



Né dans les années 90 sous l'impulsion d'une famille italienne, notre établissement a su préserver son héritage tout en se réinventant. Guidés par le désir de faire de chaque repas une expérience sincère et chaleureuse, nous vous offrons aujourd'hui un moment à la fois gourmand et apaisant.



TOUTES NOS SOIRÉES FESTIVES
ÉGALEMENT À RETROUVER SUR
NOS RÉSEAUX SOCIAUX



LE_FLORINDO_



LE FLORINDO

Les Apéritifs

COUPE DE PROSECCO	6.00 €
KIR Cassis, framboise, pêche, châtaigne, violette	6.00 €
RICARD, SUZE	4.80 €
PORTO BLANC/ROUGE	4.80 €
MARTINI BIANCO/ROSSO	4.80 €
COGNAC HENNESSY	9.00 €

WHISKY

JACK DANIEL'S	9.00 €
JACK DANIEL'S MIEL	9.50 €
CHIVAS	9.50 €
TOGOUCHI (JAPONAIS)	10.00 €

RHUM

DON PAPA	9.00 €
DIPLOMÀTICO	9.50 €
BUMBU	10.00 €

Les Softs

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO ESTATHÉ CITRON OU PÊCHE, PERRIER, SCHWEPPE AGRUMES OU TONIC, ORANGINA, RED BULL	4.50 €
--	--------

JUS Orange, mangue, ananas, tomate, fraise, citronnade citron/pastèque	4.50 €
--	--------



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Les Bières

AFFLIGEM PRESSION	25ML 5.00 €	50ML 8.00 €
MORETTI PRESSION	25ML 4.50 €	50ML 7.00 €
DESPERADOS		33ML 5.50 €
PIETRA CORSE BLANCHE		33ML 5.50 €
PIETRA LIMONCELLA (CITRON)		33ML 5.50 €
ICHNUSA SARDAIGNE		33ML 5.50 €

Les Cocktails

APEROL SPRITZ	10.00 €
SARTI ROSA SPRITZ	10.00 €
ROSÉ SPRITZ Crème et purée de framboises, prosecco et limonade	10.00 €
PIÑA ROSA SPRITZ Lait de coco frappé au Sarti Rosa, citron et prosecco	10.00 €
PIÑA COLADA	10.00 €
HUGO	10.00 €
MOJITO	10.00 €
GIN TONIC	10.00 €
GINA Gin à la rose, Schweppes agrumes, framboise et citron	10.00 €
BLUE HAWAIIAN	9.00 €
SEX ON THE BEACH Rhum, curaçao bleu, lait de coco, et jus d'ananas	9.50 €
MOSCOW MULE Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, et jus de cranberry	9.00 €

Les Mocktails

MOJITO (MENTHE OU FRAMBOISE)	7.50 €
PIÑA COLADA	7.50 €
BLUE HAWAIIAN	7.50 €
EXOTICA	7.50 €

Les Vins au Verre

ROUGE

NERO D'AVOLA - SICILIA			
VERRE 5.50 €	QUART 10.00 €	DEMI 18.00 €	
PRIMITIVO - PUGLIA			
VERRE 7.00 €	QUART 11.00 €	DEMI 20.00 €	
PIC SAINT-LOUP - LANGUEDOC			
VERRE 7.50 €	QUART 12.00 €	DEMI 22.00 €	

BLANC

CHARDONNAY			
VERRE 5.50 €	QUART 10.00 €	DEMI 18.00 €	
TARIQUET			
		VERRE 7.00 €	

ROSÉ

CÔTES-DE-PROVENCE			
VERRE 5.50 €	QUART 10.00 €	DEMI 18.00 €	

Les Rouges

	75CL
NERO D'AVOLA Monte Petroso - 2023 - Sicilia	25.00 €
REMOLE Frescobaldi - 2024 - Toscana	28.50 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Cantina Tollo - 2023 - Abruzzo - Bio	31.00 €
PIC SAINT-LOUP Le Mazet du Loup - 2021 - Languedoc	36.00 €
CORBIÈRE BOUTENAC Fabre Gasparet - 2022	38.00 €
PRIMITIVO Lucarelli - 2024 - Puglia	33.00 €
CROZES-HERMITAGE Famille Jaume - 2024	39.00 €
CANNONAU Costeria Argiolas - 2022	32.00 €
AMARONE Sartori - 2019 - Verona	55.00 €
ROSSO DI MONTALCINO Pian delle Vigne - 2020	60.00 €

Les Rosés

	75CL
M DE MINUTY Côtes-de-Provence - 2025	35.00 €
PREMIUM AOP Languedoc - 2025	29.00 €
MIRAVAL Côtes-de-Provence - 2025	38.00 €

Les Blancs

	75CL
SAINT-VÉРАН Les Préludes - 2023 - Bourgogne	34.50 €
TARIQUET Première grives - 2025 - Gascogne	31.50 €
SAUVIGNON Roc de l'Abbaye - 2025	32.50 €

Les Bulles

PROSECCO	35.00 €
CHAMPAGNE RUINART Blanc de Blancs	130.00 €
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	65.00 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
La liste des allergènes est disponible sur demande.



Menu Maison

Salade mêlée
Pizza au choix
Dessert du jour

29,90€



Menu Italien

Charcuterie italienne
Risotto **ou** pâtes au choix
Tiramisu

33,90€



Menu Grill

Salade, croûtons maison,
copeaux de parmesan,
tomates cerises
Entrecôte Angus
Beurre Florindo et frites
maison
Dessert au choix

43,90€



Menu Enfant

Sirop
Pizza jambon/fromage
ou Penne à la tomate
1 boule de glace

13,50€

À Partager

PLANCHE ITALIENNE	22.50 €
Assortiment de charcuteries italiennes	
TOAST SAUMON AVOCAT	16.00 €
6 pièces	
PETITE FRITURE DE JOËLS	12.00 €
ARANCINI	
Boulettes de riz, mozzarella et truffe	
Par 6 : 9,00€ • Par 8 : 12,00€ • Par 10 : 15,00 €	
FOCACCIA	16.50 €
Roquette, jambon de parme, copeaux de pecorino, crème de balsamique	
ou Crème de truffe, saumon fumé et roquette	
BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTES	
Par 6 : 9,00€ • Par 8 : 12,00€ • Par 10 : 15,00 €	

Les Entrées et Salades

	ENTRÉE	PLAT
L'ITALIENNE	14.00 €	21.00€
Avocat, bufala, tomates, huile basilic, crevettes ou jambon de Parme		
LA CÉSAR	14.00 €	19.90€
Filets de poulets panés au corn flakes, tomates cerises, oeuf, copeaux de pecorino, croûtons		
LA BURRATA	15.00 €	
Burrata crémeuse des Pouilles sur un carpaccio de tomates et pêches rôties		
LA CHÈVRE ET FIGUES	14.00 €	19.90€
Toast de chèvre, confiture de figue et figues confites		
CEVICHE	15.00€	
Ceviche de cabillaud au leche de tigre		
CARPACCIO DE SAUMON FRAIS, BETTERAVE ET YUZU	15.00€	



Les Pizzas

CUITES AU FEU DE BOIS



BAMBINO 8.00 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon ou thon

MARGHERITA 10.00 €

Sauce tomate, mozzarella, basilic, origan

REGINA 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives noires, origan

4 FORMAGGI 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, pecorino, chèvre, gorgonzola, origan

TONNO 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, thon, olives noires, oignons, tomates cerises, origan

VEGETARIANA 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, champignons, courgettes, aubergines, origan

DIAVOLA 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, merguez, oignons, origan

4 STAGIONI 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichaut, origan

NORWAY 17.50 €

Mozzarella, saumon, chèvre, oignons, pesto vert, origan

FLORINDO 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, saucisse de Sardaigne, oignons, œuf, pecorino, origan

ZANOTTA 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, champignons, chèvre, bresaola, origan

NAPOLI 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives, origan

CALZONE 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan

CHÈVRE MIEL 17.50 €

Base crème, chèvre, miel, origan

POLLO 17.50 €

Base crème, filets de poulet, mozzarella, oignons, champignons, origan

MONTE BIANCO 17.50 €

Base crème, mozzarella, jambon, oignons, gorgonzola, origan

MONTAGNA 18.50 €

Base crème, lardons, pommes de terre, reblochon, oignons, origan

ORIENTALE 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives, origan

FRUITS DE MER 18.50 €

Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer en persillade, crevettes, origan

MISS ITALIA 18.50 €

Tomates fraîches, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan, huile de truffe, origan

DOLCE VITA 18.50 €

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, bufala, jambon cru, balsamique, basilic

SUPPLÉMENT : 1,80€



Les Pâtes

RAVIOLI CACIO E PEPE ET TRUFFE	19.50 €
Pecorino romano, poivre et sauce crémeuse à la truffe	
PESTO VERT ET BURRATINA	19.00 €
Crème de pesto onctueuse et burratina fraîche	
CARBONARA	17.00 €
Lardons, crème, jaune d'œuf	
BOLOGNAISE	17.00 €
Sauce tomate et viande	
SAUMON	18.00 €
Saumon fumé et crème	
LASAGNE DE BŒUF, SALADE VERTE	18.00 €
PARMIGIANA D'AUBERGINES	17.00 €
Cuite au four avec sauce tomate et fromage italien gratiné	
ROYALE	19.00 €
Sauce tomate, crevettes et gambas	

LINGUINE OU PENNE

Les Risottos

RISOTTO AUX MORILLES ET BURRATINA	29.50 €
RISOTTO AU SAFRAN, CREVETTES, ST JACQUES ET PARMESAN	29.50 €

Les Pokebowl

SAUMON FRAIS	22.00 €
Riz vinaigré, avocat, tomates cerises, burratina, chou blanc, figues, coriandre, oignons frits et saumon frais au yuzu	
POULET TERIYAKI	22.00 €
Riz vinaigré, avocat, tomates cerises, burattina, chou blanc, figues, coriandre, oignons frits, poulet teriyaki	

Les Viandes

CARPACCIO DE BŒUF	22.90 €
Copeaux de parmesan, huile basilic, roquette, frites maison	
TARTARE DE BŒUF	27.90 €
Salade verte, frites maison et toast	
ESCALOPE DE VEAU AUX MORILLES	28.90 €
Sauce aux morilles	
MILANAISE DE VEAU PANÉE	28.90 €
ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS	33.90 €
SOURIS D'AGNEAU	35.90 €
Cuisson basse température, braisée au miel	
TAGLIATA DE BŒUF	35.90 €
Pièce de bœuf coupée en lamelles, roquette, crème de balsamique et copeaux de pecorino, tomates cerises	

Les Poissons

FRITTO MISTO	29.90 €
Friture de calamaretti et crevettes, servie avec citron, sauce tartare et frites maison	
GAMBAS FLAMBÉES ET NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES	35.90 €
Gambas Black Tiger flambées, saint jacques snackées et leurs 3 sauces découverte	
DOS DE CABILLAUD AUX AGRUMES ET CONFITURE DE FIGUE	28.50 €

Garnitures et Sauces

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS
Frites maison, frites de patate douce, légumes de la semaine, pommes de terre grenaille
UNE SAUCE AU CHOIX INCLUSE
Poivre, morilles ou beurre maison

Les Desserts

TIRAMISU au café	9.00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT au lait	9.00 €
BROOKIE AU CHOCOLAT Mi-brownie, mi-cookie, crème anglaise et chantilly	9.00 €
CANNOLIS SICILIENS Fourrés à la crème vanille et topping Oréo	9.00 €
CRÈME BRÛLÉE à la vanille	9.00 €
PAVLOVA AUX FRAMBOISES et zeste de citron vert	9.00 €
ÎLE FLOTTANTE au caramel	9.00 €
SALADE DE FRUITS FRAIS	9.00 €
FROMAGE BLANC coulis fruits rouges ou passion	7.00 €
CAFÉ GOURMAND	12.00 €
ASSIETTE DE FROMAGES	10.00 €

Les Coupes Alcoolisées

COUPE FRAMBOISE Double boule framboise et liqueur de Myrte de Sardaigne	10.00 €
CRÈMEUX DE CITRON GLACÉ AU LIMONCELLO	10.00 €

Les Glaces

FRAISE | VANILLE | CHOCOLAT | FRAMBOISE | CITRON
PASSION | CARAMEL BEURRE SALÉ | PISTACHE | CAFÉ
STRACCIATELLA | RHUM-RAISIN

1 BOULE
3.00 €

2 BOULES
6.00 €

3 BOULES
8.00 €

CHANTILLY : 0.50 €



Privatisez nos espaces



MARIAGE • BAPTÊME • ANNIVERSAIRE • SOIRÉE D'ENTREPRISE



DEVIS SUR MESURE

