



CARTE

Le Florus

Tous nos plats sont faits maison

ENTRÉES

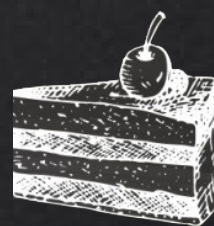
Bavarois d'avocat (saumon, mangue, avocat, estragon)	6.50
Salade de lentille au chorizo et son œuf poché	6.00
Tomate mozzarella au pesto	6.00
Saumon gravlax	6.50

PLATS

Entrecôte grillée et son os à moelle, gratin dauphinois	16.50
Magret de canard et sa poire pochée au vin rouge, gratin dauphinois	17.00
Confit de canard maison, pommes rissolées	16.50
Pavé de saumon à la plancha, petit légumes	16.50
Filet de daurade au jus de chorizo, petit légumes	16.00
Pennés à la crème de parmesan et ses tomates séchées	13.50
Mosaïque végétarienne du Florus	13.50
Burger Florus, frites	14.00

DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème anglaise	6.00
Tiramisu spéculos chocolat	6.00
Cheesecake caramel beurre salé	6.00
Tarte tatin et son pot de crème fraîche	6.60
Café gourmand	6.00
Tarte du jour	5.50



COUSCOUS (jeudi et vendredi)

Couscous merguez	13.00
Couscous poulet merguez	13.00
Couscous brochette de bœuf merguez	15.00
Couscous Florus (brochette, poulet, merguez)	16.00
Couscous méchoui merguez	16.00
Couscous Royal (brochette, méchoui, merguez, poulet)	19.00

SALADES

CESAR : blanc de poulet, copeaux de parmesan, crouton de pain, œuf dur	12.00
NORDIQUE : crevettes, saumon, hareng, toast de tarama, avocat	13.00
FOLLE : saumon, crevettes, mozzarella, magret fumé	13.00

MENU DU JOUR

Plat du jour 11€ Entrée + plat ou plat + dessert 13€ Entrée + plat + dessert 15€
(+2 euros le soir)

LES VINS

ROUGES

verre	1/4	1/2	BTL
14 cl	25 cl	50cl	75cl

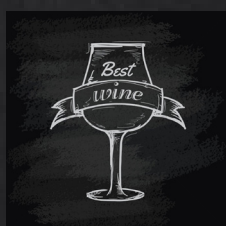
Saint Emilion Chapelle de la Trinité 2015 Brouilly AOP Frederic Pastel 2015 Côtes de Bourg AOC Château les baseauts 2014 Bordeaux			14.00	26.00
Seigneur de Paludate 2015 Saint Chinian AOP	3.00	5.50	10.00	15.00
L'escellence de saint Laurent 2015 Boulaoune Domaine du Khmis	3.00	5.50	10.00	15.00
	2.80	5.50	10.00	15.00
			9.50	15.00

ROSÉS

Côte de provence Blason Saint Louis 2016 IGP Var Cap des esperelles Saint Chinian AOP L'excellence de Saint Laurent 2016 Boulaouane gris Domaine du Khmis	3.00		10.00	15.00
	3.00	5.50	10.00	15.00
	3.00	5.50	10.00	15.00
			9.50	15.00

BLANCS

Petit Chablis Domaine de la genillotte 2016 Bourgogne Chardonnay AOC Valentin VIGNOT 2014 Cheverny Domaine de Lery 2016 Sauvignon pays d'OC Les cépages de vigne antique				25.00
	3.50	6.00	10.00	18.00
	3.50	6.00	10.00	18.00
	3.00	5.50	9.50	15.00



Prix en € taxes et service compris

BOISSONS FRAICHES

Coca cola /light /zéro	3.80
Orangina, schweppes, Perrier	3.80

Jus de fruits 25cl	
Orange, ananas, abricot, pommes	3.50

Limonade	2.50
Diabolo (menthe, fraise, grenadine, pêche, citron)	3.20
Evian, Badoit, San pellegrino 50 cl	3.50
Evian, Badoit, San Pellegrino 1 litre	5.50

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.80
Double expresso	2.90
Noisette / décaféiné	1.90
Café crème / chocolat chaud	3.40
Thé / infusion	3.00

APÉRITIFS

Kir (mûre, cassis, pêche)14cl	3.20
Porto rouge 4cl	3.50
Martini rosso ou bianco 4cl	3.50
Pastis 51 2cl	3.50
Ricard 2cl	3.00



BIÈRES

Heineken 25cl	3.50
1664 25cl	3.70
Desperado 33cl	4.80
Pelforte brune 33cl	4.20
Hoegaarden 25cl	3.50

WHISKIES 4cl

Clan campbell	6.50
J&B	6.50
Jack daniel's	8.00
Chivas	8.00

DIGESTIFS 4cl

Calvados, Cognac, Jet 27 ,Armagnac, Poire eau de vie	5.50
--	------