

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 Prunier Baeri

85.-

Caviar Prunier Oscietre classique

165.-

_ENTRÉES

Tentacules de poulpe / Citron confit / Harissa / Pois chiche Octopus tentacles / Candied lemon / Harissa / Chickpeas	30.-
Tomates collection / Stracciatella / Pêches jaunes / Verveine V Collection of tomatoes / Stracciatella / Yellow peaches / Verbena	25.-
Tataki de Thon Albacore / Vinaigrette aromates / Billes exotiques / Croûtons de pain Albacore tuna tataki / Aromatic vinaigrette / Exotic pearls / Bread croutons	28.-
Terrine de foie gras / Abricot en chutney et rôti / Romarin Foie gras terrine / Chutney and roasted apricot / Rosemary	32.-
Salade mêlée / Légumes croquants / Vinaigrette Floris V Mixed salad / Crunchy vegetables / Floris vinaigrette	18.-

_PLATS

Magret de canard / Prune rôtie / Mousseline de carottes / Sauce ponzu Duck breast / Roasted plum / Carrot mousseline / Ponzu sauce	44.-
Bar au sautoir / Fenouil croquant / Riz safrané / Infusion de tomates Sautéed sea bass / Crunchy fennel / Saffron rice / Tomato infusion	48.-
Cabillaud en écailles / Fine ratatouille / Nuage d'Agria / Sauce citrus Cod with potato scales / Fine ratatouille / Agria potato foam / Citrus sauce	45.-
Filet de bœuf / Pomme chatouillarde / Girolles / Broccolini / Jus infusé au poivre Beef fillet / Chatouillarde potatoes / Chanterelle mushrooms / Broccolini / Pepper-infused jus	54.-

_TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Filets de perches Loë du Valais / Frites Fraîches / Salade verte - 200g <i>Perch Loë from Valais / French fries / Green salad - 200g</i>	52.-
Tartare de boeuf taillé au couteau / Pétales de sucres / 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.-
Risotto de sarrasin et blettes / Citron confit / Girolles / Siphon Agria V <i>Buckwheat risotto of Swiss chard / Preserved lemon / Chanterelle mushrooms / Agria foam</i>	32.-
Bouillabaisse en 3 services / 4 personnes minimum / Sur demande 72 h à l'avance <i>Bouillabaisse for minimum 4 people / Served in 3 times - on request 72 hours before</i>	150.-/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.- <i>1kg</i>
Dorade corse / Cuite sur le grill / Salsa de mangue / Garniture au choix <i>Corsican sea bream / Grilled / Mango salsa / Choice of garnish</i>	135.- <i>1kg</i>

_MENU DÉCOUVERTE

89.-

Amuse-bouche du chef
Chef Amuse-bouche

Tomates collection / Stracciatella / Pêches jaunes / Verveine **V**
Collection of tomatoes / Stracciatella / Yellow peaches / Verbena

OU

Terrine de foie gras / Abricot en chutney et rôti / Romarin
Foie gras terrine / Chutney and roasted apricot / Rosemary

Cabillaud en écailles / Fine ratatouille / Nuage d'Agria / Sauce citrus
Cod with potato scales / Fine ratatouille / Agria potato foam / Citrus sauce

OU

Filet de bœuf / Pomme chatouillarde / Girolles / Broccolini / Jus infusé au poivre
Beef fillet / Chatouillarde potatoes / Chanterelle mushrooms / Broccolini / Pepper-infused jus

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

Framboise / Riz / poivre Timut
Raspberry / Rice / Timut Pepper

16.-

Mi-cuit chocolat amer / Huile d'olive / Grué de cacao
Dark chocolate lava cake / Olive oil / Cocoa nibs

18.-

Vacherin / Pêche / Thé au jasmin
Vacherin / Peach / Jasmine tea

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, Pêche , Fraise, Framboise, Exotique
Lemon, Peach , Strawberry, Raspberry, Exotic

4,5.-/boule

_ORIGINES DE NOS METS

POISSONS :

- Perches Loë : Valais, Suisse
- Cabillaud : Océan Atlantique Nord est (FA027)
- Thon : Océan indien (FA057)
- Homard : Canada
- Poulpe : Océan Atlantique (FA034)
- Dorade : Corse
- Bar : Grèce
- Caviar : France

VIANDES :

- Boeuf : Suisse
- Foie gras : France
- Canard : France

PAINS :

- Suisse

V: Végétarien

Liste des allergènes sur-demande

