

FLORÈS

bar restaurant épicurien

Bienvenue dans l'esprit du partage et de la convivialité. Bon appétit !

Welcome to the spirit of sharing and conviviality. Bon appétit !

SERVICE EN CONTINU *de 12h à 21h30 from 12 p.m. to 9:30 p.m.*

<i>Tapenade d'olives noires</i> Black olive tapenade	5€
<i>Caviar d'artichaut</i> Artichoke caviar	5€
<i>Planchette de fromages, sélection de la ferme du Noyer</i> Ferme du Noyer's cheese selection platter	17.5€
<i>Planchette de charcuterie</i> Delicatessen platter <i>coppa artisanale de Savoie, pancetta de veau, jambon cru fumé au genièvre</i>	18.5€
<i>Planchette mixte</i> Mixed platter	20€
<i>Beignets de pomme de terre "Château des Allinges"</i> "Château des Allinges" potato fritters <i>avec chantilly au reblochon et coppa artisanale de Savoie</i> with reblochon whipped cream and artisanal coppa from Savoie	18€
<i>La Tartiflette</i> avec salade verte with green salad	18€

À PARTAGER ... *ou pas ! or not !*

<i>Salade verte</i> Green salad	5€
<i>Pimientos del Padrón</i>	6€
<i>Soupe du moment</i> Soup of the day	6€
<i>Frites de patates douces, fromage blanc aux épices et coriandre</i> <i>Sweet potato fries, white cheese with spices and coriander</i>	8€
<i>L'œuf de Marin en Meurette</i> Fresh egg from Marin in Meurette style <i>sauce au vin rouge, lardons, champignons, oignons grelots et croûtons</i> red wine sauce, bacon, mushrooms, baby onions and croûtons	8€
<i>Gravlax de saumon à l'aneth et émulsion de soja</i> Salmon gravlax with dill and soy emulsion	12€
<i>Dés de poitrine de porc laquée sauce bbq</i> Diced glazed pork belly with bbq sauce	14€
<i>Poulpe à la Galicienne</i> Galician octopus	16€
<i>Calamars frits</i> Fried squids	16€
<i>Croquettes d'escargots de Chavannex</i> Chavannex snails	Les 6 8.5€ Les 12 16€
<i>Salade César au poulet croustillant</i> Crispy chicken Caesar salad	18€
<i>Salade César au saumon</i> Salmon Caesar salad	19€

FLORÈS

bar restaurant épicurien

Bienvenue dans l'esprit du partage et de la convivialité. Bon appétit !

Welcome to the spirit of sharing and conviviality. Bon appétit !

MENU DU MIDI *voir l'ardoise see the slate* 26€

Entrée + plat ou plat + dessert Starter + main course or main course + dessert 21€

Plat seul Main course only 15€

MENU ENFANT 8.5€

*1 sirop au choix + 1/2 tarte flambée au poulet croustillant et coquillettes à la sauce tomate
+ pot de crème au chocolat*

*1 syrup of your choice + 1/2 tarte flambée or crispy chicken and pasta in tomato sauce
+ chocolate cream*

TARTES FLAMBÉES *disponibles avec de la pancetta de veau sur demande available with a veal pancetta on request*

La traditionnelle 12€ *La gratinée* 13€
crème, oignons, lardons *crème, oignons, lardons, Abondance*
cream, onions, bacon *cream, onions, bacon, Abundance cheese*

La végétarienne 14€ *La savoyarde* 15€
crème, oignons, reblochon, champignons, persillade *crème, oignons, reblochon, jambon cru fumé de Savoie*
cream, onions, reblochon cheese, mushrooms, parsley *cream, onions, reblochon cheese, Savoie smoked ham*

Au saumon fumé 16€ *Aux écrevisses* 18€
crème, ciboulette, saumon fumé *crème, oignons, champignons, écrevisses, persillade*
cream, chives, smoked salmon *cream, onions, mushrooms, crayfish, parsley*

DESSERTS

Tarte flambée aux pommes 9€ *Pat de crème au chocolat noir 72%* 8€
crème, pommes, sucre roux, cannelle *72% dark chocolate cream*
cream, apples, brown sugar, cinnamon
+ flambée au calvados +2€ *Crème brûlée à la pistache* 8€

Tarte flambée aux mirabelles 9€ *Pistachio crème brûlée*
crème, mirabelles, sucre roux, cannelle *Tarte au citron meringuée* 9€
cream, plums, brown sugar, cinnamon
+ flambée à l'eau de vie de mirabelle +2€ *Lemon meringue pie*

Café / thé gourmand Gourmet coffee / tea 9€