



FLORIDITA
— Café • Restaurant —

Nos formules du midi : Menu du jour :

Plat 20.50- Entrée + plat 24- + 2 dl minérale et café 28-

Nos entrées:

Salade verte 7- Salade mêlée 10-
Planchette de charcuteries et fromages: Petite 16- Grande 22-
Bruschetta de tomate et grana, légumes grillés, mesclun de salade 16-

Nos salades et plats:

- **Salade gourmande 26-**
Salade mêlée et fruit frais, crevettes Panko, tartare de tomate, sauce sweet chili
- **Salade Fitness 26-**
Salade mêlée et fruits frais, guacamole, filet de poulet basse température aux herbes
- **Salade Fermière 26-**
Salade mêlée et fruits frais, toasts de chèvre, pommes, noix et lardons
- **Tagliata de bœuf sur son lit de salade, roquette,
Grana Padano, tomates et frites 34-**
- **Roastbeef froid, sauce tartare, frites et salade 28-**
- **Tagliatelle fraîches aux légumes grillés, mozzarella et
Pesto de roquette et basilic 26-**
- **Fish and Chips de Cabillaud, sauce tartare au citron,
Servis avec salade et frites 29-**

Le coin des « P'tits » (jusqu'à 10 ans)

Pâtes à la sauce tomate 10-

Steak, frites 16-

Nuggets, frites 12-

Nos tartares au couteau :

200g. 32-

300g. 40-

400g. 47-

500g. 54-

Traditionnel *secret du chef*

Italien *Grana Padano, roquette, huile de truffe*

Provençal *Pignons de pin, basilic*

Indien *Noix de cajou torréfiées, curry, oignon rouge*

Mexicain *Cacahuètes piquantes, rhum, sambal oelek*

} *Bœuf*

Daurade et gambas *avocat, échalote, huile d'olive, lime et sauce soja*

Végétarien en feuille de Papadum **27-** *Varie selon l'humeur du chef*

Nos tartares sont servis avec pain maison grillé, beurre 1/2 sel et salade

Bols de frites : Petit 6- Grand 9-

Desserts maison

Tarte aux noisettes 4.70 Tarte aux fruits de saison 4.70

Café gourmand 14- Moelleux au chocolat, glace vanille 12-

Glaces artisanales 4.10 la boule + 1- sup. chantilly

Vacherin artisanal glacé parfum du moment 9-

Pour les allergies et intolérances veuillez demander au personnel