

SERIE
ERER

RIS •
09

COCKTAILS

Signature

SOEUR SOURIRE

Gin Bombay Sapphire, citron vert,
coulis de gingembre maison, tonic, sirop d'hibiscus

9.50

MARTINE À CANCUN

Tequila infusée au poivre de Timut,
purée de passion, jus d'ananas, tonic

11.50

LA VIE EN ROSE

Vodka infusée à la rose, citron vert,
jus de cranberry, ginger beer

10.50

LA BOHÈME

Chartreuse verte, Saint-Germain, Vodka,
citron vert, ginger beer

13.50

EXPRESSO MATINI

Vodka, liqueur de café, espresso

9.50

COSMOPOLITAIN

Vodka, jus de cranberry, cointreau, citron vert

13.00

TOKYO LONG ISLAND

Liqueur de melon japonais, gin Bombay Sapphire,
Vodka, Tequilla, Rhum, Citron vert, limonade

13.00

BRAS
FLOD

• PA
19

PLANCHE DE FROMAGES
(Brie d'Isigny, Comté 16 mois, Tomme des Pyrénées,
Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne)
12.00

PLANCHE DE CHARCUTERIES
(Terrine de campagne à l'ancienne, rilette d'oie,
saucisson, chorizo ibérique, Jambon blanc artisanal,
cornichons, beurre et toast au levain)
19.00

À PARTAGER !

BRASSERIE FLODERER

• PARIS •
1909

**BRUNCH WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS
JUSQU'À 16H**

**A PARTAGER
POUR 2 PERSONNES**

POULET FERMIER ROTI, *Salade
et frites fraîches*
21.00 PAR PERS.

ENTRÉES

FEUILLE À FEUILLE DE POIREAUX BRULÉS, 5.50
Vinaigrette aux Oeufs et noisettes

FINGER SANDWICH JAMBON-FROMAGE 6.00

RILLETES D'OIE AU SEL DE GUÉRENDE 8.50

GRAVELAX DE SAUMON MARINÉ 9.00
aux herbes, pommes de terre grenailles à la crème

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 14.00
(3 Huîtres FDC n°4, 5 Bulots, 4 Crevettes Roses)

PLATS

SALADE DE QUINQAS ROUGE ET BLANC, 14.00
Crevettes roses & légumes marinés

SALADE CÉSAR 14.50
au poulet et crumble de parmesan

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS, 16.00
Frites fraîches, mesclun de salade

GRATIN DE MACARONIS 16.00
à l'emmental français, jus truffé

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES +4 EUROS
(Frites fraîches, courgettes bicolores, purée)

ŒUFS

2 ŒUFS AU PLAT NATURE 5.00

2 ŒUFS AU PLAT AU JAMBON 6.50

ŒMELETTE NATURE 6.50

ŒMELETTE AU JAMBON 8.50

ŒUFS BROUILLÉS 6.50

ŒUFS BROUILLÉS AU JAMBON 8.50

2 ŒUFS À LA COQUE 6.50
accompagné de leurs mouillettes

SUCRÉS

CRIOSSANT 1.80

PAIN AU CHOCOLAT 2.00

PAIN BEURRE ET CONFITURE 4.50

BOL DE FROMAGE FRAIS BATTU (200G) 5.00

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 6.50

GRANOLA MAISON 8.00
au fromage blanc et fruits frais

PAN CAKES AU SIROP D'ÉRABLE 7.50

SALÉS

ASSIETTE DE SAUCISSON IBÉRIQUE BELLOTA 6.00

ASSIETTE DE JAMBON 6.90

ASSIETTE DE FROMAGES 6.90

COPEAUX DE COMTÉ 16 MOIS 7.00

TOAST DE SARDINAS AU BEURRE
ET FLEUR DE SEL 9.50

ASSIETTE DE JAMBON & FROMAGES 9.90

AVOCADO TOAST ET OEUF POCHÉ 12.00

AVOCADO TOAST AU SAUMON FUMÉ 14.50

TARTINE AU LEVAIN D'ŒUFS BROUILLÉS
ET SAUMON FUMÉ 15.50

DESSERTS

COUPE FLODERER 7.00
(Sorbet griotte, kirsch et griottines)

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 5.00

ŒUFS À LA NEIGE AUX PRALINES ROSES 6.00

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 6.50

PALETS BRETONS - CRÈMEUX CITRON 7.00

CAFÉ GOURMAND 7.00
*(Pudding crème Anglaise, mini crème brûlée,
tartare de fruits)*

PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD 9.50
VALRHONA

GLACES & SORBETS
Choix : Vanille, café, chocolat, pistache,
citron, fraise, framboise, pêche
2 BOULES 6.00 | 3 BOULES 9.00
Supplément chantilly +0.50
Sorbet arrosé +4

SUIVEZ-NOUS !

www.floderer-paris.com



**DIGESTIFS, COCKTAILS & CO
DEMANDEZ LA CARTE !**

Taxes et services compris.
Prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.