



FLORIDITA
— Café • Restaurant —

Nos formules du midi : Menu du jour :

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

Nos entrées :

(Servies uniquement si elles sont suivies d'un plat)

Salade verte 7- Salade mêlée 10-

Soupe ou velouté du jour et croûtons : 4- plat : 12-

Œuf cocotte forestier et ses mouillettes, salade : 12- plat : 20-

Feuilleté ouvert aux champignons des bois et escargots 16-

Planchette de charcuteries et fromages: Petite 16- Grande 22-

Nos grandes salades et plats :

- **Salade Fitness** 26-

Salade mêlée et fruits frais de saison, ballotine de poulet aux tomates séchées

- **Salade Fermière** 26-

Salade mêlée et fruits frais de saison, toasts de chèvre, pommes, noix et lardons

- **Pavé de bœuf, sauce poivre vert, frites et salade verte** 34-

- **Le Rapido : Steak de bœuf, beurre vigneron, frites et salade verte** 26-

- **Tagliatelle fraîches en persillade aux noix de St Jacques rôties** 26-

- **Médallions de filet mignon de porc à la crème de champignons**
Frites et salade verte 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 *Tomate séchée et basilic*

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

Mexicain *Cacahuètes piquantes, rhum, sambal oelek*

St Jacques et thon *échalote, huile d'olive et lime*

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

Boeuf

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

Pour les allergies et intolérances veuillez demander au personnel