

Restaurant  
Bar  
Lounge  
Terrasse  
Lac

# LE FLORIS

FAMILLE ROQUES

*Chef Valentin Poirier*

**Gault & Millau**



— 13|20 —



## **Le Floris, c'est avant tout vivre ensemble.**

*Aux portes de Genève, Le Floris est bien plus qu'un restaurant : c'est une maison vivante, dédiée à des moments d'exception depuis 2021.*

*Face au lac Léman, avec une vue panoramique à couper le souffle, un bar-lounge raffiné et une ambiance chaleureuse, nous accueillons nos clients et amis pour partager bien plus qu'un repas.*

*À la barre, le chef Valentin Poirier et sa brigade proposent une cuisine d'instinct, solidement ancrée dans le terroir genevois et enrichie d'inspirations venues des quatre coins du monde. De l'emblématique filet de perche meunière au réconfortant bao à la joue de bœuf, chaque plat célèbre le produit, la saison et la créativité du moment.*

*Distingué par le label Fait Maison, une note de 13/20 au Gault & Millau et 8/10 au Guide Bleu la Suisse Gourmande, Le Floris est redevenu une référence de la bistronomie en Suisse.*

*Séminaires, mariages, rencontres professionnelles, soirées privées... Ici, tout devient possible. Et grâce à notre service traiteur, nous venons à vous pour transformer toutes vos envies en moments inoubliables.*

*Le Floris, une maison où tout devient possible.*

Vincent Roques

## **\_À L'APÉRITIF**

Tarama blanc / ciboulette / grenade / huile d'olive extra vierge <i>White tarama / chives / pomegranate / extra virgin olive oil</i>	<b>16.-</b>
Croc' Truffe / fromage frais / jeunes pousses / parmesan <b>V</b> <i>Truffle croque monsieur / fresh cheese / young greens / parmesan</i>	<b>16.-</b>
Baos de joue boeuf confit / Mayonnaise Wasabi / Oignons crispy <i>Candied Beef cheek baos / Wasabi mayonnaise / Crispy onions</i>	<b>16.-</b>
Malakoffs au gruyère suisse / mignonnette de poivre <b>V</b> <i>Swiss gruyère malakoff / cracked pepper</i>	<b>14.-</b>

## **\_CÔTÉ CAVIAR**

30g

Caviar Kasnodar Baerii Royal	<b>85.-</b>
Caviar Antonius Oscière	<b>195.-</b>

## \_ENTRÉES

Escabèche de maquereau / Verjus / Yuzu / Coriandre / Sarrasin <i>Mackerel escabeche / Verjus / Yuzu / Coriander / Buckwheat</i>	22.-
Asperges vertes de Cavaillon / Hollandaise / Ail des ours / Feuilletage <b>V</b> <i>Green asparagus from Cavaillon / Hollandaise sauce / Wild garlic / Puff pastry</i>	26.-
Tataki de thon rouge / Vinaigrette aromates / Billes exotiques / Croûtons de pain <i>Red tuna tataki / Aromatic vinaigrette / Exotic pearls / Bread croutons</i>	28.-
Terrine de foie gras / Féra fumée / Fraises / Verveine <i>Foie gras terrine / Smoked fera fish / Strawberries / Verbena</i>	29.-
Salade mêlée / légumes croquants / vinaigrette Floris <b>V</b> <i>Mixed salad / crunchy vegetables / Floris vinaigrette</i>	18.-

## \_PLATS

Retour de la criée / Asperges vertes / Gnocchis de pomme de terre / Piquillos / Soja <i>Catch of the day / Green asparagus / Potato gnocchi / Piquillos / Soy</i>	49.-
Lieu jaune cuit à la nacre / Petits pois & fèves / Nuage de carapace / Marjolaine <i>Yellow pollock cooked in its juice / Green peas &amp; flageolet beans / Shellfish foam / Marjoram</i>	48.-
Fricassée de ris de veau façon Orloff / Tortellini / Lard valaisan / Serpolet <i>Sweetbread fricassee / Orloff-style / Tortellini / Valaisan bacon / Wild thyme</i>	50.-
Selle d'agneau d'Alpstein / Escargots / Caviar d'aubergine / Jus corsé <i>Alpstein lamb saddle / Snails / Eggplant caviar / Intense jus</i>	52.-

## **\_TOUT AU LONG DE L'ANNÉE**

Perches du Lac Léman de Romain Gindre / frites fraîches / salade verte (selon arrivage) <i>Perch from the Lake of Geneva / french fries / green salad (depending on arrival)</i>	<b>52.-</b>
Perches d'ailleurs / frites fraîches / salade verte <i>Perch from elsewhere / french fries / green salad</i>	<b>42.-</b>
Burger du Floris / steak haché / compoté oignons / pickles / Appenzeller / frites fraîches <i>Floris burger / minced beef steak / onions compote / pickles / Appenzeller / fresh fries</i>	<b>32.-</b>
Linguini / truffe Melanosporum / roquette / parmesan <b>V</b> <i>Linguini / Melanosporum truffle / parmesan</i>	<b>49.-</b>
Agnolotti del Plin / Mousseline de petits pois / Légumes croquants / Marjolaine <b>V</b> <i>Agnolotti del Plin / Green pea purée / Crunchy vegetables / Marjoram</i>	<b>36.-</b>
Bouillabaisse en 3 services / 4 personnes minimum / sur demande 48h à l'avance <i>Bouillabaisse for minimum 4 people /served in 3 times - on request 48 hours before</i>	<b>120.-/pers</b>

## \_MENU DÉCOUVERTE

89.-

Amuse-bouche du chef  
*Chef Amuse-bouche*

---

Asperges vertes de Cavaillon / Hollandaise / Ail des ours / Feuilletage  
*Green asparagus from Cavaillon / Hollandaise sauce / Wild garlic / Puff pastry*

OU

Terrine de foie gras / Féra fumée / Fraises / Verveine  
*Foie gras terrine / Smoked fera fish / Strawberries / Verbena*

---

Lieu jaune cuit à la nacre / Petits pois & fèves / Nuage de carapace / Marjolaine  
*Yellow pollock cooked in its juice / Green peas & flageolet beans / Shellfish foam / Marjoram*

OU

Fricassée de ris de veau façon Orloff / Tortellini / Lard valaisan / Serpolet  
*Sweetbread fricassée / Orloff-style / Tortellini / Valaisan bacon / Wild thyme*

---

Dessert au choix  
*Dessert of your choice*

## \_MENU EN TOUTE CONFIANCE

120.-

Le chef et sa brigade vous proposent un menu à l'aveugle.  
Servi en 6 temps, ce menu est proposé pour l'ensemble des convives.  
Dernière commande : 13h30 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner.

*The chef and his brigade offer you a blind-tasting menu.  
Served in 6 courses, this menu is offered for all guests.  
Last order: 1:30 p.m. for lunch and 9:00 p.m. for dinner.*

## \_BRUNCH DU FLORIS

85.-

Notre buffet dominical se compose de mets aux effluves subtiles et variées pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs sucrées et salées chaque dimanche.

**Tous les dimanches de 11h30 à 15h - Dernier brunch le 27 avril**

De 0 à 5 ans: offert  
De 6 à 11 ans: 45.-  
À partir de 12 ans: 85.-

## **\_FROMAGES AFFINÉS**

**16.-**

La sélection de fromages du chef  
*Chef's cheese selection*

## **\_UN PEU DE DOUCEUR**

Rhubarbe / Tagète / Sarrasin  
*Rhubarb / Tagette flower / Buckwheat*

**16.-**

Chocolat 70% Guanaja / Café arabica  
*70% Guanaja chocolate / Arabica coffee*

**16.-**

Pressé de pommes / Vanille malgache et tahitienne  
*Pressed apples / Madagascan & Tahitian vanilla*

**16.-**

Dessert du moment  
*Dessert of the moment*

**16.-**

Glaces - *ice cream* :  
Chocolat, Vanille, Café, Caramel  
*Chocolate, Vanilla, Coffee, Caramel*

**4,5.-/boule**

Sorbets - *sorbets*:  
Citron, Rhubarbe, Fraise, Framboise, Exotique  
*Lemon, Rhubarb, Strawberry, Raspberry, Exotic*

**4,5.-/boule**

# \_ORIGINES DE NOS METS

## POISSONS :

- Perche du Lac Léman
- Perche d'ailleurs : Pologne
- Lieu jaune / Maquereau : Océan Atlantique (FA027)
- Thon : Océan indien (FA051)

## VIANDES :

- Boeuf : Suisse
- Foie gras : France
- Veau / Agneau : Suisse

## PAINS :

- Suisse

**V:** Végétarien

**Liste des allergènes sur-demande**

