



FLORIDITA

— Café • Restaurant —

Carte des mets

Nos formules menu du jour, du mardi au vendredi midi:
Plat : 20.50.-/ Entrée + plat : 24.-/ + 2 dl minérale et café 29.-

Nos entrées :

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

Salade verte 7.- Salade mêlée 10.-

Tataki de bœuf et mesclun de salade 16.-

Tomate mozzarella, balsamique et pesto de roquette 12.- / Plat 22.-

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

Grandes salades :

- **Salade Fitness 28.-**

Salade verte, Tataki de bœuf, légumes grillés et guacamole

- **Salade Fermière 26.-**

*Salade mêlée et fruits frais de saison, tomme en croustillant,
pommes, noix et lardons*

- **Salade Estivale 26.-**

Salade mêlée et agrumes, calamar, oignon rouge et tomates cerises

Nos plats :

- Roastbeef froid, sauce tartare, frites et salade 29.-
- Le Rapido : Steak de bœuf, beurre au basilic,
Frites et salade verte 28.-
- Orecchiette aux légumes grillés, mozzarella,
Pesto de roquette et copeaux de parmesan 24.-
- Fish and Chips de Cabillaud, sauce tartare citron et menthe,
Salade et frites 29.-

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

Pâtes au beurre 10.- *Pâtes à la sauce tomate* 12.-

Steak de bœuf et frites 16.- *Nuggets et frites* 14.-

Tartares de bœuf au couteau :

200g. 32.- 300g. 40.- 400g. 47.- 500g. 54.-

Traditionnel *secret du chef*

Italien *Grana Padano, roquette et huile de truffe*

Asiatique *Sésame, sauce soja, menthe, oignon et citron vert*

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

Mexicain *Cacahuètes piquantes, rhum et sambal oelek*

Tartare de poissons :

Thon et Calamar *échalote, raifort, huile d'olive et avocat*

Tartare Végétarien :

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.-

Pour les allergies et intolérances veuillez demander au personnel

Desserts maison:

Tarte aux noisettes 5.50

Tarte aux fruits de saison 5.50

Café gourmand 14.-

Moelleux au chocolat et glace vanille 12.-

Vacherin glacé cassis 10.-

Frappé glacé parfum à choix 9.-

Arômes glaces artisanales

et

Sorbets

Vanille

Fraises des bois

Absinthe

Poire

Chocolat Blanc

Mocca

Toutes nos glaces et vacherins glacés proviennent de chez:

Caramel avec morceaux

Popcorn



Glaces artisanales 4.10 la boule + 1.- sup. chantilly