



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 €
JACK DANIEL'S	9,00 €
WHISKY TOGOUCHI JAPONAIS	10,00 €
DON PAPA	10,00 €
RHUM DIPLOMÁTICO	10,00 €
VODKA RED BULL	8,00 €

## Les Bières

AFFLIGEM 25 cl	4,50 €
AFFLIGEM 50 cl	7,00 €
MORETTI 25 cl	4,50 €
MORETTI 50 cl	6,50 €
DESPERADOS	5,00 €
PIETRA CORSE BLANCHE 33 cl	5,00 €
ICHNUSA, SARDAIGNE 33 cl	5,00 €

## Les Cocktails

APEROL SPRITZ	8,00 €
PINA COLADA	8,00 €
HUGO	8,00 €
MOJITO	8,00 €
GIN TONIC	8,00 €
GINA Gin à la rose, Schweppes agrum, citron, framboise et citron vert	8,50 €
BLUE HAWAIIAN Rhum, curaçao bleu, jus d'ananas, lait de coco	8,50 €
ROSE SPRITZ Prosecco, purée et crème de framboise, limonade	8,50 €
WINTER DAÏQUIRI Rhum, crème de châtaigne et citron vert	8,50 €

## Les Mocktails (sans alcool)

MOJITO MENTHE OU FRAMBOISE	6,50 €
PINA COLADA	6,50 €
BLUE HAWAIIAN	6,50 €
EXOTICA	6,50 €

## Les Digestifs

LIMONCELLO	6,00 €
GET 27	6,00 €
AMARETTO	6,00 €
GÉNÉPI	7,00 €
CHARTREUSE VERTE	7,00 €
POIRE	7,00 €



# Les Vins au Verre

ROUGE Nero d'Avola	5,00 €
BLANC Chardonnay	5,00 €
ROSÉ Côtes de Provence	5,00 €
Le quart	8,00 €
Le demi	12,00 €

## Les Rouges

NERO D'AVOLA	75 cl	23,00 €
Monte Pietroso - 2022 - Sicilia		
REMOLE	26,50 €	
Frescobaldi - 2021 - Toscana		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	26,50 €	
Cantina Tollo - 2021 - Abruzzo - Bio		
PIC SAINT-LOUP	28,00 €	
Be happy - 2022 - Languedoc		
LES CREISSES	28,50 €	
2022 - Hérault		
PRIMITIVO	28,50 €	
Bio Organic - 2022 - Puglia		
VACQUEYRAS	29,50 €	
Domaine Miramont - 2020 Côtes-du-Rhône - Biodynamie		
CANNONAU	31,50 €	
Sincaru Porto Cervo - 2022 - Sardegna		
BAROLO	48,50 €	
Marengo Mauro - 2019 - Piemonte		
AMARONE	49,50 €	
Sartori 2018 - Verona		

# Les Rosés

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

MIRAVAL	33,00 €
Côtes de Provence - 2022	

## Les Blancs

DEMOISELLE DE LABALLE	75 cl	26,00 €
Doux - 2023 - Gascogne		
TARIQUET	27,50 €	
Côté - 2022 - Gascogne		
SAINT-VÉRAN	28,50 €	
Les Préludes - 2022 - Bourgogne		
VERMENTINO DI GALLURA	28,50 €	
Branu - 2022 - Sardegna		

## Les Bulles

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



# Les Menus

MENU MAISON 25,00 €

Salade mêlée  
Pizza au choix  
Dessert du jour

---

MENU ITALIEN 28,00 €

Charcuterie italienne  
Risotto ou pâte au choix  
Tiramisu

---

MENU ENFANT 12,50 €

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

---

MENU GRILL 39,00 €

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



# Les Salades et Entrées

	Entrée	Plat
LA MONTAGNARDE Croûtons, oignons, pomme de terre, raclette fondue, jambon de Parme et cornichons	13,00 €	19,00 €
L'ITALIENNE Avocat, bufala, tomates, huile basilic, crevettes ou jambon de Parme	13,00 €	19,50 €
LA CHÈVRE Chèvre chaud panés aux noix	13,00 €	18,00 €
LA CÉSAR Filets de poulet panés au Corn Flakes, sauce césar	13,00 €	18,00 €
LE VELOUTÉ DE LÉGUMES	6,00 €	
LA SALADE MÉLÉE	6,00 €	
LA SALADE VERTE	4,00 €	
L'ŒUF MORNAY Œuf coulant sur lit d'épinard et sa sauce Mornay	13,00 €	

---

## A Partager

TOAST AVOCAT - SAUMON FUMÉ 6 pièces	13,00 €
ARANCINI Par 5 : 7,50 € • Par 7 : 10,00 € • Par 9 : 13,00 € Boulettes de riz, mozzarella et truffe	
PLANCHE ITALIENNE à partager Assortiments de charcuterie italienne	22,00 €
LA BRUSCHETTA Pesto rosso, stracciatella, basilic avec ou sans jambon de Parme	14,00 €



# Les Pâtes

LASAGNE AU BŒUF gratinée au four à bois	15,00 €
LASAGNE AU SAUMON Saumon / épinard, gratinée au four à bois	15,00 €
ARRABIATTA Sauce tomate pimentée	15,00 €
CARBONARA Lardons, crème, jaune d'œuf	15,00 €
GORGONZOLA Crème et Gorgonzola crémeux	15,50 €
BOLOGNAISE Sauce tomate et viande	15,50 €
SAUMON Saumon fumé	16,00 €
GAMBERI Sauce tomate, gambas, basilic	17,50 €
RAVIOLI "CACIO E PEPE" À LA TRUFFE Pecorino romano, poivre et sauce crémeuse à la truffe	19,00 €

LINGUINE OU PENNE

---

# Les Risottos

RISOTTO CITRON, CREVETTES ET GAMBAS	22,50 €
RISOTTO POULET ET CHAMPIGNONS	20,50 €
RISOTTO ARTICHAUT, PECORINO ET SAUCISSE FRAÎCHE	22,00 €



# Les Viandes

CARPACCIO DE BŒUF	19,00 €
Copeau de parmesan, huile basilic, roquette, frites maison	
MILANAISE DE VEAU	26,50 €
ESCALOPE DE VEAU	25,00 €
Sauce crème et champignons	
TARTARE DE BŒUF	26,00 €
Salade verte, frites maison et toast	
ENTRECÔTE ANGUS	29,80 €
BALLOTINE DE VOLAILLE ET DUXELLES DE CHAMPIGNONS	25,50 €
CORDON-BLEU MAISON	28,00 €
Jambon et fromage à raclette	

---

# Les Poissons

MI-CUIT DE THON ROUGE LAQUÉ	28,50 €
au miel, menthe, coriandre, citronnelle et sauce soja	
FILET DE SAUMON	28,50 €
Sauce champagne	
FRITTO MISTO	27,50 €
Friture de calamaretti et crevettes, servie avec citron, sauce tartare et frites maison	
GAMBAS FLAMBÉES	27,50 €
Beurre maison	

---

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS :  
*Frites maison, pâtes, légumes, pommes de terre rôties*

UNE SAUCE AU CHOIX INCLUSE :  
*Poivre, champignons, beurre maison, au bleu*



# Les Pizzas

CUITES AU FEU DE BOIS

BAMBINO	8,00 €	NAPOLI	14,50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon ou thon		Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives, origan	
MARGHERITA	10,00 €	CALZONE	15,00 €
Sauce tomate, mozzarella, basilic, origan		Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan	
REGINA	15,00 €	CHÈVRE MIEL	15,00 €
Sauce tomate mozzarella, jambon, champignons, olives noires, origan		Mozzarella, chèvre, miel, origan	
4 FORMAGGI	15,00 €	SARDEGNA	15,00 €
Sauce tomate mozzarella, pecorino, chèvre, gorgonzola, origan		Sauce tomate, mozzarella, pecorino et saucisses de Sardaigne, origan	
TONNO	15,00 €	POLLO	15,00 €
Sauce tomate mozzarella, thon, olives noires, oignons, tomates cerises, origan		Base crème, filets de poulet, mozzarella, oignons, champignons, origan	
VEGETARIANA	15,00 €	MONTAGNA	16,00 €
Sauce tomate mozzarella, artichauts, champignons, courgettes, aubergines, origan		Base crème, lardons, pomme de terre, reblochon, oignons, origan	
DIAVOLA	15,00 €	BELLUCCI	16,00 €
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, merguez, oignons, origan		Mozzarella, salami de Milan, tomates cerises, pesto rosso, stracciatella, basilic, origan	
4 STAGIONI	15,00 €	BOLOGNAISE	15,00 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichaut, origan		Sauce tomate, mozzarella, bolognaise, oignons, œuf, origan	
NORWAY	15,00 €	ORIENTALE	15,00 €
Base crème, mozzarella, saumon, chèvre, oignons, origan		Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives, origan	
FLORINDO	15,00 €	MISS ITALIA	17,00 €
Tomates cerises, mozzarella, merguez, œuf, champignons, origan		Tomates fraîches, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan, huile de truffe, origan	
		DOLCE VITA	17,00 €
		Sauce tomate mozzarella, tomates cerises, bufala, jambon cru, balsamique, basilic	

SUPPLÉMENT : 1,80 €





# Les Desserts

TIRAMISU BEST-SELLER	au café	8,50 €
BROWNIES AU CHOCOLAT	et sa boule de glace vanille	7,50 €
CHEESECAKE	spéculoos, caramel beurre salé et mousse aux fruits des bois	8,50 €
BIG COOKIE	et sa boule de glace Nutella	8,50 €
SALADE DE FRUITS FRAIS		7,50 €
FROMAGE BLANC	au coulis de fruits rouges ou au chocolat	6,50 €
ÎLE FLOTTANTE	au caramel	7,00 €
CRÈME BRÛLÉE	au caramel	7,50 €
CRUMBLE AUX POMMES		7,50 €
	au vin rouge, cannelle et sa boule de glace vanille	
CAFÉ GOURMAND		10,00 €

---

# Les Coupes Alcoolisées

COUPE CASSIS		9,00 €
	Double boule cassis et liqueur de Myrte de Sardaigne	
COUPE CITRON		9,00 €
	Double boule citron et Limoncello maison	

---

# 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 €



Le  
**Florindo**  
RESTAURANT • PIZZERIA

## Privatiser nos espaces

MARIAGE • BAPTÊME • ANNIVERSAIRE • SOIRÉE D'ENTREPRISE

DEVIS SUR MESURE

