

Restaurant
Bar
Lounge
Terrasse
Lac

**LE
FLORIS**

FAMILLE ROQUES

**PHILIPPE
AUDONNET**

CHEF EXECUTIF

**BARIS
COT**

CHEF DE CUISINE

**STEVEN
APPLENCOURT**

CHEF PÂTISSIER

**THOMAS
FRAIRE**

RESPONSABLE DE SALLE

_ À PARTAGER (OU PAS...)

Trilogie de houmous « GRTA » V	16.-
Malakoff au saumon fumé (4 pièces)	16.-
– Supplément pièce	4.-
Bao au poulet croustillant (2 pièces)	16.-
– Supplément pièce	8.-
Nigiri de saumon au thé (4 pièces)	16.-
– Supplément pièce	4.-
Langoustines croustillantes (4 pièces)	16.-
– Supplément pièce	4.-
Petite friture de poissons, mayonnaise aux herbes	16.-
Lobster roll (2 pièces)	20.-
– Supplément pièce	10.-
Pizzetta à la crème de truffe, roquette V	20.-

_ COTÉ CAVIAR

Caviar Kasnodar Baerii Royal	30g	85.-
	50g	125.-
Caviar Oscietre Impérial	30g	135.-
	50g	215.-

_ ENTRÉES

Soupe froide de petits pois, concombre, lait de coco V	21.-
Feuilles de veau, caviar d'aubergine au yogourt	27.-
Ceviche de féra, rhubarbe, fenouil	25.-
Bolognaise de crevettes à la mangue verte, spaghettis de pommes de terre	29.-

_ COTÉ PASTA ET PLAT VÉGÉTARIEN

Wings de chou-fleur, sauce parfumée V	25.-
Linguini « Grandi Cuochi » alle vongole	35.-
Linguini « Grandi Cuochi » à la brisure de truffes V	48.-

_ POUR LES AMATEURS DE VIANDE

Floris Burger, frites maison	32.-
Coquelet, jus corsé, bowl fèves, quinoa, pommes, shizo	35.-
Tartare de bœuf à l'asiatique, mesclun aux herbes	37.-
Cœur d'entrecôte, jus de viande chimichurri, millefeuille de pommes de terre	49.-
Belle côte de veau rôtie pour deux, salade de pourpier	22.- (100g)

_ POUR LES AMATEURS DE POISSON

Ombre chevalier, livèche à la moelle, poireaux	45.-
Poulpe grillé, mélisse, asperges vertes	48.-
Filets de perches du Léman meunières, sauce Genevoise, frites maison	52.-
Poisson grillé entier, beurre blanc au Vermouth, vierge de fèves	12.- (100g)
Bouillabaisse maison pour 4 personnes minimum En trois services (sur demande 48 heures à l'avance)	120.-/pp

_ MENU DÉCOUVERTE

89.-

Malakoff au saumon fumé (3 pièces)

Feuilles de veau, caviar d'aubergine au yogourt

ou

Ceviche de féra, rhubarbe, fenouil

Coquelet, jus corsé, bowl fèves, quinoa, pommes, shizo

ou

Ombre chevalier, livèche à la moelle, poireaux

Dessert au choix

_ LE BRUNCH DU FLORIS

85.-

Notre buffet dominical se compose de mets aux effluves subtiles de thés et infusions mais aussi de recettes plus classiques : gravlax de saumon au thé, compotes maison, œuf Bénédicte ou encore cake au thé. Une véritable invitation au voyage pour se faire plaisir et découvrir autrement cet arbuste aux feuilles persistantes.

Dimanche,
de 11 heures 30
à 15 heures 30

De 0 à 5 ans : offert

De 6 à 11 ans : CHF 45.-

À partir de 12 ans : CHF 85.-

_ FROMAGES AFFINÉS

Trilogie de fromages, pâte de fruits (Maison Bruand) 16.-

_ UN PEU DE DOUCEUR

Fraises marinées, sorbet fraise-estragon 14.-

Fraîcheur pamplemousse-hibiscus, éclats de meringue 14.-

Finger tonka, noix de pécan caramélisées glace chocolat 14.-

Moelleux au chocolat Toblerone, glace vanille 14.-

Café gourmand 14.-

Glaces Maison :

Chocolat, Vanille, Café, Herbes (verveine, menthe et basilic) 4.- /boule

Sorbets Maison :

Citrons, Fruits rouges, Fruits exotiques, Pomme verte-Roquette 4.- /boule

V : Plat végétarien

_ Origine des viandes

• Bœuf et Veau : Suisse • Coquelet : France

_ Origine des poissons

• Féra, Perches, Omble : Lac Léman Suisse • Bouillabaisse : France • Saumon : Ecosse • Poulpe : Espagne
• Langoustine : Norvège • Homard : Canada • Bar : Grèce • Caviar : Madagascar ou Pologne

Liste des allergènes sur demande

Prix en franc suisse CHF – TVA 7.7% incluse – CHE-102.692.679