L'Apéro

CIDRE

Cidre basque Kupela 33 cl (brut ou demi-sec) — 6,00 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Heineken (5°) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.	4,50 €	8,00 €
Affligem blonde (6,7°) Bière blonde d'abbaye d'Affligem, d'un blond soutenu et à la couleur légèrement ambrée, au goût fruité et équilibré, offrant une véritable richesse aromatique.	5,00 €	9,00 €
Affligem fruits rouges (5,2°) Bière d'abbaye, à la couleur rouge et au goût dominé par un mélange d'arômes naturels de fruits rouges, d'épices et de houblon, soutenue par sa richesse en malt.	5,00 €	9,00 €
Affligem blanche (4,8°) Bière rafraîchissante alliant le goût léger d'une bière blanche et le caractère d'une bière belge d'abbaye.	5,00 €	9,00 €
Affligem ambrée (6,7°) Notes d'épices et biscuit caramel.	5,00 €	9,00 €
Lagunitas IPA (6,2°) Bière IPA ronde et accessible. Une pointe d'orge malté caramélisé qui procure la richesse nécessaire pour adoucir l'explosion amère des houblons.	5,00 €	9,00 €

BIÈRE BOUTEILLE

	25 cl
Heineken (0°) Bière bouteille blonde Heineken 00 sans alcool	5,00 €

APÉRITIFS

Kir 12 cl cassis, fraise des bois, mûre, pêche, violette, framboise — 5,00 €
Ricard, Pastis 51 2 cl — 4,00 €
Martini Rosso, Bianco 6 cl — 5,00 €
Whisky Jameson 4 cl, Ballantines 4 cl — 8,00 €
Bourbon, Blend Chivas 4 cl — 9,00 €
Porto blanc ou rouge 4 cl, Marsala, Muscat — 5,00 €

SOFTS

Coca-cola, Coca zéro 33 cl — 4,00 €
Fuzetea saveur pêche intense 25 cl — 4,00 €
Orangina 25 cl — 4,00 €
Limonade le verre — 3,70 €
Jus de fruits le verre — 3,50 €
Ananas, abricot, pomme, orange, tomate

EAUX

Perrier, le verre — 3,50 €
Vittel — 50 cl 4,00 € — 100 cl 6,00 €
San Pellegrino — 50 cl 4,00 € — 100 cl 6,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Bora Bora Ananas, fruits de la passion, jus de citron, grenadine — 8,00 €
Virgin Mojito Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne — 8,00 €

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Cocktail du moment — à consulter sur l'ardoise
Americano Martini rouge, Noilly, Campari, Perrier — 8,00 €
Mojito Rhum, Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne — 10,00 €
Kir Royal 12 cl Fraise des bois, mûre, cassis, violette, pêche — 12,00 €
Gin Tonic G' Vine Floraison avec des baies roses — 10,00 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Perrier — 10,00 €
Spritz Saint-Germain Prosecco, liqueur Saint-Germain, eau gazeuse — 10,00 €
Moscow mule Vodka, ginger beer, citron vert — 10,00 €
London mule Gin Bombay Sapphire, ginger beer, citron vert — 10,00 €

DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados, Eau-de-vie de poire ou mirabelle,
Rhum Diplomatico 4 cl — 8,00 €
Manzana 4 cl, Get 27 4 cl, Limoncello 4 cl — 7,00 €

Les Pizzas

À PARTAGER SANS MODÉRATION À L'APÉRITIF !

BASE TOMATE

Classique — 14,50 €
Tomate, jambon, mozzarella, olives, origan

Royale — 15,50 €
Tomate, jambon, champignons, lardons, oignons, origan, olives noires, mozzarella

Marguerite — 14,00 €
Tomate, origan, olives noires, mozzarella

4 Fromages — 16,00 €
Tomate, Cantal, roquefort, parmesan, origan, olives noires, mozzarella

Calzone — 15,50 €
Tomate, jambon, champignons, œuf, origan, olives noires, mozzarella

Di marco — 16,00 €
Tomate, champignons, origan, olives noires, mozzarella, jambon de parme, roquette, pesto de basilic

Végétarienne — 15,00 €
Tomate, champignons, poivrons, artichauts, courgettes, olives noires, origan, mozzarella, pesto de basilic et copeaux de parmesan

Regina — 15,00 €
Tomate, jambon, champignons, origan, olives noires, mozzarella, œuf

Napolitaine — 15,00 €
Sauce tomate, câpres, anchois, olives, origan, mozzarella

Palerme — 16,00 €
Tomate, jambon de parme, chorizo, origan, olives noires, mozzarella, pesto de basilic

Orientale — 15,50 €
Tomate, champignons, oignons, poivrons, œuf, merguez, origan, olives noires, mozzarella

Chorizo — 15,00 €
Tomate, chorizo, poivrons, oignons, œuf, mozzarella

Chicago — 16,00 €
Tomate, poulet, merguez, chorizo, sauce barbecue, mozzarella

BASE CRÈME FRAÎCHE

Cæsar — 15,50 €
Crème fraîche, parmesan, poulet, lard grillé, sauce cæsar, roquette, mozzarella

Capri — 15,50 €
Crème fraîche, chèvre, miel, origan, olives noires, mozzarella

Al carbo — 15,00 €
Crème fraîche, jambon , lardons, œuf, origan, olives noires, mozzarella

Calzone blanche — 15,50 €
Crème fraîche, jambon, champignons, œuf, origan, olives noires, mozzarella

Parmigiano — 16,00 €
Crème fraîche, jambon de parme, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, pesto de basilic

Pizza aux 2 saumons — 18,00 €
Crème citronnée, saumon fumé et saumon frais, tomate cerise, roquette, olives, mozzarella, origan, champigons, crème de vinaigre balsamique

Ingrédient supplémentaire : 1,50 €

BURGERS accompagnés de frites fraîches, salade

Burger du Chef — 19,00 €
Viande hachée, lard grillé, mozzarella, Ossau-Iraty, tomate, oignons rouges, roquette, sauce béarnaise

Supplément œuf : 1,50 €

Burger de canard — 19,00 €
Effiloché de canard confit, champignons en persillade, Cantal, sauce moutarde à l'ancienne

La Carte

ENTRÉES À PARTAGER

Planche de charcuterie — 20,00 €
Jambon de Parme, chorizo à griller, Ossau Iraty, tapenade aux olives vertes maison, pain de campagne

Camembert rôti à l'ail et au thym — 18,00 €
Pommes grenaille et lard grillé

SALADES

Salade cæsar — 17,00 €
Mesclun de jeunes pousses, salade frisée, tomates, croûtons, émincés de poulet grillés, œuf dur, copeaux de parmesan, oignons rouges, sauce cæsar

Salade océane — 18,00 €
Tomates cerises, concombre, saumon mariné et fumé, avocat émincé, pommes grenaille, oignons frits, crème de vinaigre balsamique, mesclun de jeunes pousses, salade frisée

Pokebowl au saumon — 19,00 €
Riz, sauce aigre douce, concombre, ananas, avocat, gingembre confit, oignons frits

Tartare de saumon frais — 20,00 €
Cream cheese, herbes et citron (concombre et pommes Granny)

Salade trio de chèvres — 18,00 €
Salade, tomates cerises, pommes grenaille et lard grillé, Rocamadour pané, brick de chèvre, toast de chèvre aux herbes, cerneaux de noix, miel

CARPACCIOS accompagnés de frites fraîches, salade

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan — 17,00 €
Carpaccio de bœuf spécial du chef — 18,00 €
Tapenade aux olives vertes maison et stracciatella

POISSONS

Pavé de saumon et sa tapenade d'olives vertes et pesto rouge — 22,00 €
Riz et légumes à la plancha

Lamelles d'encornets à la plancha en persillade — 22,00 €
Riz et légumes à la plancha

VIANDES accompagnées de frites fraîches, salade, ou de légumes maison. Sauces au choix : béarnaise, poivre, gorgonzola, confiture d'oignons

Bavette (200 g) — 24,00 €
Tartare (cru ou poêlé) — 180 g 20,00 € ou XXL 360 g 27,00 €

Supplément œuf à cheval : 1,00 €

Escalope de veau milanaise — 22,00 €
Servie avec des linguine sauce tomate basilic et parmesan

Magret de canard — 26,00 €

RISOTTO

Risotto au poulet — 19,00 €
Chorizo, champignons, poivrons, ail, poulet grillé

Risotto végétarien — 17,00 €
Copeaux de parmesan et légumes à la plancha

Risotto à l'encre et lamelles d'encornets persillées — 20,00 €
Confiture d'oignons

PÂTES ou GNOCCHI (au choix)

Carbonara — 18,00 €
Bolognaise maison — 16,00 €
Poulet à la sauce tomate — 19,00 €
Poulet mariné, tomate cerise, basilic, oignons, stracciatella, roquette

Arrabiata au jambon de Parme — 19,00 €
Tomates cerises, ail, piment, oignons, jambon de Parme, copeaux de parmesan, sauce tomate

Aux 4 fromages et champignons persillés — 19,00 €
Mozzarella, gorgonzola, cantal, parmesan

Aux 2 saumons — 19,00 €
Saumon fumé et saumon frais, crème, herbes et citron, roquette et parmesan

Aux noix de pétoncles et crevettes — 24,00 €
Crème de safran et éclats de légumes

Lasagnes à la bolognaise — 16,00 €

La Cave

VIN DU MOMENT : à consulter sur l'ardoise !

VINS ROUGES

	verre	50 cl	75 cl
Lambrusco rosso Grasparossa di Castelvetro Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger	4,50 €		20,00 €
Chateau Bouisset Les Becassines AOP La Clape	6,00 €		25,00 €
Domaine Canto Perlic bio AOP Gaillac rouge			22,00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Sylvain Bruneau / rafraichissant et souple	5,50 €	37,5 cl : 15,00 €	25,00 €
Château Croix du Sud 2018 Graves AOP Bordeaux : minéral et fruité	6,00 €		28,00 €
Pic Saint-Loup Château Lascours Appelation Coteaux du Languedoc contrôlée / équilibré	5,50 €		26,00 €
Faugères Mas Onesime L'Insoumis AOP			32,00 €
Château de Camparian 2019 Pessac-Léognan AOP Bordeaux : léger et fruité			39,00 €
Art de Vivre Gérard Bertrand AOP Languedoc : rond et équilibré	6,00 €		28,00 €

VINS BLANCS

	verre	50 cl	75 cl
Chardonnay Domaine Virant IGP Bouches-du-Rhône / arômes végétaux, belle persistence	5,00 €		23,00 €
Vin moelleux Domaine de Millet IGP Côte-de-Gascogne / nez expressif, bel équilibre, finale légère	5,00 €		23,00 €
Viognier le romarin IGP Pays d'Oc / fraicheur et amplitude, fruits et fleurs blanches	5,00 €		24,00 €

VINS ROSÉS

	verre	50 cl	75 cl
Gris blanc Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc / pur et cristallin	5,50 €		25,00 €
Château Virant Coteaux d'Aix-en-Provence Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence protégée	5,00 €		24,00 €
Lambrusco rosé Secco dell' Emilia Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger	4,50 €		20,00 €
Carafe 50 cl Château Virant gris IGP Var		12,00 €	

NOS BULLES

	coupe 12 cl	75 cl
Champagne Laurent Perrier brut	12,00 €	70,00 €
Prosecco Deangeli Denominazione di Origine Controllata extra dry	6,00 €	22,00 €

N'OUBLIEZ PAS DE CONSULTER NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE !

Une allergie ? Demandez notre carte des allergènes pour l'ensemble de notre carte.

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. v07-oct. 2026
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération
Impression : DIGICAPT Colomiers 05 61 42 13 78

leFlorence
Restaurant - Pizzeria

Rejoignez-nous sur Instagram