



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 €
DIPLOMÀTICO	9.50 €
BUMBU	10.00 €

Les Softs

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO ESTATHÈ, 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 €
ICHNUZA 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	9.50 €
Gin à la rose, Schweppes agrumes, framboise et citron	
BLUE HAWAIIAN	9.00 €
Rhum, curaçao bleu, lait de coco, et jus d'ananas	
SARTI ROSA SPRITZ	9.50 €
Sarti Rosa (apéritif italien rosé), prosecco	
ROSÉ SPRITZ	9.50 €
Crème et purée de framboises, prosecco et limonade	
SEX ON THE BEACH	9.50 €
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, et jus de cranberry	
MOSCOW MULE	9.00 €
Vodka, ginger beer et citron vert	

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
PIC SAINT-Loup - LANGUEDOC

5.50 €
7.00 €

BLANC

CHARDONNAY
DEMOISELLE DE LABALLE

5.50 €
6.00 €

ROSÉ

CÔTES-DE-PROVENCE

LE QUART
LE DEMI

5.50 €
10.00 €
16.00 €

Les Rouges

NERO D'AVOLA

Monte Petroso - 2023 - Sicilia

75CL
25.00 €

REMOLE

Frescobaldi - 2024 - Toscana

28.50 €

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Cantina Tollo - 2023 - Abruzzo - Bio

28.50 €

PIC SAINT-LOUPE

Le Mazet du Loup - 2021 - Languedoc

32.50 €

LES CREISSES

2023 - Hérault

34.50 €

PRIMITIVO

Bio Organic - 2024 - Puglia

33.00 €

VACQUEYRAS

Domaine Miramont - 2021
Côtes-du-Rhône - Biodynamie

31.50 €

CANNONAU

Sincaru Porto Cervo - 2022 - Sardegna

31.50 €

BAROLO

Marengo Mauro - 2020 - Piemonte

48.50 €

AMARONE

Sartori - 2019 - Verona

49.50 €

Les Rosés

75CL

31.00 €

M DE MINUTY

Côtes-de-Provence - 2024

29.50 €

CARTE NOIRE SAINT-TROPEZ

Côtes-de-Provence - 2024 - Héritage

33.00 €

MIRAVAL

Côtes-de-Provence - 2024

Les Blancs

75CL

29.50 €

DEMOISELLE DE LABALLE

Doux - 2023 - Gascogne

29.50 €

TARIQUET

Côté - 2023 - Gascogne

31.50 €

SAINT-VÉRAN

Les Préludes - 2023 - Bourgogne

30.50 €

VERMENTINO DI GALLURA

Branu - 2023 - Sardegna

Les Bulles

35.00 €

PROSECCO

130.00 €

CHAMPAGNE RUINART

Blanc de Blancs

65.00 €

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON



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

Assortiment de charcuteries italiennes

22.00 €

PLANCHE DE FROMAGES

Assortiment de fromages, raisin, noix, confiture

20.00 €

LA FOCACCIA

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

ou Crème de truffe, saumon fumé et roquette

16.00 €

TOAST BOURSIN ET SAUMON FUMÉ

6 pièces

16.00 €

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

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

13.50 €

19.90€

LA CÉSAR

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

13.50 €

19.90€

LA SAVOYARDE

Reblochons chauds panés, lardons, croûtons

13.50 €

19.90€

L'AUTOMNALE

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

13.50 €

19.90€

FEUILLETÉ CHÈVRE ET SAUMON FUMÉ

Servi tiède, salade verte

19.90€

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
STRACCIALELLA | RHUM-RAISIN

1 BOULE
3.00 €

2 BOULES
6.00 €

3 BOULES
8.00 €

CHANTILLY : 0.50 €



Privatisez nos espaces

MARIAGE • BAPTÈME • ANNIVERSAIRE • SOIRÉE D'ENTREPRISE

DEVIS SUR MESURE



Le
Florindo
RESTAURANT • PIZZERIA