

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

SERIE
ERER

RIS •

09

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

EN APÉRO !

COPEAUX DE COMTÉ
16 mois
7.00

ASSIETTE DE SAUCISSON
IBÉRIQUE BELLOTA
6.00

TOAST DE SARDINAS
AU BEURRE ET FLEUR DE SEL
9.50

ENTRÉES

- ŒUF MIMOSA 5.00
- FEUILLE À FEUILLE DE POIREAUX BRULÉS, 5.50
Vinaigrette aux Œufs et noisettes
- FINGER SANDWICH JAMBON-FROMAGE 6.00
- SOUPE FROIDE DE PETITS POIS, 6.00
Croûtons dorés & huile d'olive
- LÉGUMES DU SOLEIL CONFITS, 7.00
Pistou Marocain et graines de cumin
- SALADE DE LENTILLES VERTES, 8.00
Râpée de foie gras
- RILLETTES D'OIE AU SEL DE GUÉRANDE 8.50
- GRAVELAX DE SAUMON MARINÉ 9.00
aux herbes, pommes de terre grenailles à la crème
- 6 ESCARGOTS DE BOUGOGNE 9.00
au beurre persillé
- CEVICHE DE DAURADE À LA CIBOULETTE 9.50
et échalotes, pickles d'oignon rouge
- ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 14.00
(3 Huîtres FDC n°4, 5 Bulots, 4 Crevettes Roses)

PLATS

- CROQUE-MONSIEUR, FRITES FRAÎCHES, 12.00
Salade verte
- SAUCISSE AU COUTEAU, PURÉE, 14.00
Sauce moutarde à l'ancienne
- SEMoule PARFUMÉE AU RAZ EL HANOUT, 14.00
Légumes confits à l'huile d'olive
- SALADE DE QUINOS 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
- FILET DE DORADE SNACKÉ, 17.00
Courgettes bicolores, sauce vierge
- RUMSTEACK SIMMENTAL AU POIVRE, 21.00
Frites fraîches

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

ASSIETTE DE 3 FROMAGES 8.00

TOME DES PYRÉNÉES, SAINT NECTAIRE,
BLEU D'Auvergne

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 VALRHONA 9.50
- 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

VINS DU JOUR

BLANC	15CL	25CL	50CL
MENETOU AOP <i>Domaine Dionet</i>	9.50	15.00	30.00
SAINT-VÉRAN AOP <i>Domaine Innocenti</i>	8.50	14.00	28.00
IGP COTES DE GASCogne <i>Colombard Chardonnay</i>	5.80	9.90	19.50
ROUGE	15CL	25CL	50CL
GRAVES AOP <i>Chateau Pouyanne</i>	7.50	12.50	25.00
COTES DU RHONE AOP <i>Chapoutier - Belleruche</i>	8.50	14.00	28.00
IGP GAMAY	5.50	9.50	18.50
ROSÉ	15CL	25CL	50CL
IGP MÉDITERRANÉE <i>Lisa</i>	5.50	10.50	20.00
LANGUEDOC AOC <i>Gilbert & Gaillard</i>	6.50	10.80	21.60

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.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération

SUIVEZ-NOUS !

www.floderer-paris.com

