



TOUTES NOS SOIRÉES FESTIVES
ÉGALEMENT À RETROUVER
SUR NOS RÉSEAUX

 LE_FLORINDO_  LE FLORINDO



Les Apéritifs

COUPE DE PROSECCO	5,00 €
KIR Cassis, framboise, pêche, châtaigne, violette	4,50 €
RICARD, SUZE	4,30 €
PORTO BLANC/ROUGE	4,30 €
MARTINI BIANCO/ROSSO	4,30 €
WHISKY	
JACK DANIEL'S	9,00 €
TOGOUCHI JAPONAIS	10,00 €
CHIVAS	9,50 €
RHUM	
DON PAPA	10,00 €
DIPLOMÁTICO	10,00 €
COGNAC HENNESSY	9,00 €

Les Bières

AFFLIGEM 25 cl	4,80 €
AFFLIGEM 50 cl	7,50 €
MORETTI 25 cl	4,50 €
MORETTI 50 cl	7,00 €
DESPERADOS	5,00 €
PIETRA CORSE BLANCHE 33 cl	5,00 €
ICHNUSA, SARDAIGNE 33 cl	5,00 €

Les Cocktails

APEROL SPRITZ	9,00 €
PINA COLADA	9,00 €
HUGO	9,00 €
MOJITO	9,00 €
GIN TONIC	9,00 €
GINA Gin à la rose, Schweppes agrumes, citron, framboise et citron vert	9,50 €
BLUE HAWAIIAN Rhum, curaçao bleu, jus d'ananas, lait de coco	9,00 €
ROSE SPRITZ Prosecco, purée et crème de framboise, limonade	9,00 €
SEX ON THE BEACH Vodka, jus d'orange et jus de cranberry	9,00 €
MOSCOW MULE Vodka, bière de gingembre et citron vert	9,00 €

Les Mocktails (sans alcool)

MOJITO MENTHE OU FRAMBOISE	7,00 €
PINA COLADA	7,00 €
BLUE HAWAIIAN	7,00 €
EXOTICA	7,00 €

Les Softs

COCA COLA, COCA COLA ZÉRO, ESTATHÉ, PERRIER, SCHWEPPE AGRUMES ET TONIC, ORANGINA, RED BULL	4,50 €
JUS Orange, mangue, ananas, tomate, fraise ou citronnade citron et pastèque	4,50 €



Les Menus

MENU MAISON 27,00 €

Salade mêlée
Pizza au choix
Dessert du jour

MENU ITALIEN 30,00 €

Charcuterie italienne
Risotto ou pâte au choix
Tiramisu

MENU ENFANT 13,00 €

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

MENU GRILL 39,90 €

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



A Partager

TOAST AVOCAT - SAUMON FUMÉ 15,00 €
6 pièces

ARANCINI
Par 6 : 9,00 € • Par 8 : 12,00 € • Par 10 : 15,00 €
Boulettes de riz, mozzarella et truffe

PLANCHE ITALIENNE à partager 22,00 €
Assortiments de charcuterie italienne

LA FOCACCIA 16,00 €
Roquette, Buratta, tomates cerises
et crème balsamique

LA PETITE FITTURE (environ 300 g) 11,50 €

Les Salades et Entrées

	Entrée	Plat
LE POKE BOWL		20,90 €

Base : Riz vinaigré, tomates cerises,
mangue, coriandre, avocat et Buratta

Au choix : saumon frais mariné
ou poulet pané

LA SALADE DE POULPE	13,50 €	19,90 €
---------------------	---------	---------

Poulpe mariné dans une persillade
et huile d'olive, pommes de terre,
tomates cerises

L'ITALIENNE	13,50 €	19,90 €
-------------	---------	---------

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

LA CHÈVRE	13,50 €	19,90 €
-----------	---------	---------

Chèvre chaud panés aux noix

LA CÉSAR	13,50 €	19,90 €
----------	---------	---------

Filets de poulet panés au Corn Flakes,
sauce César

LA GRECQUE	13,50 €	19,90 €
------------	---------	---------

Crème de fêta, tomates cerises,
tapenade d'olive noir, oignons rouge,
coriandre et gouâtes de poivrons

LA SALADE MÊLÉE	6,00 €	
-----------------	--------	--

Petite salade verte et carottes, choux,
tomates, betterave

LA SALADE VERTE	4,00 €	
-----------------	--------	--

MELON FRAIS et Jambon de Parme	13,50 €	17,90 €
-----------------------------------	---------	---------

GASPACHO DU MOMENT	6,00 €	
--------------------	--------	--



Les Pâtes

VONGOLE	18,00 €
Palourdes sautées à la poêle avec huile d'olive, tomates cerises et persillade	
PESTO VERT ET BURRATINA	18,00 €
Crème de pesto onctueuse et burratina fraîche	
LASAGNE AU BŒUF	15,50 €
LASAGNE AU SAUMON	15,50 €
Saumon / épinard	
CARBONARA	16,00 €
Lardons, crème, jaune d'œuf	
GORGONZOLA	16,00 €
Crème et Gorgonzola crémeux	
BOLOGNAISE	16,00 €
Sauce tomate et viande	
SAUMON	16,00 €
Saumon fumé et crème	
RAVIOLI "CACIO E PEPE" À LA TRUFFE	19,00 €
Pecorino romano, poivre et sauce crémeuse à la truffe	

LINGUINE OU PENNE

Les Risottos

RISOTTO CITRON, CREVETTES ET GAMBAS	22,50 €
RISOTTO POULET ET CHAMPIGNONS	21,50 €
RISOTTO AU CHORIZO	22,50 €
Crème de maïs et chorizo, goûtes de poivrons et chips de chorizo	



Les Viandes

CARPACCIO DE BŒUF	19,90 €
Copeau de parmesan, huile basilic, roquette, frites maison	
MILANAISE DE VEAU	26,90 €
ESCALOPE DE VEAU	25,90 €
Sauce crème et champignons	
TARTARE DE BŒUF	26,90 €
Salade verte, frites maison et toast	
ENTRECÔTE ANGUS	30,90 €
MÉDAILLONS DE VOLAILLE	25,90 €
Sauce crème curry et mangue	
VITELLO TONNATO	24,90 €
Fines tranches de veau, sauce mayonnaise et thon, servie froid	

Les Poissons

FRITTO MISTO	28,50 €
Friture de calamaretti et crevettes, servie avec citron, sauce tartare et frites maison	
TATAKIS DE THON	29,00 €
Thon rouge en croûte d'amandes, sauce yuzu et soja	
GAMBAS PANKO	29,00 €
Gambas Black Tiger pané au panko et ses 3 sauces découverte	
FILET DE SAUMON	28,50 €
Sauce vierge	
TARTARE DE SAUMON	26,90 €
Classique ou Exotique, avocat mangue et basilic	

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS :
Frites maison, pâtes, légumes, Frites de patates douces
UNE SAUCE AU CHOIX INCLUSE :
Poivre, champignons, beurre maison, au bleu



Les Pizzas

CUITES AU FEU DE BOIS

BAMBINO	8,00 €	NAPOLI	16,00 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon ou thon		Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives, origan	
MARGHERITA	10,00 €	CALZONE	16,00 €
Sauce tomate, mozzarella, basilic, origan		Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan	
REGINA	16,00 €	CHÈVRE MIEL	16,00 €
Sauce tomate mozzarella, jambon, champignons, olives noires, origan		Mozzarella, chèvre, miel, origan	
4 FORMAGGI	16,00 €	POLLO	16,00 €
Sauce tomate mozzarella, pecorino, chèvre, gorgonzola, origan		Base crème, filets de poulet, mozzarella, oignons, champignons, origan	
TONNO	16,00 €	MONTAGNA	17,00 €
Sauce tomate mozzarella, thon, olives noires, oignons, tomates cerises, origan		Base crème, lardons, pomme de terre, reblochon, oignons, origan	
VEGETARIANA	16,00 €	ORIENTALE	16,00 €
Sauce tomate mozzarella, artichauts, champignons, courgettes, aubergines, origan		Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives, origan	
DIAVOLA	16,00 €	FRUITS DE MER	17,50 €
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, merguez, oignons, origan		Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer en persillade et crevettes, origan	
4 STAGIONI	16,00 €	MISS ITALIA	17,50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichaut, origan		Tomates fraîches, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan, huile de truffe, origan	
NORWAY	16,00 €	DOLCE VITA	17,50 €
Base crème, mozzarella, saumon, chèvre, oignons, pesto vert, origan		Sauce tomate mozzarella, tomates cerises, bufala, jambon cru, balsamique, basilic	
FLORINDO	16,00 €		
Sauce tomate, mozzarella, saucisse de Sardaigne, oignons, œuf, pecorino, origan			
ZANOTTA	16,00 €		
Sauce tomate, mozzarella, champignons, chèvre, bresaola, origan			

SUPPLÉMENT : 1,80 €



Les Desserts

TIRAMISU au café	8,50 €
CHEESECAKE Mousse à la passion, brunoise de mangue petit beurre concassées	8,80 €
BIG COOKIE et boule de glace nutty	8,80 €
SALADE DE FRUITS FRAIS	8,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT au lait	8,50 €
FROMAGE BLANC coulis de fruits rouge ou fruits de la passion	7,00 €
ÎLE FLOTTANTE au caramel	7,50 €
CRÈME BRÛLÉE à la vanille	8,50 €
CANNOLIS SICILIEN Fourés à la ricotta, fleur d'oranger et pistache	8,80 €
MILKSHAKE FRAIS DE L'APPRENTI chantilly et biscuit	7,50 €
CAFÉ GOURMAND	11,00 €

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
CAMEL BEURRE SALÉ | MENTHE | CAFÉ | STRACCIATELLA
RHUM RAISIN

1 BOULE
3,00 €

2 BOULES
6,00 €

3 BOULES
8,00 €

Chantilly 0,50 €



Les Vins au Verre

ROUGE	Nero d'Avola - Sicilia	5,50 €
	Negro Amaro - Puglia	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

	75 cl	
NERO D'AVOLA	25,00 €	
	Monte Pietroso - 2023 - Sicilia	
REMOLE	27,50 €	
	Frescobaldi - 2023 - Toscana	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	27,50 €	
	Cantina Tollo - 2022 - Abruzzo - Bio	
PIC SAINT-LOUP	29,50 €	
	Le Mazet du Loup - 2021 - Languedoc	
LES CREISSES	30,50 €	
	2022 - Hérault	
PRIMITIVO	29,50 €	
	Bio Organic - 2023 - Puglia	
VACQUEYRAS	29,50 €	
	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 2018 - Verona	

Les Rosés

M DE MINUTY	50 cl	22,50 €	31,00 €
	2024 - Côtes de Provence		
CARTE NOIRE SAINT-TROPEZ	37,5 cl	19,50 €	29,50 €
	Héritage - 2024 - Côtes de Provence		
MIRAVAL			33,00 €
	Côtes de Provence - 2023		

Les Blancs

	75 cl	
DEMOISELLE DE LABALLE	27,00 €	
	Doux - 2023 - Gascogne	
TARIQUET	27,50 €	
	Côté - 2023 - Gascogne	
SAINT-VÉRAN	28,50 €	
	Les Préludes - 2023 - Bourgogne	
VERMENTINO DI GALLURA	28,50 €	
	Branu - 2023 - Sardegna	

Les Bulles

PROSECCO	30,00 €
CHAMPAGNE RUINART Blanc de Blancs	130,00 €
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATE	55,00 €



Le
Florindo
RESTAURANT • PIZZERIA

Privatiser nos espaces

MARIAGE • BAPTÊME • ANNIVERSAIRE • SOIRÉE D'ENTREPRISE

DEVIS SUR MESURE

