

L'Apéro

CIDRE

Cidre basque Kupela 33 cl (brut ou demi-sec) 5,00 €

BIÈRES PRESSION

Heineken 25 cl 50 cl
4,00 € 7,80 €
(5^e) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.

Affligem blonde 4,80 € 8,90 €
(6,7^e) Bière blonde d'abbaye d'Affligem, d'un blond soutenu et à la couleur légèrement ambrée, au goût fruité et équilibré, offrant une véritable richesse aromatique.

Affligem fruits rouges 5,00 € 9,00 €
(5,2^e) Bière d'abbaye, à la couleur rouge et au goût dominé par un mélange d'arômes naturels de fruits rouges, d'épices et de houblon, soutenue par sa richesse en malt.

Affligem blanche 5,00 € 9,00 €
(4,8^e) Bière rafraîchissante alliant le goût léger d'une bière blanche et le caractère d'une bière belge d'abbaye.

Affligem ambrée 5,00 € 9,00 €
(6,7^e) Notes d'épices et biscuit caramel.

Lagunitas IPA 5,00 € 9,00 €
(6,2^e) Bière IPA ronde et accessible. Une pointe d'orge malté caramélisé qui procure la richesse nécessaire pour adoucir l'explosion amère des houblons.

APÉRITIFS

Kir 12 cl cassis, fraise des bois, mûre, pêche, violette, framboise 5,00 €

Ricard, Pastis 51 2 cl 4,00 €

Martini Rosso, Bianco 6 cl 5,00 €

Whisky Jameson 4 cl, Ballantines 4 cl 8,00 €

Bourbon, Blend Chivas 4 cl 9,00 €

Porto blanc ou rouge 4 cl, Marsala, Muscat 5,00 €

SOFTS

Coca-cola, Coca zéro 33 cl 4,00 € Limonade le verre 3,70 €

Fuzetea saveur pêche intense 25 cl 4,00 € Jus de fruits le verre 3,50 €

Fanta orange 25 cl 4,00 € Ananas, abricot, pomme, orange, tomate

Orangina 25 cl 4,00 €

EAUX

Perrier, le verre 3,50 €

Vittel 50 cl 3,80 € 100 cl 4,50 €

San Pellegrino 50 cl 4,00 € 100 cl 5,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Bora Bora Ananas, fruits de la passion, jus de citron, grenadine 8,00 €

Virgin Mojito Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne 8,00 €

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Cocktail du moment à consulter sur l'ardoise

Americano Martini rouge, Noilly, Campari, Perrier 8,00 €

Mojito Rhum, Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne 10,00 €

Kir Royal 12 cl Fraise des bois, mûre, cassis, violette, pêche 12,00 €

Gin Tonic G' Vine Floraison avec des baies roses 10,00 €

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Perrier 10,00 €

Spritz Saint-Germain Prosecco, liqueur Saint-Germain, eau gazeuse 10,00 €

Moscow mule Vodka, ginger beer, citron vert 10,00 €

DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados, Eau-de-vie de poire ou mirabelle, Rhum Diplomatico 4 cl 8,00 €

Manzana 4 cl, Get 27 4 cl, Limoncello 4 cl 7,00 €

Les Pizzas

À PARTAGER SANS MODÉRATION À L'APÉRITIF !

BASE TOMATE

Classique 14,50 €
Tomate, jambon, mozzarella, olives, origan

Royale 15,50 €
Tomate, jambon, champignons, lardons, oignons, origan, olives noires, mozzarella

Marguerite 13,90 €
Tomate, origan, olives noires, mozzarella

4 Fromages 16,00 €
Tomate, Cantal, roquefort, parmesan, origan, olives noires, mozzarella

Calzone 15,50 €
Tomate, jambon, champignons, œuf, origan, olives noires, mozzarella

Napolitaine 14,50 €
Tomate, anchois, câpres, origan, olives noires, mozzarella

Di marco 16,00 €
Tomate, champignons, origan, olives noires, mozzarella, jambon de parme, roquette, pesto de basilic

Végétarienne 15,00 €
Tomate, champignons, poivrons, artichauts, courgettes, olives noires, origan, mozzarella, pesto de basilic et copeaux de parmesan

Regina 15,00 €
Tomate, jambon, champignons, origan, olives noires, mozzarella, œuf

Palerme 16,00 €
Tomate, jambon de parme, chorizo, origan, olives noires, mozzarella, pesto de basilic

Orientale 15,50 €
Tomate, champignons, oignons, poivrons, œuf, merguez, origan, olives noires, mozzarella

Chorizo 15,00 €
Tomate, chorizo, poivrons, oignons, œuf, mozzarella

Saumon et crevettes 17,90 €
Sauce tomate, saumon frais, crevettes marinées, poivrons, oignons, mozzarella, olives

Chicago 15,70 €
Tomate, poulet, merguez, chorizo, sauce barbecue, mozzarella

BASE CRÈME FRAÎCHE

César 15,50 €
Crème fraîche, parmesan, poulet, bacon, sauce césar, roquette, mozzarella

Capri 15,00 €
Crème fraîche, chèvre, miel, origan, olives noires, mozzarella

Al carbo 15,00 €
Crème fraîche, jambon, lardons, œuf, origan, olives noires, mozzarella

Calzone blanche 15,50 €
Crème fraîche, jambon, champignons, œuf, origan, olives noires, mozzarella

Parmigiano 16,00 €
Crème fraîche, jambon de parme, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, pesto de basilic

Ingrédient supplémentaire : 1,50 €

N'oubliez pas de consulter nos suggestions à l'ardoise !

La Carte

ENTRÉES À PARTAGER

Planche de charcuterie 20,00 €
Jambon de Parme, chorizo à griller, Ossau Iraty, tapenade aux olives vertes maison, pain de campagne

Camembert rôti à l'ail et au thym 18,00 €
Et pommes grenailles et coppa

SALADES

Salade césar 17,00 €
Mesclun de jeunes pousses, salade frisée, tomates, croûtons, émincés de poulet grillés, œuf dur, copeaux de parmesan, oignons rouges, sauce césar

Salade océane 18,00 €
Tomates cerises, concombre, dés de saumon mariné, avocat émincé, copeaux de parmesan, pommes de terre grenaille, oignons frits, crème de vinaigre balsamique, mesclun de jeunes pousses, salade frisée

Pokebowl au saumon 18,90 €
Riz, sauce aigre douce, concombre, ananas, avocat, gingembre confit, oignons frits

CARPACCIOS accompagnés de frites fraîches, salade

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan 17,00 €

Carpaccio de bœuf spécial du chef 18,00 €
Tapenade aux olives vertes maison et stracciatella

Carpaccio de saumon à la mousse d'avocat 18,00 €
Tartare de légumes et stracciatella

POISSONS

Pavé de saumon et sa tapenade d'olives vertes et pesto rouge 20,80 €
Riz et légumes à la plancha

Lamelles d'encornets à la plancha en persillade 22,00 €
Riz et légumes à la plancha

BURGERS accompagnés de frites fraîches, salade

Burger du chef 19,00 €
Viande hachée, bacon, mozzarella, Ossau-Iraty, tomate, oignons rouges, roquette, sauce béarnaise

Burger de canard 19,00 €
Effiloché de canard confit, champignons en persillade, Cantal, sauce moutarde à l'ancienne

VIANDES accompagnées de frites fraîches, salade, ou de légumes maison. Sauces au choix : béarnaise, poivre, gorgonzola, confiture d'oignons

Tartare de bœuf cru 180 g 18,00 € ou XXL 360 g 26,00 €

Tartare poêlé 180 g 18,50 € ou XXL 360 g 26,50 €

Supplément œuf à cheval : 1,00 €

Escalope de veau milanaise servie avec des tagliatelles au pesto 22,00 €

Bavette émincée sauce chimichurri 23,00 €

Magret de canard 26,00 €

RISOTTO

Risotto au poulet 19,00 €
Chorizo, champignons, poivrons, ail, poulet grillé

Risotto végétarien 17,00 €
Copeaux de parmesan et légumes à la plancha

Risotto à l'encre et lamelles d'encornets persillées 19,50 €
Confiture d'oignons

PÂTES & GNOCCHI

Lasagnes à la bolognaise 16,00 €

Tagliatelles carbonara 17,00 €

Tagliatelles poulet au pesto 18,00 €
Tomate, parmesan, oignons, ail, pesto basilic, roquette

Tagliatelles arrabiata au jambon de Parme 18,00 €
Tomates cerises, ail, piment, oignons, jambon de Parme, copeaux de parmesan, sauce tomate

Tagliatelles aux crevettes et seiche 19,90 €
Ail, oignons, copeaux de parmesan, roquette

Gnocchi aux 4 fromages et champignons persillés 18,00 €
Mozzarella, gorgonzola, cantal, parmesan

Gnocchi au saumon au pesto rouge 18,90 €
Dés de poivrons, tomates cerises, oignons, ail, roquette

La Cave

VIN DU MOMENT : à consulter sur l'ardoise !

VINS ROUGES

Lambrusco rosso Grasperossa di Castelvetro 4,20 € 19,00 €
Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger

Gaillac Château Adelaïde 16,00 € 21,00 €
AOP Gaillac / nez fruits rouges, rond en bouche

Saint-Nicolas de Bourgueil 5,50 € 37,5 cl : 15,00 € 25,00 €
AOC Sylvain Bruneau / rafraîchissant et souple

Ventoux les gelinottes 25,00 €
Appellation Ventoux contrôlée / gourmand et savoureux

Château Croix du Sud 2018 6,00 € 28,00 €
Graves AOP Bordeaux : minéral et fruité

Pic Saint-Loup Château Lascours 5,50 € 26,00 €
Appellation Coteaux du Languedoc contrôlée / équilibré

Faugères Mas Onesime 32,00 €
L'Insoumis AOP

Château de Camparian 2019 39,00 €
Pessac-Léognan AOP Bordeaux : léger et fruité

Art de Vivre Gérard Bertrand 6,00 € 28,00 €
AOP Languedoc : rond et équilibré

VINS BLANCS verre 50 cl 75 cl

Chardonnay Domaine Virant 4,50 € 22,00 €
IGP Bouches-du-Rhône / arômes végétaux, belle persistance

Vin moelleux Domaine de Millet 4,50 € 22,00 €
IGP Côte-de-Gascogne / nez expressif, bel équilibre, finale légère

Viognier le romarin 5,00 € 24,00 €
IGP Pays d'Oc / fraîcheur et amplitude, fruits et fleurs blanches

VINS ROSÉS

Gris blanc Gérard Bertrand 5,00 € 24,00 €
IGP Pays d'Oc / pur et cristallin

Château Virant Coteaux d'Aix-en-Provence 4,50 € 22,00 €
Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence protégée

Lambrusco rosé Secco dell' Emilia 4,20 € 19,00 €
Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger

Carafe 50 cl Château Virant gris 12,00 €
IGP Var

NOS BULLES coupe 12 cl 75 cl

Champagne Laurent Perrier brut 12,00 € 70,00 €

Prosecco Deangeli 6,00 € 22,00 €
Denominazione di Origine Controllata extra dry

Une allergie ? Demandez notre carte des allergènes pour l'ensemble de notre carte.

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. v02-avril 2026
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération
Impression : DIGICAPT Colomiers 05 61 42 13 78

leFlorence
Restaurant - Pizzeria



Rejoignez-nous sur Instagram