

En apéro

Nachos chauds, sauce fromage, jalapeños	7.50€
Planchette de charcuteries (2 pers.)	12.00€
Trio de fritures (2 pers.)	14.50€
Calamars, scampis, éperlons	
Mix de croquettes artisanales (8 pcs)	9.50€

Les entrées

Croquettes de fromage au Herve du vieux moulin	14.50€
Espuma au sirop Nyssen, pain d'épice, pomme verte (2 pcs)	
Cassolette de scampis « Le Florian »	14.90€
Scampi, crème, ail, estragon, tuile de nouilles	
Carpaccio de boeuf à l'italienne	15.00€
Roquette, tomates confites, parmesan, huile de truffe, crème balsamique, pignons de pin	
Saumon fumé à notre façon, pané au sésame	16.50€
Mousse de yaourt à la ciboulette, toast	
Croquettes de crevettes grises	16.00€
Persil frit, rouille maison (2 pcs)	

Les entrées en plat seront majorées de 4.00€.

Les salades

Salade détox (alternative vegan - sans poulet)	15.50€
Quinoa, mangue, tomate, concombre, avocat, poulet grillé, vinaigrette au yaourt	
Frisée aux lardons œuf poché	15.50€
Frisée, croûtons, lardons, crème, vinaigre de framboise, tomate, concombre, pomme verte	
Salade nordique	17.00€
Saumon fumé à notre façon, crevettes grises, anchois, maquereau fumé, tomate, concombre, sauce anchoïade	
Salade tomates crevettes	1 pc 17.50€ 2 pcs 24.00€
Tomate coeur-de-boeuf émondée, crevettes grises, concombre	

Les pâtes

Linguines à la truffe	18.50€
Crème truffée, jambon de Parme, roquette, dés de tomates fraîches, parmesan, pignons de pin, huile de truffe	
Pennes gratinées « Le Florian »	14.50€
Crème, ail, estragon, jambon, champignons	
Lasagne vegan	14.50€
Aubergine, courgette, mozzarella, tomates	
Spaghetti al carbonara	14.50€
Lardons, parmesan, oignons, ail	

Le Florian

BRASSERIE RESTAURANT TEA ROOM

Les burgers

Burger de vachette	simple 15.50€ double 19.50€
Sauce bravas, salade, emmenthal, pain chili, oignons confits	
Fish burger	16.50€
Poisson pané, tartare maison, iceberg, rondelles de cornichons	
Burger du mois	prix selon le marché

Les classiques

Boulets liégeois maison au sirop Nyssen	
1 pièce.....	12.50€
2 pièces.....	14.50€
Vol au vent maison	14.90€
Tartare italien au couteau	19.50€

Les viandes

Steak*	19.50€
Entrecôte irlandaise*	24.50€
Filet pur irlandais*	27.00€
Foie de veau au beurre	19.50€
Pommes caramélisées, échalottes	
Magret de canard sauce aux 5 épices	23.00€
Brunoise de légumes du sud, grenailles au thym	
Côtes de cochon de lait	20.00€
Sauce au miel, dés de courgettes sautées, lardons	

Afin de profiter de la qualité de nos viandes, nous vous suggérons de les choisir : « bleues », « saignantes » ou « à point ».

(*)Possibilité d'avoir ces viandes sur pierre.

Supplément pour sauce chaude	3.00€
Poivre vert, champignons crème, béarnaise maison, choron (béarnaise avec sauce tomate), estragon crème, roquefort.	
Salade à la demande.	

Tous nos plats sont accompagnés de : frites maison, pommes péteées, tagliatelles, croquettes, frites de patates douces, gratin dauphinois (+2.00€)

Pour assurer un meilleur service, veuillez svp limiter vos choix à 4 entrées et 4 plats différents par table (8 couverts).

Les poissons

Mit-cuit de thon rouge	23.00€
Roquette, crème balsamique, huile de basilic, légumes chauds	
Dorade snackée	20.50€
Tagliatelles d'aubergines, sauce au beurre blanc, ciboulette chinoise	

Le menu enfant

Pennes jambon fromage ou Nuggets de poulet (maison), compote ou Boulet liégeois + 1 boule de glace au choix ...	11.00€
--	--------

Les desserts

Dame blanche « Le Florian »	9.00€
Moelleux au chocolat	9.00€
Glace vanille, crème anglaise	
Trio de sorbets	8.00€
Tiramisu framboises aux biscuits de Reims	9.00€
Sabayon	9.00€
Café gourmand	9.50€
Tartelette citron meringuée	9.00€
Crumble de chocolat blanc	
Pain perdu	9.00€
Sauce caramel, boule de glace spéculoos	

Nous vous proposons un choix de
MENU 3 SERVICES

Prix : 38,00€ | Accompagné des vins de l'entrée au plat : 49,00€

Entrée

Croquettes de fromage au Herve du vieux moulin
ou Cassolette de Scampis « Le Florian »
ou Carpaccio de boeuf à l'italienne

Plat

Steak Sauce au choix ou **Burger de vachette** ou **Dorade snackée**

Dessert

Dame blanche « Le Florian » ou **Moelleux chocolat**
ou **Tartelette citron meringuée**



Boissons au verso