

# L'Apéro

<b>CIDRE</b>		
Cidre basque Kupela 33 cl (brut ou demi-sec)	4,90 €	
<b>BIÈRES PRESSION</b>		
★ Heineken silver	25 cl 3,90 €	50 cl 7,60 €
(5 <sup>e</sup> ) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.		
Heineken		
Affligem blonde	4,70 €	8,90 €
(6,7 <sup>e</sup> ) 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	4,70 €	8,90 €
(5,2 <sup>e</sup> ) 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	4,80 €	8,90 €
(4,8 <sup>e</sup> ) Bière rafraîchissante alliant le goût léger d'une bière blanche et le caractère d'une bière belge d'abbaye		
<b>HAPKIN</b>		
Hapkin	4,90 €	9,00 €
(8,3 <sup>e</sup> ) Bière riche et ample en bouche. Le houblon de Saaz lui apporte des notes florales, tandis que le houblon Monroe lui confère un goût corsé et intense qui évolue à chaque gorgée.		
Lagunitas IPA	4,90 €	9,00 €
(6,2 <sup>e</sup> ) 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 €	Limnade 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 €
--	--------

## 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, sauce pesto 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

Cæsar	15,50 €
Crème fraîche, parmesan, poulet, jambon, bacon, sauce cæsar, 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 €

# La Cave

<b>VINS ROUGES</b>		
Lambrusco rosso Grasparossa di Castelvetro	VERRE 50 cl 4,20 €	75 cl 19,00 €
Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger		
Gaillac Château Adelaide	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		
Domaine de Pellehaut - Harmonie rouge		21,00 €
IGP Côtes de Gascogne		
Ventoux les gelinottes	5,20 €	25,00 €
Appellation Ventoux contrôlée / gourmand et savoureux		
Graves Pouyane	5,50 €	26,00 €
AOP Bordeaux - Graves / souple et velouté		
Pic Saint-Loup Château Lascours	5,50 €	26,00 €
Appellation Coteaux du languedoc contrôlée / équilibré		
Faugères Mas Onesime		32,00 €
L'Insoumis AOP		
Pessac-Léognan Tour Léognan		39,00 €
AOP Bordeaux - Pessac-Léognan / léger et fruité		
Rioja Montelciego Crianza	5,50 €	26,00 €

<b>VINS BLANCS</b>		
Chardonnay Domaine Virant	VERRE 50 cl 4,50 €	75 cl 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		
<b>VINS ROSÉS</b>		
Gris blanc Gérard Bertrand	VERRE 50 cl 5,00 €	75 cl 24,00 €
IGP Pays d'Oc / pur et cristallin		
Château virant	4,50 €	22,00 €
Coteaux d'Aix-en-Provence		
Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence protégée		
Lambrusco rosé secco dell' Emilia	4,20 €	19,00 €
Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger		
Fillette de rosé		11,00 €
IGP Var		
<b>CHAMPAGNES AOC</b>		
Laurent Perrier brut	COUPE 12 cl 12,00 €	75 cl 70,00 €

# La Carte

LES SUGGESTIONS DU CHEF : à consulter sur l'ardoise

## ENTRÉES À PARTAGER

Planche de charcuterie	20,00 €
Jambon de Parme, chorizo à griller, Ossau Iraty, tapenade aux olives noires maison, pain de campagne	
Camembert rôti à la confiture d'oignons	12,90 €
Cassolette de crevettes flambées au Cognac	14,00 €
Champignons, poivrons, oignons, dés de tomate	
<b>SALADES</b>	
Salade cæsar	17,00 €
Salade, laitue iceberg, tomates, croûtons, émincés de poulet grillés, œuf dur, copeaux de parmesan, oignons rouges, sauce cæsar	
Salade de Rocamadour	17,00 €
Mesclun de jeunes pousses, Rocamadour chaud sur toast au miel, pommes fruits, cerneaux de noix	

Entrée du moment (à consulter sur l'ardoise)

<b>CARPACCIOS</b> ACCOMPAGNÉS DE FRITES FRAÎCHES, SALADE	
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	17,00 €
Carpaccio de bœuf spécial du chef	18,00 €
Ossau Iraty et tapenade maison	
Carpaccio de saumon au citron vert et baies roses	18,00 €
<b>POISSONS</b>	
Pavé de saumon au sel de Guérande	20,80 €
Riz et légumes	
Seiche émincée à la plancha en persillade	22,00 €
Riz et légumes	
Poisson du moment	à consulter sur l'ardoise

## BURGERS

<b>BURGERS</b> 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

DE LÉGUMES MAISON. SAUCES : 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 CEUF À CHEVAL : 1,00 €

Escalope de veau milanaise servie avec des tagliatelles au pesto	22,00 €
Bavette d'aloiau 180 g	20,00 €
Magret de canard	26,00 €
Pièce du boucher du moment	à consulter sur l'ardoise

## RISOTTO

Risotto au poulet	19,00 €
Chorizo, champignons, poivrons, ail, poulet grillé	
✓ Risotto végétarien	17,00 €
Copeaux de parmesan et légumes de saison	
Risotto à l'encre de seiche et ses calamars planchés à la confiture d'oignons	19,50 €

## PÂTES

Lasagnes à la bolognaise	16,00 €
Tagliatelles carbonara	17,00 €
✓ Gnocchi aux 4 fromages et champignons persillés	18,00 €
Mozzarella, gorgonzola, cantal, parmesan	
Tagliatelles arrabiata au jambon de Parme	18,00 €
Tomates cerises, ail, piment, oignons, jambon de Parme, copeaux de parmesan	
Tagliatelles aux crevettes et calamars marinés	19,90 €
Sauce tomate, ail, piment, oignons, copeaux de parmesan, roquette	
Tagliatelles au saumon et sa fondue de poireaux	18,90 €
Saumon poêlé, poireaux émincés à la crème	

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

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. v01-jan 2025

\*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	8,80 €
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	7,00 €
Mousse au chocolat maison	7,00 €
Cœur fondant au chocolat maison	6,70 €
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

## 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	1 Boule 2,80 €
Menthe aux éclats de chocolat noir	Duo 4,80 €
Vanille de Madagascar	Trio 6,80 €
Pistache	Supp. chantilly 0,50 €

## SORBETS PLEIN FRUIT

Citron jaune, passion, noix de coco, fraise aux gros morceaux de fraise	
1 Boule	2,80 €
Duo	4,80 €
Trio	6,80 €
Supp. chantilly	0,50 €

## COUPES GLACÉES

Iceberg menthe-chocolat	7,50 €
Chocolat, menthe aux éclats de chocolat, peppermint*, chantilly	
Chocolat liégeois	7,50 €
Vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Café liégeois	7,50 €
Vanille, café, café liquide, chantilly	
Dame blanche	7,50 €
Vanille, chocolat chaud, chantilly	
Colonel	7,50 €
Sorbet citron, vodka*	

## CRÊPES MAISON COUP DE CŒUR

Sucre	5,50 €
Citron jus de citron et sorbet citron	6,00 €
Flambée : grand marnier* ou rhum*	6,50 €
Banane & chocolat chaud	7,00 €
Chocolat chaud & chantilly	7,00 €
Nutella tagada	6,80 €
Coco des îles sorbet noix de coco, chocolat chaud, coco rapé	7,00 €

## 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 €



**leFlorence**  
Restaurant - Pizzeria

