

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

Lobster Rolls / Sriracha / Crème d'avocat
Lobster Rolls / Sriracha / avocado cream

20.-
Supplément pièce - 10.-

Croc'Truffe d'été / Fromage frais / Jeunes pousses / Parmesan **V**
Truffle croque monsieur / fresh cheese / young greens / parmesan

18.-

Baos de joue boeuf confit / Mayonnaise Wasabi / Oignons crispy
Candied Beef cheek baos / Wasabi mayonnaise / Crispy onions

18.-
Supplément pièce - 9.-

Stracciatella / Bonbons de tomates / Pignons de pin **V**
StracCiatella / tomatoes candy / pine nut

18.-

_CÔTÉ CAVIAR

30g

Caviar Kasnodar Baerii Royal

85.-

Caviar Antonius Oscière

195.-

_ENTRÉES

Tentacules de poulpe / Citron confit / Harissa / Pois chiche <i>Octopus tentacles / Candied lemon / Harissa / Chickpeas</i>	30.-
Asperges sauvages / Stracciatella / Truffe d'été / Pistache V <i>Wild asparagus / Stracciatella / Summer truffle / Pistachio</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 / Framboises / Vin doux d'Anières <i>Foie gras terrine / Raspberries / Sweet wine from Anières</i>	32.-
Salade mêlée / Légumes croquants / Vinaigrette Floris V <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 & 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

Filets de perches Loë du Valais / Frites Fraîches / Salade verte - 200g <i>Perch Loe from Valais / French fries / Green salad - 200g</i>	52.-
Tartare de boeuf taillé au couteau / Pétales de sucrites / Frites fraîches <i>Knife-cut beef tartare / Lettuce petals / Fresh fries</i>	39.-
Burger du Floris / Steak haché / Compoté oignons / Pickles / Appenzeller / Frites fraîches <i>Floris burger / minced beef steak / onions compote / pickles / Appenzeller / fresh fries</i>	32.-
Linguini / Truffe Melanosporum / Roquette / Parmesan V <i>Linguini / Melanosporum truffle / Parmesan</i>	49.-
Agnolotti del Plin / Mousseline de petits pois / Légumes croquants / Marjolaine V <i>Agnolotti del Plin / Green pea purée / Crunchy vegetables / Marjoram</i>	36.-
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>	120.-/pers

_À LA DÉCOUPE

Côte de boeuf première / Sauce béarnaise / Garniture au choix - (Minimum 30 minutes) <i>Prime rib of beef / Bearnaise sauce / Side dish of your choice - (Minimum 30 minutes)</i>	185.- 1kg
Dorade corse / Cuite sur le grill / Salsa de mangue / Garniture au choix <i>Corsican sea bream / Grilled / Mango salsa / Choice of garnish</i>	135.- 1kg

_MENU DÉCOUVERTE

89.-

Amuse-bouche du chef
Chef Amuse-bouche

Asperges sauvages / Straciatella / Truffe d'été / Pistache V
Wild asparagus / Straciatella / Summer truffle / Pistachio

OU

Terrine de foie gras / Framboises / Vin doux d'Anières
Foie gras terrine / Raspberries / Sweet wine from Anières

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 fricassee / 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.*

_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 :

- Perches Loë : Valais, Suisse
- Lieu jaune : Océan Atlantique (FA027)
- Thon : Océan indien (FA057)
- Homard : Canada
- Poulpe : Océan Atlantique (FA034)
- Dorade : Corse

VIANDES :

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

PAINS :

- Suisse

V: Végétarien

Liste des allergènes sur-demande

