

Le banc d'Ecailler • Sea food selection

SELON ARRIVAGE...

Les huîtres de Marennes d'Oléron de Frédéric JONEAU - *Oysters*
Fines de Claire N°2 (moyennes - *medium*) les 6 15,90€
Fines de Claire N°3 (petites - *small*) les 6 12,90€

Les huîtres creuses - *Hollow oysters*
(provenance selon arrivage) les 6 9,90€

Fruits de mer
Langoustines, les 3 - *Dublin bay prawn* 7,50€
Tourteau (environ 400 g) - *Large crab* 11,00€
Crevettes grises, (environ 150 g) - *Shrimps* 9,00€
Crevettes roses, les 7 - *Prawns* 8,00€
Bulots, les 15 - *Wheleks* 7,50€

L'assiette de crevettes
2 crevettes royales, 2 langoustines, 2 crevettes roses, 50 g de crevettes grises
2 large prawns, 2 Dublin bay prawns, 2 prawns, shrimps

L'assiette du Mareyeur
3 fines de Claire N°2, 2 palourdes, 4 crevettes roses, 2 amandes, bulots (100g), crevettes grises (50g)
3 fines de Claire oysters, 2 clams, 4 prawns, 2 dog cockles, welks and shrimps

Le plateau de l'écailler
8 huîtres creuses, 4 fines de Claire N°3, ½ crabe, 3 palourdes ou 3 praires, 4 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 1 clam's, 6 bulots, 100 g de crevettes grises
8 hollow oysters, 4 fines de Claire N°3, ½ crab, 4 prawns, 3 small clams, 1 large clam, wheleks, winkles and shrimps

Les entrées froides • Cold starters

La Florette :
Mesclun, tomates , concombre, copeaux de parmesan, œuf poché, crème balsamique, croûtons, lardons
Fresh mixed leaf salad, chery tomatoes, cucumber, lardons, grated parmesan and poached egg served in a cream balsamic sauce and topped with croutons

Les rillettes de l'Ermitage, pain aux céréales
A creamy paté with french country bread

Foie gras de canard maison au pain d'épices
Duck foie gras with ginger bread

Tartare aux deux saumons à l'échalote et au citron, Mesclun au pesto - *Salmon tartare with shallots and lemon served with a small mixed leaf salad in a pesto dressing*

Saumon fumé, crème à la ciboulette et toasts grillés
Smoked salmon on toast with dill cream

Terrine de campagne à la bière de St Amand et aux baies de genièvre - *Country style paté cooked in beer*

Les entrées chaudes • Hot starters

Duo de croquettes de crevettes grises, sauce tartare et mesclun
Prawn croquettes with tartar sauce and a small mixed leaf salad

La flamiche au Maroilles maison
Traditional flemish cheese tart

Salade de chèvre chaud rôti au miel, mesclun
Grilled goats cheese salad with honey and a small mixed leaf salad

Os à moelle à la fleur de sel, toasts grillés
Roasted bone marrow served with sea salt and toasts

Escarlots gratinés au Maroilles
Grilled escargots in Maroilles cheese

Les Planches du Flore • Appetisers

Planche de fromages du maître affineur « Philippe Olivier »
A selection of cheeses from the world renowned cheese maker Philippe Olivier

Planche de charcuterie :
Rillette, jambon de pays, saucisson sec, Terrine de campagne
Assorted delicatessen (creamy paté, smoked ham, dry sausage, country style paté)

Planche de tapas - *Flore's tapas selection*
Tapenade, toasts au jambon de pays et à la tomate, beignets d'oignons, nems de crevettes
Black olives tapenade, smoked ham on toast, onion rings, prawns spring rolls

Prix service compris / *Net prices* - Nous n'acceptons pas les chèques

Les Belles Salades • Salads

La Flore :
Mesclun, tomates, concombre, copeaux de parmesan, œuf poché, crème balsamique, croûtons, lardons
Fresh mixed leaf salad, tomatoes, cucumber, lardons, grated parmesan and a poached egg served in cream balsamic sauce and topped with croutons

La Caesar :
Mesclun, duo de poulet, lard, œuf poché, tomates, parmesan, anchoïade
Fresh mixed leaf salad, chicken breast, lardons, a poached egg, tomatoes, grated parmesan and a provençal speciality anchovy paste

La Savoureuse :
Mesclun, raisins secs, tomates, fromage de chèvre rôti au miel
Fresh mixed leaf salad, marinated raisins and tomatoes topped with grilled goats cheese and honey

Les plats des Flandres • Flemish specialities

NATURELLEMENT AVEC DES FRITES • ALL DISHES COME WITH FRIES

Welsh :
Toast, jambon et cheddar fondu à la bière, moutarde, épices
Also referred to as the Welsh rarebit ; toast and ham covered with cheddar cheese melted in beer, mustard and spices

Welsh Royal :
Welsh & œuf sur le plat et Saucisse de Strasbourg
Wesh rarebit topped with a fried egg and Strasbourg sausage

Carbonnade flamande :
Bœuf mariné et cuit à la bière, cassonade et pain d'épices
Typical flemish beef stew marinated and cooked in beer, brown sugar and ginger bread

Andouillette grillée de St Gerry à la bière de St Amand,
sauce moutarde à l'ancienne
A chitterlings sausage grilled in beer and served with a grainy mustard sauce

Waterzooï de poulet :
Suprême de volaille cuit au bouillon de légumes et crème
Chicken and winter vegetables stew with a creamy sauce

Potjevleesch maison:
Veau, lapin et porc cuits dans la tradition en gelée et baies de Genièvre
A terrine of veal, rabbit and pork in gelatine, seasoned with juniper berries

Les Viandes du Flore • Meats

Tartare de bœuf nature ou préparé - *Beef tartare*

Pavé de rumsteck grillé 180g, sauce aux choix
Grilled rump steak, choice of sauce

Fort des Halles (rumsteck 180g & os à moelle)
A grilled rump steak (180g) and roasted bone marrow

Entrecôte grillée (350gr VBF), beurre maître d'hôtel
Grilled ribeye steak (350 gr), topped with garlic and parsley butter

Onglet de bœuf grillé, 170g, fondue d'échalotes
Grilled hanger steak, 170g topped with a shallot sauce

Spécial burger Flore :
Steak haché 180 g, mesclun, Cheddar fondu, oignons, sauce cocktail, pain au sésame)
Mixed beef burger, mixed leaf salad, melted cheddar, onions, cocktail sauce, sesame seed bun

Simple 15,50€

Double 19,90€

Foie de veau poêlé à l'échalote
Pan-fried veal liver with shallots

Rable de lapin aux pruneaux, tagliatelles
Back of rabbit cooked in prunes and served with tagliatelle pasta

Garnitures au choix • Side dishes Frites, tagliatelles, poêlée de légumes, gratin dauphinois, salade de saison <i>Fries, tagliatelle, fried vegetables, gratin dauphinois, mixed leaf salad</i>	
Sauces « maison » • Sauces Poivre, béarnaise, maroilles, sauce échalote <i>Pepper, béarnaise, maroilles cheese, shallot</i>	

Supplément : garniture 2,50€, sauce +0,50€
Added charge : side dishes 2.50€, sauces +0.50€

Le plat du jour

8,90€

Tous les midis sauf dimanche, et jours fériés.
Served for lunch except Sundays and bank holidays

Les Choucroutes du Flore <i>Flore's traditional Alsatian choucroute dishes</i>	
La Choucroute Flore <i>15,90€</i>	
Choux, saucisse de Montbéliard, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc, saucisson à l'ail, pommes de terre <i>Sauerkraut prepared and cooked with wine and Montbéliard sausage, Strasbourg sausage, pork belly, garlic sausage and potatoes</i>	
La Choucroute de jarret <i>19,00€</i>	
Choux, jarret de porc braisé, pommes de terre <i>Sauerkraut, pork shank, potatoes</i>	
La Choucroute Royale <i>24,90€</i>	
Choux, pommes de terre, saucisse de Montbéliard, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc, jarret de porc et saucisson à l'ail <i>Sauerkraut, potatoes, Montbéliard sausage, Strasbourg sausage, pork belly, pork shank</i>	
La Choucroute de poissons <i>19,90€</i>	
Choux, saumon, cabillaud, moules, St Jacques, sauce hollandaise <i>Sauerkraut, salmon, cod, mussels, scallops and hollandaise sauce</i>	

Les Omelettes

Omelette nature, salade
Plain omelette

Omelette paysanne, salade
Pommes de terre et lardons, salade
Country-style omelette (bacon and sautéed potatoes)

Les poissons du Flore • Fish

Dos de cabillaud meunière,
Légumes croquants, pomme de terre vapeur
Cod meunière with al dente vegetables and steamed potatoes

Pavé de saumon sauce hollandaise,
Poêlée de légumes et riz blanc
Salmon filet with hollandaise sauce, al dente vegetables and rice

Gambas sautées sauce thaï, wok de légumes
Sautéed gambas in a thai sauce with stir-fried vegetables

Tagliatelles aux deux saumons
Taliatelles pasta with smoked salmon and salmon filet

Waterzooï de poisson :
Saumon, cabillaud, St Jacques et moules servis dans un bouillon de légumes et crème
The classic belgian fish stew : salmon, cod, scallops and mussels served with vegetables in a butter sauce

Les Moules du Flore	
Moules Marinières, frites <i>12,90€</i>	
Moules cooked in white wine, butter, parsley and shallots with fries	
Moules à la crème, frites <i>13,90€</i>	
Mussels in a cream sauce with fries	
Moules au Maroilles, frites <i>13,90€</i>	
Mussels in cheese sauce with fries	

Menu Enfant :

(pour les mains de 10 ans) <i>Children's menu (under 10)</i>	
Plat/Dessert + Boisson <i>Dish/Dessert + Drink</i>	
Assiettes de moules, frites ou Steak haché, frites ou Tagliatelles au saumon <i>Marinière mussels with fries, or Beef burger and fries, or Salmon tagliatelle</i>	
+ Cône vanille-chocolat ou Cône vanille-fraise <i>Vanilla and chocolate or Vanilla and strawberry scone of ice cream</i>	
+ Oasis tropical (33 cl) <i>8,50€</i>	
17,80€	

Le Petit Flore	
Entrée-Plat ou Plat-Dessert <i>Started-Main</i> <i>Main-Dessert</i>	
Rillettes de l'Ermitage ou Salade Florette ou Flamiche au Maroilles <i>Creamy paté or florette salad or Flemish cheese tart</i>	
Plat du jour ou Carbonnade flamande ou Assiette de moules marinières ou Onglet de bœuf à l'échalote <i>Dish of the day or Beef carbonnade or Marinière mussels, or Grilled hanger steak</i>	
Salade de fruits frais ou Tarte aux pommes ou Mousse au chocolat <i>Fresh fruit salad, apple tart, chocolate mousse</i>	
(Tous les midis sauf dimanche et jours fériés) <i>(Every lunch except Sundays and public holidays)</i>	

11,80€

Menu hors boissons

Le Traditionnel Flore	
Entrée-Plat-Dessert <i>Starter-Main-Dessert</i>	
Foie Gras de canard maison au pain d'épices ou Duo de croquettes de crevettes grises, sauce tartare ou Tartare aux deux saumons à l'échalote et au citron, toasts grillés ou Salade de chèvre chaud rôti au miel <i>Duck foie gras with ginger bread or Prawn croquettes with tartar sauce or Salmon tartare with shallots and lemon served with toasts or Goats cheese salad and honey</i>	
Rable de lapin aux pruneaux, tagliatelles ou Fort des Halles ou Dos de cabillaud meunière, légumes croquants, pommes de terre ou Pavé de saumon sauce hollandaise, poêlée de légumes et riz blanc. <i>Back of rabbit with prunes and tagliatelles / Fort des Halles / Cod meunière, al dente vegetables and steamed potatoes / Salmon filet with sautéed vegetables and rice</i>	
Sélection de fromages du maître affineur « Philippe Olivier » ou Véritable Cheese cake citron et craquant speculoos ou tarte au citron meringuée ou Moelleux chocolat au cœur speculoos <i>Flore's classic cheese board / Lime and speculoos cheese cake / Lemon pie / Molten chocolate and speculoos pudding</i>	
Avec ce menu, la bouteille de Champagne Pommery brut Royal à 35€	

Prix service compris / *Net prices* - Nous n'acceptons pas les chèques

Fromage • Cheese

Assiette de Fromage, sélection du maître affineur « Philippe Olivier » 9,50€
 Flore's classic cheese board with a selection of cheeses from the world renowned cheeses maker Philippe Olivier

Desserts

Véritable cheese cake au citron et craquant spéculoos 4,50€
 Original lime and spéculoos cheesecake

Tarte au citron meringuée sur palet breton 4,50€
 Lemon meringue pie on a biscuit base

Le Merveilleux : 4,50€
 cœur meringué, mousse chocolat et copeaux de chocolat noir
 A typical regional dessert : meringue coated in chocolate mousse and dark chocolate shavings

Moelleux au chocolat, cœur coulant spéculoos 4,50€
 Molten chocolate and spéculoos pudding

Mousse au chocolat maison 3,90€
 Chocolate mousse

Tarte aux pommes 3,90€
 Apple pie

Pain perdu brioché à la cassonade 4,10€
 French bread

Entremet tout caramel 4,30€
 Caramel mousse cake

Crème brûlée à la cassonade 4,50€
 Crème brûlée

Salade de fruits de saison 3,90€
 Fresh fruits salad

Café Gourmand 6,20€
 Coffee served with an assortment of mini desserts

Thé Gourmand 6,90€
 Tea served with an assortment of mini desserts

Glaces • Ice creams

Dame Blanche 5,80€
 Vanille ice cream, melted chocolate and whipped cream

Chocolat ou café Liégeois 5,80€
 Chocolate or coffee liégeois (chocolate or coffee ice cream, melted chocolate or coffee syrup and whipped cream)

Poire Belle Flore 5,80€
 Vanilla ice cream, a halved pear, melted chocolate and whipped cream

Profiteroles - Profiteroles 6,00€

Le Colonel 6,00€
 Lemon ice cream and vodka

Crêpes maison • Pancakes

Sucre 3,50€
 Sugar

Cassonade 3,70€
 Brown sugar

Chocolat 3,90€
 Chocolate

Gaufres • Waffles

Sucre 3,70€
 Sugar

Cassonade 3,90€
 Brown sugar

Chocolat 4,10€
 Chocolate

Supplément :

Chantilly ou chocolat : +0,50€
 Boule de glace : +1,00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso 2,00€	Double expresso 3,00€
Décaféiné 2,00€	Double décaféiné 3,00€
Expresso crème 2,10€	Double expresso crème ... 3,20€
Capuccino 3,50€	Lait Russe 3,30€
Chocolat chaud 4,00€	Chocolat Viennois 4,50€
Sélection de thés 3,50€	Sélection d'infusions 3,50€

Prix service compris / Net prices - Nous n'acceptons pas les chèques

La Cave du Flore

Notre sélection de vins au verre (12 cl)

· Château Villadière - Lussac St Emilion AOC	3,90€
· Pinot Noir Dopff & Iron - Alsace Pinot Noir AOC	3,90€
· Grand Marrenon rouge - Domaine Marrenon - Luberon AOC	4,60€
Riesling Emile Kugler - Alsace Riesling AOC	3,80€
Chablis Laroche - Chablis AOC	4,80€
Bergerac moelleux - Bergerac AOC	3,80€
Grand Marrenon blanc - Domaine Marrenon - Luberon AOC	4,60€
Petula rosé - Domaine Marrenon - Lubéron AOC	3,60€
..... 25cl 50cl	
· Pichets - Vins de Pays du Vaucluse	5,50€ 10,50€

VINS BLANCS

	1/2 btl. 37,5cl	btl. 75cl
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie Grand Large Jean Macé - Muscadet AOC	14,90€	
Gewurstraminer Emile Kugler - Alsace Gewurstraminer AOC	16,00€	23,50€
Riesling Emile Kugler - Alsace Riesling AOC	11,50€	19,00€
Chablis Laroche - Chablis AOC	17,00€	27,50€
Mouton cadet blanc - Bordeaux AOC		21,50€
Château les Marnières Bergerac moëlleux - Bergerac AOC		21,50€
Grand Marrenon blanc - Domaine Marrenon - Luberon AOC		26,50€

VINS ROSÉ

Rosé de « S » - Olivier Sumeire - VDP de Méditerranée	16,00€
Petula rosé - Domaine Marrenon - Luberon AOC	17,00€

VINS ROUGES

Mouton Cadet - Bordeaux AOC	14,50€	23,50€
Château Villadière - Lussac St Emilion AOC		21,00€
Chinon Les Garous Couly - Dutheil - Chinon AOC	10,50€	18,50€
St Nicolas de Bourgeuil Monsart Jean Macé - St Nicolas AOC		19,00€
Pinot Noir Dopff & Irion - Alsace Pinot Noir AOC		22,50€
Bourgogne « Les enfants terribles » - Bourgogne AOC		26,50€
Grand Marrenon rouge - Domaine Marrenon - Luberon AOC		26,50€

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Pelforth blonde (5,5°)	3,30€	4,70€	6,20€
Ch'ti blonde (6,4°)	3,40€	4,90€	6,40€
Hoegaarden (4,8°)	3,50€	5,00€	6,60€
Affligem blonde (7°)	3,70€	5,30€	7,00€
Affligem fruits rouges (5,2°)	4,10€	5,90€	7,80€
Tripel Karmeliet (8,4°)	4,80€	7,00€	9,20€
Chimay triple (8°)	-	7,00€	-

LES BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl (5,9°)	4,60€
Heineken 25cl (5°)	3,90€
Framboise Foudroyante 37,5cl (2,5°)	5,30€
Cerise Foudroyante 37,5cl (3,5°)	5,30€
Chimay bleue 33cl (9°)	4,90€
Chimay rouge 33cl (7°)	4,90€
Duvel 33cl (8,5°)	5,20€
Stella sans alcool 25cl	3,50€

LES EAUX

Vittel 25cl	2,60€	San Pellegrino 50cl	3,00€	Perrier 33cl	3,20€
Vittel 50cl	3,00€	San Pellegrino 100cl	3,60€	Perrier fines bulles 50cl	3,00€
Vittel 100cl	3,60€			Perrier fines bulles 100cl	3,60€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

restaurantsdelille.com • 03 20 57 97 07

Menu

Collection
 Automne/hiver
 2013-2014



Création : Étienne D'Imminé - photos : photos.com