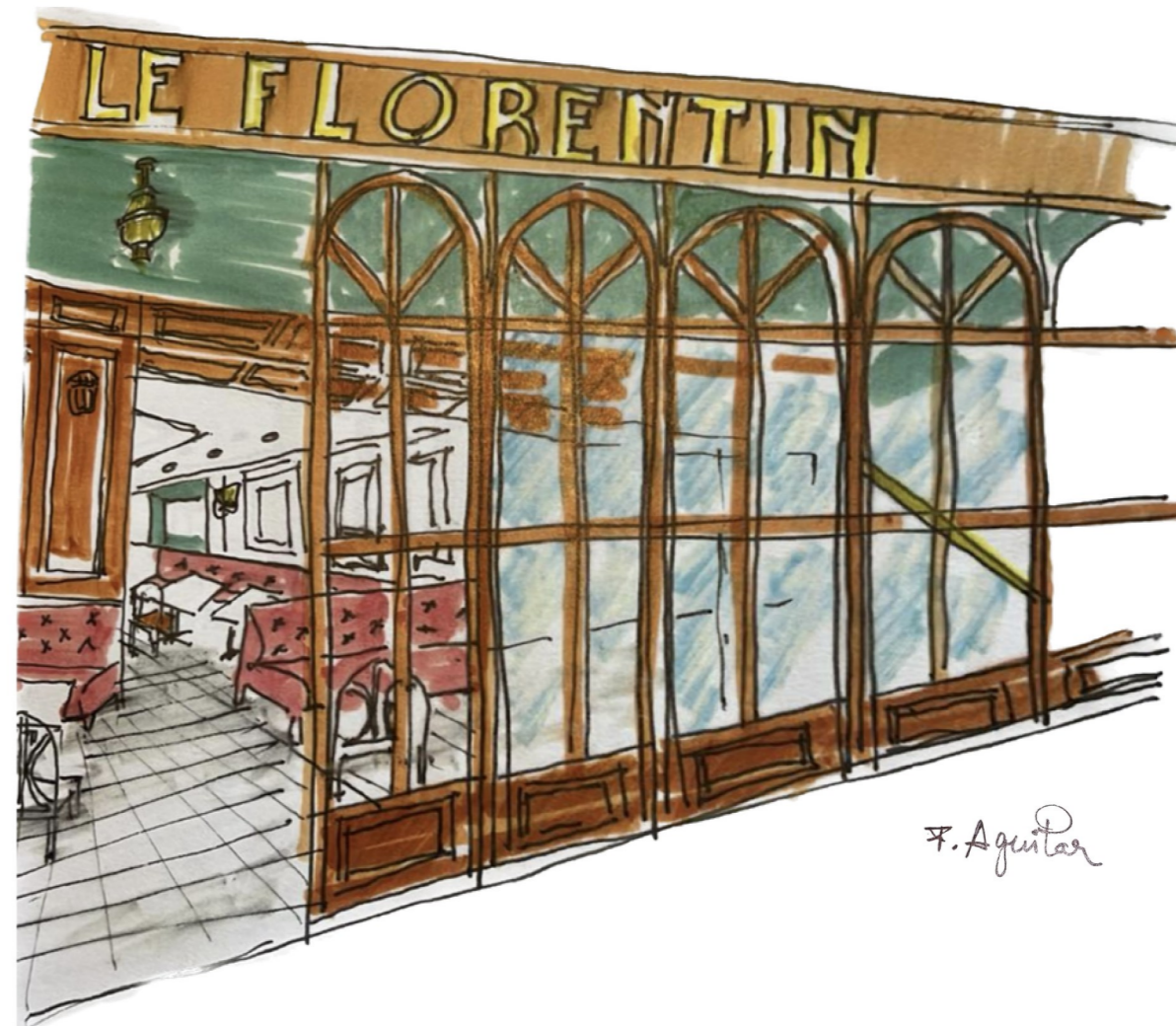
### VIN EN VRAC VERRE / 25CL / 50CL

CHÂTEAU VIRANT	6€ / 9€ / 12€
ROUGE, BLANC, ROSÉ	

### VIN DU JOUR (SUR DEMANDE) 8€

### CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER OU DEUTZ	90€
--------------------------	-----



# LE FLORENTIN

DEPUIS 1991

## ASSIETTE APERITIVO

2 OU 3 PRODUITS	14/20 €
BUFALA, BURRATA, GORGONZOLA, PECORINO, JAMBON TRUFFÉ CHIFFONADE, JAMBON SPECK, PANCETTA AFFUMICATA	
FOCACCIA TARTUFO	18 €
HUILE D'OLIVE, JAMBON TRUFFÉ	
ASSIETTE FROMAGES	11 €
CAMEMBERT AU LAIT CRU, GORGONZOLA, CROTTIN CHÈVRE AFFINÉ, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE	

## SALADES

CÉSAR POULET	20 €
AIGUILLETES POULET PANÉ, ŒUF, GRANA PADANO, CHEDDAR RÂPÉ, SAUCE CÉSAR, MESCLUN, TOMATES CERISE ROQUETTE	
CÉSAR SAUMON FUMÉ	21 €
SAUMON FUMÉ, CITRON VERT, GRANA PADANO, MESCLUN, TOMATES CERISE, ROQUETTE À L'HUILE D'OLIVE	
CHÈVRE D'ANTAN	19 €
CROTTIN DE CHÈVRE AFFINÉ, TOAST, PANCETTA GRILLÉE, MESCLUN, ROQUETTE, TOMATES CERISE	
L'ITALIANA	22 €
BURRATA, JAMBON BLANC TRUFFÉ, GORGONZOLA, ROQUETTE À L'HUILE D'OLIVE, GRANA PADANO, PESTO MAISON	
LA NAPOLETANA	22 €
BUFALA, JAMBON SPECK, GRANA PADANO, MOZZARELLA FUMÉE, ROQUETTE À L'HUILE D'OLIVE, PESTO	

## BOWLS

BASE: POUSSES D'ÉPINARD, OIGNONS ROUGES, CONCOMBRE, CAROTTES ET BETTERAVES RÂPÉES, LENTILLES OU POIS CHICHES, RIZ OU QUINOA OU BOULGHOUR (SELON LE JOUR), SAUCE CORIANDRE, SOJA, CITRONELLE, GINGEMBRE, GRAINES DE SÉSAME	
POKE BOWL SAUMON FUMÉ	19 €
BASE + SAUMON FUMÉ + CITRON VERT + GRANA PADANO	
POKE BOWL CREVETTES	19 €
BASE + CREVETTES + CITRON VERT + ROQUETTE	

## TARTARES & CARPACCIO

GARNITURE : FRITES MAISON, MESCLUN, ROQUETTE	
TARTARE DE BOEUF «CHAROLAIS»	22 €
NON PRÉPARÉ - CORNICHONS, CÂPRES, OIGNONS, ŒUF, ROQUETTE	
CARPACCIO DE BOEUF	22 €
À L'HUILE D'OLIVE, BASILIC FRAIS, GRANA PADANO, CITRON, ROQUETTE (VIANDE FRANÇAISE)	

## MENU ENFANT 14€

PIZZA ENFANT FROMAGE	
OU AIGUILLETES DE POULET PANÉ	
GARNITURE FRITES MAISON	
+ GLACE ENFANT DU MOMENT + SIROP	

## PIZZA (AU FEU DE BOIS) BASE SAUCE TOMATE

ANCHOIS	18 €
TOMATES CERISE, ANCHOIS, AIL, OLIVES	
FROMAGE	19 €
EMMENTAL	
MARGHERITA	20 €
FIOR DI LATTE, BASILIC FRAIS	
REGINA	21 €
JAMBON, CHAMPIGNONS FRAIS, EMMENTAL, FIOR DI LATTE	
3 FROMAGES	21 €
CAMEMBERT AU LAIT CRU, EMMENTAL, FIOR DI LATTE	
ARMÉNIENNE	21 €
VIANDE HACHÉE (BOEUF, AGNEAU) POIVRONS, OIGNONS, MENTHE	

### SPECIALE, BASE SAUCE TOMATE

TOSCANA	22 €
BUFALA, FIOR DI LATTE, JAMBON SPECK, GRANA PADANO, ROQUETTE	
BURRATA	22 €
BURRATA, FIOR DI LATTE, TOMATES CERISE, BASILIC FRAIS	

### SPECIALE, BASE BLANCHE

SPÉCIALE ARMÉNIENNE	22 €
ARMÉNIENNE, CRÈME FRAÎCHE, EMMENTAL, ROQUETTE, PARMESAN	
CRÈMIÈRE	20 €
CRÈME FRAÎCHE, LARDONS FUMÉS, CHAMPIGNONS, EMMENTAL	
FIorentINA	22 €
SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE, CHAMPIGNONS, EMMENTAL, TOMATES CERISE	
4 FROMAGES	22 €
GORGONZOLA, CAMEMBERT AU LAT CRU, RICOTTA, FIOR DI LATTE	
CHÈVRE MIEL	21 €
CHÈVRE AFFINÉ, MIEL, FIOR DI LATTE	
LOMBARDA	22 €
GORGONZOLA, JAMBON SPECK, FIOR DI LATTE	
TARTUFO FIOR DI LATTE	22 €
FIOR DI LATTE, CRÈME TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM), JAMBON TRUFFÉ	

<b>SUPLÉMENT:</b>	5 €
BURRATA	

## CALZONI

REGINA	22 €
EMMENTAL, JAMBON, FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, SAUCE TOMATE, (CALZONE AU FEU DE BOIS)	
PANZEROTTO	21 €
FIOR DI LATTE, JAMBON TRUFFÉ, SAUCE TOMATE (CALZONE FRITTO), FEUILLES BASILIC FRAIS	

## SUPPLEMENTS

FRITES MAISON	5 €
MESCLUN, ROQUETTE, AIL, HUILE D'OLIVE	4.50 €

## GRILLADES (AU FEU DE BOIS)

(VIANDE ORIGINE FRANCE ET ALLEMAGNE)	
GARNITURE : FRITES MAISON, LEGUMES FRAIS DE SAISON	
ENTRECÔTE XL	32 €
(ENV. 400GR) SIMMENTAL	
MAGRET DE CANARD ENTIER	30 €
(ENV. 400GR)	
ANDOUILLETTE	22 €
BAVETTE D'ALOYAU	23 €
SIMMENTAL	
CÔTE DE COCHON IBERIQUE DUROC	25 €

### SAUCE AU CHOIX:

POIVRE	5 €
ROQUEFORT	5 €
CÈPES	5 €
GORGONZOLA MASCARPONE	6 €
TRUF'	6 €

## FROMAGES BRAISES

GARNITURE : FRITES MAISON, LEGUMES FRAIS DE SAISON	
CAMEMBERT au lait cru	22 €
CAMEMBERT au lait cru TRUF' (TUBER AESTIVUM)	25 €
REBLOCHON au lait cru	23 €

### SUPLÉMENT:

JAMBON SPECK OU JAMBON TRUFFÉ	8 €
-------------------------------	-----

## BURGERS

(180G BOEUF CHAROLAIS)	
GARNITURE FRITES MAISON, LÉGUMES FRAIS DE SAISON	
CLASSICO	23 €
STEAK HACHÉ (BŒUF CHAROLAIS), CHEDDAR HOLLANDE, MESCLUN, OIGNONS CONFITS, SAUCE AMÉRICAINÉ	
BACON	24 €
IL CLASSICO + PANCETTA FUMÉE GRILLÉE	
PIEMONTESE	25 €
STEAK HACHÉ (BŒUF CHAROLAIS), FROMAGE RACLETTE FONDU, PANCETTA FUMÉE GRILLÉE, SAUCE AMÉRICAINÉ	
TARTUFO	26 €
STEAK HACHÉ (BŒUF CHAROLAIS), JAMBON BLANC TRUFFÉ, CRÈME DE CHAMPIGNONS TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM)	
VEGETARIANO	24 €
MOZZARELLA DI BUFALA, MESCLUN, TOMATES CERISE, ROQUETTE, PESTO MAISON, GRANA PADANO	

## PASTA (RAVIOLI, GNOCCHI, LINGUINE)

BOLOGNESE REVISITÉE	23 €
RAGU' DE VEAU, PANCETTA AFFUMICATA, SAUCE TOMATE, PECORINO ROMANO, RICOTTA	
VERA CARBONARA	22 €
GUANCIALE, PECORINO ROMANO, JAUNE D'ŒUF	
AMATRICIANA REVISITÉE	23 €
PANCETTA AFFUMICATA, SAUCE TOMATE, TOMATES CERISE, PECORINO ROMANO, RICOTTA	
NORMA	23 €
AUBERGINE, TOMATE, SCAMORZA FUMÉE, BASILIC FRAIS, GRANA PADANO	
3 FORMAGGI	23 €
GORGONZOLA, FONTINA, GRANA PADANO	

### SPECIALE BURRATA

PUGLIESE	24 €
BURRATA, TOMATES CERISE, PESTO MAISON, BASILIC FRAIS, GRANA PADANO	
CAPRI	24 €
STRACCIATELLA DI BURRATA, ZESTE DE CITRON, PECORINO ROMANO	

### SPECIALE TARTUFO

TARTUFATA	24 €
JAMBON SPECK, CREME DE CHAMPIGNONS TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM), MASCARPONE	
GUSTOSA	25 €
JAMBON TRUFFE, CREME DE CHAMPIGNONS TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM), MASCARPONE, STRACIATELLA DI BURRATA	

## SPECIALITÀ

GARNITURE : FRITES MAISON, LINGUINE OU LEGUMES FRAIS DE SAISON	
FAÇON BOCCONCINI	30 €
ESCALOPE DE VEAU, JAMBON SPECK, SCAMORZA FUMÉE, CHAMPIGNONS DE PARIS, CRÈME FRAÎCHE	
PAVÉ DE SAUMON FRAIS BIO	26 €
SAUMON CUIT AU FEU DE BOIS, TOMATES CERISE, BASILIC FRAIS	
<b>MILANESE</b>	
ESCALOPE DE VEAU PANÉE À LA MILANAISE	
CLASSICA	26 €
ROQUETTE, GRANA PADANO	
GORGONZOLA	28 €
GORGONZOLA, MASCARPONE, GRANA PADANO + PANCETTA AFFUMICATA ( SUPPLEMENT 1 €)	
TARTUFO	29 €
STRACCIATELLA DI BURRATA, CREME DE CHAMPIGNONS TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM), GRANA PADANO	
AMALFI	29 €
PECORINO ROMANO, MASCARPONE, ZESTE DE CITRON, GRANA PADANO	