

L'Apéro

CIDRE		
Cidre basque Kupela	33 cl (brut ou demi-sec)	6,00 €

BIÈRES PRESSION	25 cl	50 cl
 Heineken	4,50 €	8,00 €
(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	5,00 €	9,00 €
(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 rafraichissante 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 4,00 €	100 cl 6,00 €
San Pellegrino	50 cl 4,00 €	100 cl 6,00 €

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 €
London mule	Gin Bombay Sapphire, 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	Tomate, jambon, mozzarella, olives, origan	14,50 €
Royale	Tomate, jambon, champignons, lardons, oignons, origan, olives noires, mozzarella	15,50 €
Marguerite	Tomate, origan, olives noires, mozzarella	14,00 €
4 Fromages	Tomate, Cantal, roquefort, parmesan, origan, olives noires, mozzarella	16,00 €
Calzone	Tomate, jambon, champignons, œuf, origan, olives noires, mozzarella	15,50 €
Di marco	Tomate, champignons, origan, olives noires, mozzarella, jambon de parme, roquette, pesto de basilic	16,00 €
 Végétarienne	Tomate, champignons, poivrons, artichauts, courgettes, olives noires, origan, mozzarella, pesto de basilic et copeaux de parmesan	15,00 €
Regina	Tomate, jambon, champignons, origan, olives noires, mozzarella, œuf	15,00 €
Palerme	Tomate, jambon de parme, chorizo, origan, olives noires, mozzarella, pesto de basilic	16,00 €
Orientale	Tomate, champignons, oignons, poivrons, œuf, merguez, origan, olives noires, mozzarella	15,50 €
Chorizo	Tomate, chorizo, poivrons, oignons, œuf, mozzarella	15,00 €
Chicago	Tomate, poulet, merguez, chorizo, sauce barbecue, mozzarella	16,00 €
BASE CRÈME FRAÎCHE		
Cæsar	Crème fraîche, parmesan, poulet, bacon, sauce cæsar, roquette, mozzarella	15,50 €
Capri	Crème fraîche, chèvre, miel, origan, olives noires, mozzarella	15,50 €
Al carbo	Crème fraîche, jambon, lardons, œuf, origan, olives noires, mozzarella	15,00 €
Calzone blanche	Crème fraîche, jambon, champignons, œuf, origan, olives noires, mozzarella	15,50 €
Parmigiano	Crème fraîche, jambon de parme, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, pesto de basilic	16,00 €
Pizza aux 2 saumons	Crème citronnée, saumon fumé et saumon frais, roquette, olives, mozzarella, origan	18,00 €
Pizza poulet crispy	Crème à la vache qui rit, poulet croustillant, oignons rouges, champignons, mozzarella, olives	17,90 €
Ingrédient supplémentaire : 1,50 €		

BURGERS	accompagnés de frites fraîches, salade	
Cheeseburger	Steak haché, tomate, salade, oignons rouges, cornichons aigres doux, sauce cheddar	18,00 €
Egg Burger	Steak haché, lard grillé, tomate, salade, oignons rouges, œuf au plat, sauce cheddar	20,00 €
Crispy Burger poulet	Poulet pané, tomate, salade, oignons rouges, sauce raclette	20,00 €
Burger de canard	Effiloché de canard confit, champignons en persillade, Cantal, sauce moutarde à l'ancienne	19,00 €

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 €
Pommes de terre et coppa	

SALADES	
Salade cæsar	17,00 €
Mesclyn de jeunes pousses, salade frisée, tomates, croûtons, émincés de poulet grillés, œuf dur, copeaux de parmesan, oignons rouges, sauce cæsar	
Salade océane	18,00 €
Tomates cerises, concombre, dés de saumon mariné et fumé, avocat émincé, ananas, oignons frits, crème de vinaigre balsamique, mesclyn de jeunes pousses, salade frisée	
Pokebowl au saumon	19,00 €
Riz, sauce aigre douce, concombre, ananas, avocat, gingembre confit, oignons frits	
Tartare de saumon frais à la mangue	20,00 €
Accompagné de frites et salade	
Salade trio de chèvres	18,00 €
Salade, tomates cerises, pommes fruit, cabecou pané, brick de chèvre, toast de chèvre aux herbes	

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	

POISSONS	
Pavé de saumon et sa tapenade d'olives vertes et pesto rouge	22,00 €
Riz et légumes à la plancha	
Lamelles d'encornets à la plancha en persillade	22,00 €
Riz et légumes à la plancha	

VIANDES	accompagnées de frites fraîches, salade, ou de légumes maison. Sauces au choix : béarnaise, poivre, gorgonzola, confiture d'oignons
Onglet Aberdeen Black Angus (200 g)	24,00 €
Tartare (cru ou poêlé)	180 g 20,00 € ou XXL 360 g 27,00 €
Tartare de bœuf italien	180 g 20,00 € ou XXL 360 g 27,00 €
Burrata, parmesan et pesto	
Supplément œuf à cheval : 1,00 €	

Escalope de veau milanaise servie avec des linguine au pesto	22,00 €
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	20,00 €
Confiture d'oignons	

PÂTES & GNOCCHI	
Lasagnes à la bolognaise	16,00 €
Linguine carbonara	18,00 €
Linguine poulet au pesto	19,00 €
Tomate, parmesan, oignons, ail, pesto basilic, roquette	
Linguine arrabiata au jambon de Parme	19,00 €
Tomates cerises, ail, piment, oignons, jambon de Parme, copeaux de parmesan, sauce tomate	
Linguine de la mer	22,00 €
Gambas, saumon, lamelles d'encornets en persillade	
Linguine de canard	24,00 €
Effiloché de canard et magret de canard, jus de viande	
Linguine de bœuf	24,00 €
Émincé de bœuf, jus de viande	
 Gnocchi aux 4 fromages et champignons persillés	19,00 €
Mozzarella, gorgonzola, cantal, parmesan	
Gnocchi au saumon au pesto rouge	19,00 €
Dés de poivrons, tomates cerises, oignons, ail, roquette	

La Cave

VIN DU MOMENT : à consulter sur l'ardoise !			
VINS ROUGES	verre	50 cl	75 cl
Lambrusco rosso Grasperossa di Castelvetro	4,50 €		20,00 €
Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger			
Chateau Bouisset Les Becassines	6,00 €		25,00 €
AOP La Clape			
Domaine Canto Perlic bio			22,00 €
AOP Gaillac rouge			
Gaillac Château Adelaïde		16,00 €	
AOP Gaillac / nez fruits rouges, rond en bouche			
Saint-Nicolas de Bourgueil	5,50 €	37,5 cl 15,00 €	25,00 €
AOC Sylvain Bruneau / rafraichissant 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	5,00 €		23,00 €
IGP Bouches-du-Rhône / arômes végétaux, belle persistance			
Vin moelleux Domaine de Millet	5,00 €		23,00 €
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	verre	50 cl	75 cl
Gris blanc Gérard Bertrand	5,50 €		25,00 €
IGP Pays d'Oc / pur et cristallin			
Château Virant Coteaux d'Aix-en-Provence	5,00 €		24,00 €
Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence protégée			
Lambrusco rosé Secco dell' Emilia	4,50 €		20,00 €
Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger			
Carafé 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			
N'oubliez pas de consulter nos suggestions à l'ardoise !			
Une allergie ? Demandez notre carte des allergènes pour l'ensemble de notre carte.			
PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. v05-juillet 2026			
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération			
Impression : DIGICAPT Colomiers 05 61 42 13 78			
			
Rejoignez-nous sur Instagram			
			
leFlorence Restaurant - Pizzeria			

—◆◆ Les Douceurs ◆◆—

CRÈMES GLACÉES ARTISANALES

Rhum raisin (rhum des Antilles françaises)
Café arabica de Colombie
Chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur
Caramel fleur de sel
Menthe aux éclats de chocolat noir
Vanille de Madagascar
Pistache
Praliné noisettes
Vanille macadamia caramel

SORBETS PLEIN FRUIT

Citron jaune
Passion
Noix de coco
Poire
Fraise aux gros morceaux de fraise

1 Boule	3,00 €
Duo	5,50 €
Trio	7,50 €
Supplément chantilly : 1,00 €	

COUPES GLACÉES

Iceberg menthe-chocolat	8,00 €
Chocolat, menthe aux éclats de chocolat, peppermint*, chantilly	
Chocolat liégeois	8,00 €
Vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Café liégeois	8,00 €
Vanille, café, café liquide, chantilly	
Dame blanche	8,00 €
Vanille, chocolat chaud, chantilly	
Colonel	8,00 €
Sorbet citron, vodka*	
Coupe Duchesse	8,00 €
Vanille, caramel, caramel liquide, chantilly	
Coupe gourmande	8,00 €
Vanille macadamia caramel, praliné noisettes, chocolat chaud, chantilly	

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

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. v02-juin 2026

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Impression : DIGICAPT Colomiers 05 61 42 13 78

—◆◆ Les Douceurs ◆◆—

DESSERTS

Profiteroles maison au chocolat	9,00 €
Tiramisu maison	7,50 €
Fromage blanc au miel ou à la crème de marron ou aux fruits rouges	6,00 €
Flan coco au caramel maison	7,50 €
Mousse au chocolat maison	7,50 €
Cœur fondant au chocolat maison et sa boule de glace vanille	8,00 €
Banoffee maison	7,50 €
Café gourmand	8,00 €
Assortiment de mignardises autour d'un café	
Assiette de fromages pour les amateurs	9,00 €
Rocamadour, Ossau-Iraty, gorgonzola	
Champagne gourmand	17,00 €
Coupe Laurent Perrier et son assortiment de mignardises	
Dessert du moment	à consulter sur l'ardoise

CRÊPES MAISON à la fleur d'oranger

Sucre	6,00 €
Citron jus de citron et sorbet citron	7,00 €
Flambée : grand marnier* ou rhum*	6,50 €
Banane & chocolat chaud	7,50 €
Chocolat chaud & chantilly	7,00 €
Nutella tagada	7,00 €
Coco des îles sorbet noix de coco, chocolat chaud, coco rapé	7,50 €

CAFÉS ET THÉS des comptoirs CAFÉS RICHARD

Café gourmand assortiment de mignardises autour d'un café	8,00 €
Café	2,00 €
Café décaféiné	2,10 €
Grand café	3,90 €
Café viennois	4,10 €
Thés noirs Earl Grey et fruits rouges	3,20 €
Thés verts à la menthe bio, au jasmin, aux agrumes bio	3,20 €
Infusion verveine menthe, verveine	3,20 €
Thé gourmand assortiment de mignardises autour d'un thé	9,00 €
Affogato café accompagné d'une boule de glace vanille ou praliné noisettes	6,00 €

