



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	5.00 €
KIR Cassis, framboise, pêche, châtaigne, violette	5.50 €
RICARD, SUZE	4.50 €
PORTO BLANC/ROUGE	4.50 €
MARTINI BIANCO/ROSSO	4.50 €
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 €
DIPLOMATICO	9.50 €
BUMBU	10.00 €

Les Softs

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO ESTATHÉ, PERRIER, SCHWEPPEs AGRUMES/TONIC, ORANGINA, RED BULL	4.50 €
--	--------

JUS Orange, mangue, ananas, tomate, fraise, citronnade citron et 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 4.80 €	50ML 7.50 €
MORETTI PRESSION	25ML 4.50 €	50ML 7.00 €
DESPERADOS		33ML 5.00 €
PIETRA CORSE BLANCHE		33ML 5.00 €
ICHNUSA SARDAIGNE		33ML 5.00 €

Les Cocktails

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

Les Mocktails

MOJITO (MENTHE OU FRAMBOISE)	7.00 €
PIÑA COLADA	7.00 €
BLUE HAWAIIAN	7.00 €
EXOTICA	7.00 €

Les Vins au Verre

ROUGE

NERO D'AVOLA - SICILIA	5.50 €
PIC SAINT-LOUP - LANGUEDOC	7.00 €

BLANC

CHARDONNAY	5.50 €
DEMOISELLE DE LABALLE	6.00 €

ROSÉ

CÔTES-DE-PROVENCE	5.50 €
LE QUART	10.00 €
LE DEMI	16.00 €

Les Rouges

NERO D'AVOLA	75CL	25.00 €
Monte Petroso - 2023 - Sicilia		
REMOLE		28.50 €
Frescobaldi - 2024 - Toscana		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO		28.50 €
Cantina Tollo - 2023 - Abruzzo - Bio		
PIC SAINT-LOUP		32.50 €
Le Mazet du Loup - 2021 - Languedoc		
LES CREISSES		34.50 €
2023 - Hérault		
PRIMITIVO		33.00 €
Bio Organic - 2024 - Puglia		
VACQUEYRAS		31.50 €
Domaine Miramont - 2021		
Côtes-du-Rhône - Biodynamie		
CANNONAU		31.50 €
Sincaru Porto Cervo - 2022 - Sardegna		
BAROLO		48.50 €
Marengo Mauro - 2020 - Piemonte		
AMARONE		49.50 €
Sartori - 2019 - Verona		

Les Rosés

M DE MINUTY	75CL	31.00 €
Côtes-de-Provence - 2024		
CARTE NOIRE SAINT-TROPEZ		29.50 €
Côtes-de-Provence - 2024 - Héritage		
MIRAVAl		33.00 €
Côtes-de-Provence - 2024		

Les Blancs

DEMOISELLE DE LABALLE	75CL	29.50 €
Doux - 2023 - Gascogne		
TARIQUET		29.50 €
Côté - 2023 - Gascogne		
SAINT-VÉRAN		31.50 €
Les Préludes - 2023 - Bourgogne		
VERMENTINO DI GALLURA		30.50 €
Branu - 2023 - Sardegna		

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

32,90€

Menu Grill

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

41,90€

Menu Enfant

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

13,50€



À Partager

PLANCHE ITALIENNE 22.00 €

Assortiment de charcuteries italiennes

PLANCHE DE FROMAGES 20.00 €

Assortiment de fromages, raisin, noix, confiture

LA FOCACCIA 16.00 €

Roquette, jambon de parme, copeaux de pecorino, crème de balsamique

ou Crème de truffe, saumon fumé et roquette

TOAST BOURSIN ET SAUMON FUMÉ 16.00 €

6 pièces

ARANCINI

Boulettes de riz, mozzarella et truffe

Par 6 : 9,00€ • Par 8 : 12,00€ • Par 10 : 15,00 €

Les Entrées et Salades

ENTRÉE

PLAT

L'ITALIENNE 13.50 € 19.90€

Avocat, bufala, tomates, huile basilic, crevettes ou jambon de Parme

LA CÉSAR 13.50 € 19.90€

Filets de poulet pané au corn flakes, tomates cerises, oeuf, copeaux de pecorino, croûtons

LA SAVOYARDE 13.50 € 19.90€

Reblochons chauds panés, lardons, croûtons

L'AUTOMNALE 13.50 € 19.90€

Poelée de butternut et champignons, crémeux de chèvre, noix et huile de noisette.

FEUILLETÉ CHÈVRE ET SAUMON FUMÉ 19.90€

Servi tiède, salade verte





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	16.90 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives noires, origan	
4 FORMAGGI	16.90 €
Sauce tomate, mozzarella, pecorino, chèvre, gorgonzola, origan	
TONNO	16.90 €
Sauce tomate, mozzarella, thon, olives noires, oignons, tomates cerises, origan	
VEGETARIANA	16.90 €
Sauce tomate, mozzarella, artichauts, champignons, courgettes, aubergines, origan	
DIAVOLA	16.90 €
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, merguez, oignons, origan	
4 STAGIONI	16.90 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichaut, origan	
NORWAY	16.90 €
Mozzarella, saumon, chèvre, oignons, pesto vert, origan	
FLORINDO	16.90 €
Sauce tomate, mozzarella, saucisse de Sardaigne, oignons, œuf, pecorino, origan	
ZANOTTA	16.90 €
Sauce tomate, mozzarella, champignons, chèvre, bresaola, origan	

NAPOLI	16.90 €
Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives, origan	
CALZONE	16.90 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan	
CHÈVRE MIEL	16.90 €
Sauce tomate, chèvre, miel, origan	
POLLO	16.90 €
Base crème, filets de poulet, mozzarella, oignons, champignons, origan	
MONTE BIANCO	16.90 €
Base crème, mozzarella, jambon, oignons, gorgonzola, origan	
MONTAGNA	17.90 €
Base crème, lardons, pommes de terre, reblochon, oignons, origan	
ORIENTALE	16.90 €
Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives, origan	
FRUITS DE MER	17.90 €
Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer en persillade, crevettes, origan	
MISS ITALIA	17.90 €
Tomates fraîches, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan, huile de truffe, origan	
DOLCE VITA	17.90 €
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, bufala, jambon cru, balsamique, basilic	

SUPPLÉMENT : 1,80€





Les Pâtes

RAVIOLI CACIO E PEPE ET TRUFFE	19.00 €
Pecorino romano, poivre et sauce crémeuse à la truffe	
PESTO VERT ET BURRATINA	18.00 €
Crème de pesto onctueuse et burratina fraîche	
CARBONARA	16.00 €
Lardons, crème, jaune d'œuf	
BOLOGNAISE	16.90 €
Sauce tomate et viande	
SAUMON	16.90 €
Saumon fumé et crème	
CREVETTES, COURGETTES ET SAFRAN	19.00 €
LASAGNE DE BŒUF	16.00 €
PARMIGIANA D'AUBERGINES	16.90 €
Cuites au four avec sauce tomate et fromage italien gratiné	
LINGUINE OU PENNE	

Les Risottos

RISOTTO CITRON CREVETTES	23.50 €
RISOTTO CHANTERELLES ET CHÂTAIGNE	22.50 €
RISOTTO ASPERGES ET NOIX DE SAINT-JACQUES	28.50 €

Mont d'Or

MONT D'OR	33,90 €
Pomme de terre mitraille, charcuterie	
MONT D'OR SANS CHARCUTERIE	28,90 €
Pomme de terre mitraille	





Les Viandes

CARPACCIO DE BŒUF	21.90 €
Copeaux de parmesan, huile basilic, roquette, frites maison	
TARTARE DE BŒUF	26.90 €
Salade verte, frites maison et toast	
MILANAISE DE VEAU	27.90 €
ESCALOPE DE VEAU	27.90 €
Sauce aux chanterelles	
ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS	33.90 €
SOURIS D'AGNEAU	35.90 €
Cuisson basse température, braisé au miel	

Les Poissons

FRITTO MISTO	28.90 €
Friture de calamaretti et crevettes, servie avec citron, sauce tartare et frites maison	
GAMBAS PANKO ET NOIX DE SAINT JACQUES	35.90 €
Gambas Black Tiger panées au panko, saint jacques snackées et leurs 3 sauces découverte	



Garnitures et Sauces

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS

Frites, pomme de terre grenaille, poêlée de butternut, légumes

UNE SAUCE AU CHOIX INCLUSE

Poivre, chanterelles ou beurre maison





Les Desserts

TIRAMISU au café	8.90 €
MOUSSE AU CHOCOLAT au lait	8.90 €
COOKIE et boule de glace nutty	8.90 €
CANNOLIS SICILIEN Fourrés à la ricotta, fleur d'oranger et pistache	8.90 €
CRÈME BRÛLÉE à la vanille	8.90 €
ÎLE FLOTTANTE au caramel	7.90 €
FROMAGE BLANC coulis fruits rouges ou passion	7.00 €
SALADE DE FRUITS FRAIS	8.90 €
PROFITEROLES ET CRAQUELIN	8.90 €
POIRE à la crème de châtaigne	8.90 €
CAFÉ GOURMAND	11.50 €

Les Coupes Alcoolisées

COUPE CASSIS Double boule cassis et liqueur de Myrte de Sardaigne	9.90 €
COUPE CITRON Double boule citron et Limoncello maison	9.90 €

Les Glaces

FRAISE | VANILLE | CHOCOLAT | CASSIS | 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

