

Le banc d'Ecailler • Sea food selection

SELON ARRIVAGE...

Les huîtres de Marennes d'Oléron de Frédéric JONEAU - <i>Oysters</i>	
Fines de Claire N°2 (moyennes - <i>medium</i>) les 6	15,90€
Fines de Claire N°3 (petites - <i>small</i>) les 6	12,90€
Les huîtres creuses - <i>Hollow oysters</i> (provenance selon arrivage) les 6	9,90€
Fruits de mer	
Langoustines, les 3 - <i>Dublin bay prawn</i>	7,50€
Tourteau (environ 400 g) - <i>Large crab</i>	11,00€
Crevettes grises, (environ 150 g) - <i>Shrimps</i>	9,00€
Crevettes roses, les 7 - <i>Prawns</i>	8,00€
Bulots, les 15 - <i>Whelks</i>	7,50€
L'assiette de crevettes	19,50€
2 crevettes royales, 2 langoustines, 2 crevettes roses, 50 g de crevettes grises <i>2 large prawns, 2 Dublin bay prawns, 2 prawns, shrimps</i>	
L'assiette du Mareyeur	19,50€
3 fines de Claire N°2, 2 palourdes, 4 crevettes roses, 2 amandes, bulots (100g), crevettes grises (50g) <i>3 fines de Claire oysters, 2 clams, 4 prawns, 2 dog cockles, welks and shrimps</i>	
Le plateau de l'écailler	42,00€
8 huîtres creuses, 4 fines de Claire N°3, ½ crabe, 3 palourdes ou 3 paires, 4 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 1 clam's, 6 bulots, 100 g de crevettes grises <i>8 hollow oysters, 4 fines de Claire N°3, ½ crab, 4 prawns, 3 small clams, 1 large clam, whelks, winkles and shrimps</i>	

Les entrées froides • Cold starters

La Florette :	5,90€
Mesclun, tomates, concombre, copeaux de parmesan, œuf dur, crème balsamique, croûtons, lardons <i>Fresh mixed leaf salad, cherry tomatoes, cucumber, lardons, grated parmesan and hard boiled egg served in a balsamic cream sauce and topped with croutons</i>	
Les rillettes de l'Ermitage, pain aux céréales	5,90€
<i>A creamy paté with french country bread</i>	
Foie gras de canard maison au pain d'épices	9,90€
<i>Duck foie gras with ginger bread</i>	

Tartare aux deux saumons à l'échalote et au citron,	7,80€
Mesclun au pesto <i>Salmon tartare with shallots and lemon served with a small mixed leaf salad in a pesto dressing</i>	
Saumon fumé, espuma à l'aneth et toasts grillés	8,30€
<i>Smoked salmon on toast with dill cream</i>	
Terrine de campagne à la bière de St Amand et au genièvre	5,90€
<i>Country style paté cooked in beer</i>	

Les entrées chaudes • Hot starters

Duo de croquettes de crevettes grises, sauce tartare et mesclun	10,50€
<i>Prawn croquettes with tartar sauce and a small mixed leaf salad</i>	
La flamiche au Maroilles maison	6,90€
<i>Traditional flemish cheese tart</i>	
Salade de chèvre chaud rôti au miel, mesclun	7,10€
<i>Grilled goats cheese salad with honey and a small mixed leaf salad</i>	
Os à moelle à la fleur de sel, toasts grillés	11,50€
<i>Roasted bone marrow served with sea salt and toasts</i>	

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

Les Planches du Flore • Appetisers	
Planche de fromages du maître affineur (« Philippe Olivier ») <i>A selection of cheeses from the world renowned cheese maker Philippe Olivier</i>	9,50€
Planche de charcuterie : Rillettes, Jambon de Parme, saucisson au Camembert, Terrine de campagne <i>Assorted delicatessen (creamy paté, Parma ham, Camembert cheese dry sausage, country style paté)</i>	8,50€
Planche de tapas - <i>Flore's tapas selection</i> Tapenade, toasts au jambon de pays et à la tomate, beignets d'oignons, nems de crevettes <i>Black olives tapenade, smoked ham on toast, onion rings, prawns spring rolls</i>	7,50€

Les Belles Salades • Salads

La Flore : Mesclun, tomates, concombre, copeaux de parmesan, œuf dur, crème balsamique, croûtons, lardons <i>Fresh mixed leaf salad, tomatoes, cucumber, lardons, grated parmesan and a hard boiled egg served in cream balsamic sauce and topped with croutons</i>	11,60€
La Caesar : Mesclun, duo de poulet, lard, œuf poché, tomates, parmesan, anchoïade <i>Fresh mixed leaf salad, chicken breast, lardons, a poached egg, tomatoes, grated parmesan and a provençal speciality anchovy paste</i>	13,80€
La Savoureuse : Mesclun, raisins secs, tomates, fromage de chèvre rôti au miel <i>Fresh mixed leaf salad, marinated raisins and tomatoes topped with grilled goats cheese and honey</i>	13,10€

La Niçoise : Mesclun, tomates, pommes de terre, thon émietté, anchois, œuf dur, haricots verts, radis, olives noires, poivrons <i>Fresh mixed leag salad, tomatoes, potatoes, tuna, anchovies, hard boiled egg, French beans, radish, black olives, peppers</i>	12,90€
---	--------

L'Estivale : Melon, Jambon de Parme, mesclun <i>Fresh mixed leaf salad, Melon, Parma Ham</i>	15,20€
--	--------

L'exotique : Mesclun, ananas, pamplemousse, crevettes roses, radis, oignons rouges <i>Fresh mixed leaf salad, pineapple, grapefruit, prawns, radish, onion</i>	17,20€
--	--------

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 <i>Also referred to as the Welsh rarebit ; toast and ham covered with cheddar cheese melted in beer, mustard and spices</i>	13,90€
Welsh Royal : Welsh & œuf sur le plat et Saucisse de Strasbourg <i>Wesh rarebit topped with a fried egg and Strasbourg sausage</i>	15,90€
Potjevleesch maison: Veau, lapin et porc cuits dans la tradition en gelée et baies de Genièvre <i>A terrine of veal, rabbit and pork in gelatine, seasoned with juniper berries</i>	13,90€
Carbonnade flamande : Bœuf mariné et cuit à la bière, cassonade et pain d'épices <i>Typical flemish beef stew marinated and cooked in beer, brown sugar and ginger bread</i>	12,90€
Andouillette grillée de St Gerry à la bière de St Amand, sauce moutarde à l'ancienne <i>A chitterlings sausage grilled in beer and served with a grainy mustard sauce</i>	13,50€
Waterzooï de poulet : Suprême de volaille cuit au bouillon de légumes et crème <i>The classic belgian chicken stew, served with vegetables in a butter sauce</i>	15,90€

Le plat du jour 8,90€

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

Les Viandes du Flore • Meats

Tartare de bœuf nature ou préparé - <i>Beef tartare</i>	13,30€
Travers de porc 400g mariné grillé, sauce barbecue <i>Grilled marinated spare ribs, barbecue sauce</i>	16,90€
Mixed Grill : (rumsteck, côte d'agneau, quasi de veau, travers de porc), sauce barbecue <i>Rump steak, lamb chop, veal, spare rib</i>	23,00€
Le pavé de rumsteck grillé 180g, sauce aux choix <i>Grilled rump steak, choice of sauce</i>	14,90€
Fort des Halles (rumsteck 180gr & os à moelle) <i>A grille rump steak (180 g) and roasted bone marrow</i>	21,00€
Araignée de bœuf, sauce au choix (180g VBF) <i>Spider steak, your choice of dressing</i>	22,50€
Onglet de bœuf grillé, 170g, fondue d'échalotes <i>Grilled hanger steak, 170g topped with a shallot sauce</i>	12,90€
Spécial burger Flore : Steak haché 180 g, mesclun, Cheddar fondu, oignons, sauce cocktail, pain au sésame) <i>Mixed beef burger, mixed leaf salad, melted cheddar, onions, cocktail sauce, sesame seed bun</i>	
Simple	15,50€
Double	19,90€
Foie de veau poêlé à l'échalote <i>Pan-fried veal liver with shallots</i>	13,20€

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 » au choix • 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€

Les Omelettes

Omelette nature, salade <i>Plain omelette</i>	10,80€
Omelette paysanne, salade Pommes de terre et lardons <i>Country-style omelette (bacon and sauteed potatoes)</i>	12,50€
Omelette forestière Champignons, emmental <i>Mushroom and Emmental cheese omelette : mushrooms, Emmental cheese</i>	13,50€

Les poissons du Flore • Fish

Poêlée de St Jacques, Crème ciboulette, risotto de safran <i>Fried of st Jacques cremates chive, risotto of saffron</i>	17,20€
Dos de cabillaud meunière, Légumes croquants, pomme de terre vapeur <i>Cod meunière with al dente vegetables and steamed potatoes</i>	16,80€
Burger au saumon À l'aneth et concombre, sauce tartare <i>Salmon Burger with dill, cucumber and tartare sauce</i>	15,60€
Gambas sautées sauce thaï, wok de légumes <i>Sauteed gambas in a thai sauce with stir-fried vegetables</i>	14,90€
Tagliatelles aux deux saumons <i>Tagliatelles pasta with smoked salmon and salmon filet</i>	14,50€
Waterzooï de poisson : Saumon, cabillaud, St Jacques et moules servis dans un bouillon de légumes et crème <i>The classic belgian fish stew ; salmon, cod, scallops and mussels served with vegetables in a butter sauce</i>	17,80€

Les Moules du Flore
Moules Marinières, frites
12,90€
<i>Mussels cooked in white wine, butter, parsley and shalotts with fries</i>
Moules cuisinées, frites
13,90€
À la provençale, à l'ail, au Roquefort
<i>Mussels, your choice of dressing : Provence Style, Garlic or Roquefort blue cheese</i>
Moules au Maroilles, frites
13,90€
<i>Mussels in cheese sauce with fries</i>

Menu Enfant :
(pour les moins de 10 ans)
<i>Children's menu (under 10)</i>
Plat/Dessert + Boisson
<i>Dish/Dessert + Drink</i>
Assiette de moules, frites ou
Steak haché, frites ou
Tagliatelles au saumon <i>Marinière mussels with fries,</i> <i>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)
8,50€

Le Petit Flore
Entrée-Plat ou Plat-Dessert <i>Started-Main 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 pie, chocolate mousse</i>
(Tous les midis sauf dimanches 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 sallots and lemon served with toasts or Goats cheese salad and honey</i>
Mixed Grill ou Fort des Halles ou Dos de cabillaud meunière, légumes croquants, pommes de terre ou Poêlée de st jacque, risotto au safran <i>Mixed Grill or Fort des Halles or Cod meunière, al dente vegetables and steamed potatoes or Fried of st Jacques cremates chive, risot-to of saffron</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 spéculoos <i>Flore's classic cheese board / Lime and speculoos cheese cake Lemon pie / Molten chocolate and spéculoos 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 cheesecake aux framboises et craquant spéculoos 4,50€
 Raspberry 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

Tartelette aux framboises 4,30€
 Raspberries pie

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 Gaufres • Waffles

Sucre 3,50€ / 3,70€
 Sugar

Cassonade 3,70€ / 3,90€
 Brown sugar

Chocolat 3,90€ / 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 du Hâ - Haut Médoc AOC	4,50€
• Pinot Noir Dopff & Irion - Bourgueil AOC	3,50€
• Grand Marrenon rouge - Domaine Marrenon - Luberon AOC	4,60€
Riesling Emile Kugler - Alsace Riesling AOC	3,90€
Chablis Sainte Claire J.M Brocard - Chablis AOC	4,80€
Domaine de Pepouy - Moelleux - IGP côtes de Gascogne	3,80€
Grand Marrenon blanc - Domaine Marrenon - Luberon AOC	4,60€
Petula rosé- Domaine Marrenon - Lubéron AOC	3,70€
..... Pichets - Vins de Pays du Vaucluse	25cl 50cl 5,60€ 10,60€

VINS BLANCS

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie Grand Large Jean Macé - Muscadet AOC	14,90€
Gewurstraminer Emile Kugler - Alsace Gewurstraminer AOC	23,50€
Riesling Emile Kugler - Alsace Riesling AOC	11,50€ 19,00€
Chablis Sainte Claire J.M Brocard - Chablis AOC	17,00€ 27,50€
Domaine de Pepouy - Moelleux - IGP côtes de Gascogne	21,50€
Grand Marrenon blanc - Domaine Marrenon - Luberon AOC	26,50€

VINS ROSÉS

Rosé de « S » - Olivier Sumeire - VDP de Méditerranée	16,00€
Petula rosé - Domaine Marrenon - Luberon AOC	17,50€

VINS ROUGES

Mouton Cadet - Bordeaux AOC	14,50€	23,50€
Château du Hâ - Haut Médoc AOC	26,50€	
Chinon « Fontenoy » Jean macé - Chinon AOC	10,90€	18,90€
Bourgueil « les Arsans » Jean Macé -Bourgueil 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€	
Sirène de Giscours 2007 (2scd vin du château Giscours) - Margaux AOC	49,00€	

CHAMPAGNES

Champagne Pommery Brut Royal	8,00€	50,00€
Champagne Moët et Chandon Brut Impérial	9,00€	55,00€
Champagne Pommery Springtime rosé	9,00€	60,00€

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 rouge (5,2°)	4,10€	5,90€	7,80€
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 Foudroyate 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 (0,5°)	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.

restaurantsdeille.com • 03 20 57 97 07

Menu

Collection
 Printemps/été
 2014

Création : Studio 01 - maxime d'hour photographes

