

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 au vivre ensemble 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 croc'truffe, 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 Roll / Avocat / Sriracha (2 pièces)

Lobster Roll / Avocado / Sriracha

20.-

Supplément pièce-10.-

Croc'Truffe (4 pièces) **V**

Truffle croque monsieur

18.-

Langoustines croustillantes / Menthe / Coriandre (4 pièces)

Crispy langoustines / Mint / Coriander (4 pieces)

20.-

Croquetas / Joue de boeuf / Teriyaki (4 pièces)

Croquetas / Beef cheek / Teriyaki

18.-

_CÔTÉ CAVIAR

30g

Caviar Prunier Baeri

85.-

Caviar Prunier Oscietre classique

165.-

_ENTRÉES

Œufs de caille / Topinambour / Cèpes / Lard fumé <i>Quail eggs / Jerusalem artichoke / Porcini mushrooms / smoked bacon</i>	26.-
Escargots / Ail noir / Cromesquis / Courge / Lentins du chêne <i>Snails black garlic / Cromesquis / Squash / Shiitake mushrooms</i>	28.-
Faisan en chaud-froid / Foie gras / Châtaigne / Poire Botzi <i>Chaud-froid pheasant / Foie gras / Chestnut / Botzi pear</i>	27.-
Saint-Jacques en carpaccio / Chorizo ibérique / Chou-fleur / Noisettes <i>Scallop carpaccio / Iberian chorizo / Cauliflower / Hazelnuts</i>	30.-
Salade mêlée / Légumes croquants / Vinaigrette Floris V <i>Mixed salad / Crunchy vegetables / Floris vinaigrette</i>	18.-

_PLATS

Selle de chevreuil / Topinambour / Butternut / Trompettes / Sauce grand veneur <i>Saddle of venison / Jerusalem artichoke / Butternut squash / Black trumpet mushrooms / Grand veneur sauce</i>	52.-
Carré de cochon croustillant / Pommes de terre truffée / Carotte / Livèche <i>Crispy pork rack / Truffled potatoes / Carrots / Lovage</i>	46.-
Turbot / Grelots / Lard valaisan / Chou vert / Réduction de vin rouge <i>Turbot / Pearl onions / Valais bacon / Savoy cabbage / Red wine reduction</i>	50.-
Lotte armoricaine / Salsifis / Pommes / Cacahuètes <i>Monkfish Armorica style / Salsify / Apples / Peanuts</i>	48.-

_TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Perches du Léman / Frites fraîches / salade verte / Beurre citron <i>Léman perch / Fresh fries / Green salad / Lemon butter</i>	58.-
Filets de perches Loë du Valais / Frites Fraîches / Salade verte / Beurre citron <i>Perch Loë from Valais / French fries / Green salad / Lemon butter</i>	50.-
Burger du Floris / Bœuf / Gruyère / Sauce tartare / Frites fraîches <i>Floris Burger / Beef / Gruyère / Tartar sauce / Fresh fries</i>	32.-
Linguini / Truffe Melanosporum / Roquette / Parmesan V <i>Linguini / Melanosporum truffle / Parmesan</i>	49.-
Raviole de cèleri / Salsifis / Topinambour / Choux de Bruxelles <i>Celery ravioli / Salsify / Jerusalem artichoke / Brussels sprouts</i>	36.-
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

_MENU DÉCOUVERTE

90.-

Amuse-bouche du chef
Chef Amuse-bouche

Œufs de caille / Topinambour / Cèpes / Lard fumé
Quail eggs / Jerusalem artichoke / Porcini mushrooms / smoked bacon

OU

Faisan en chaud-froid / Foie gras / Châtaigne / Poire Botzi
Chaud-froid pheasant / Foie gras / Chestnut / Botzi pear

Selle de chevreuil / Topinambour / Butternut / Trompettes / Sauce grand veneur
Saddle of venison / Jerusalem artichoke / Butternut squash / Black trumpet mushrooms / Grand veneur sauce

OU

Lotte armoricaine / Salsifis / Pommes / Cacahuètes
Monkfish Armorica style / Salsify / Apples / Peanuts

Dessert du moment
Dessert of the moment

OU

Chocolat 70 % / Noisette / Poivre long
70% chocolate / Hazelnut / Long pepper

_BRUNCH DU FLORIS

89.-

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

De 0 à 5 ans: offert

De 6 à 11 ans: 45.-

À partir de 12 ans: 89.-

_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

Mont-Blanc / Marrons / Cassis
Mont Blanc / Chestnut / Blackcurrant

16.-

Chocolat 70 % / Noisette / Poivre long
70% chocolate / Hazelnut / Long pepper

18.-

Brioche perdue / Poire / Fève de tonka
French toast brioche / Pear / Tonka bean

16.-

Dessert du moment
Dessert of the moment

16.-

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

5.-/boule

Sorbets - *sorbets*:
Citron, Poire , Fraise, Framboise, Exotique
Lemon, Pear , Strawberry, Raspberry, Exotic

5.-/boule

_ORIGINES DE NOS METS

POISSONS :

- Perches Loë : Valais, Suisse
- Perches Léman : Suisse
- Turbot : Espagne
- Langoustine : Fao 27
- Homard : Canada
- Saint-Jacques : France
- Lotte : France (Fao 27)
- Caviar : France

VIANDES :

- Boeuf : Suisse
- Foie gras : France
- Chevreuil : Autriche
- Faisan : France
- Cochon : Suisse

PAINS :

- Suisse

PAINS SANS GLUTEN :

- France

V: Végétarien

Liste des allergènes sur-demande

