

NOS TAPAS À PARTAGER / OUR TAPAS TO SHARE

Crudo de thon rouge de méditerranée, haricots coco et salade d'herbes <i>Mediterranean bluefin tuna crudo, coco beans and herb salad</i>	20 €
Poulpe grillé, gaspacho de pastèque et feta <i>Grilled octopus, watermelon and feta gazpacho</i>	18 €
Blinis au tarama d'oursin <i>Blinis with sea urchin tarama</i>	12 €
Lard de Colonnata, focaccia à l'huile d'olive <i>Lardi di Colonnata, focaccia with olive oil</i>	18 €
Saucisson Bengalino à partager servi avec de cornichons <i>Dried sausage to share, served with pickles</i>	18 €
Aubergines marinées coriandre pickles de moutarde et oignons <i>Eggplants marinated in coriander, mustard and onion pickles</i>	12 €
Stracciatella, pesto, noisettes torréfiées et focaccia <i>Stracciatella, pesto and hazelnuts, Focaccia</i>	12 €
Sablés parmesan et pulpe d'aubergines fumées <i>Parmesan sablés, baba ganoush</i>	8 €
Frites maison / <i>Homemade fries</i> Salade de jeunes pousses / <i>Spring mix salad</i> Salade de tomates anciennes / <i>Heirloom tomato salad</i>	6 €
Poivrons de Padròn grillés, sel fumé <i>Roasted Padròn bell pepper, smoked salt</i>	9 €
Assiette de fromages sélectionnés par Alexandre <i>Plate of cheese selected by « La ferme d'Alexandre »</i>	26 €
Salade Nepita / <i>Nepita salad</i> Cœur de romaine, noix de cajou, radis, haricots verts, tomates, halloumi <i>Romaine salad, cajou, radish, green beans, tomatoes, halloumi</i>	28 €

NOS PLATS SERVIS DE 12H à 14H ET DE 19H à 21H30
HORS SAMEDI MIDI

Ravioles aux fromages / <i>Ravioli with cheese</i> Sauce safranée légèrement crémée, courgettes en textures <i>Lightly creamed saffron sauce, textured courgettes</i>	28 €
Faux filet de bœuf maturé à la plancha, 300g <i>Grilled matured beef sirloin steak, 300g</i> Frites au sel de sarriette et crème de gorgonzola <i>Savory salt fries and gorgonzola cream</i>	42 €
Salade Nepita / <i>Nepita salad</i> Cœur de romaine, noix de cajou, radis, haricots verts, tomates, halloumi <i>Romaine salad, cajou, radish, green beans, tomatoes, halloumi</i>	28 €

DOUCEURS SUCRÉES/ *SWEET DELICACIES*

Meringue craquante, chantilly légère, fraises fraîches et en gelée <i>Crunchy meringue, whipped cream, fresh strawberries and jelly</i>	12 €
Madeleines tièdes, glace à l'huile d'olive et miel de fleurs sauvages <i>Warm Madeleines with olive oil ice cream and wildflower honey</i>	14 €
Pêche verveine en douceur <i>Peach verbena delicacie</i>	12 €
Sorbets et glaces maison, tuile, crème fouettée <i>Homemade sorbets and ice creams, wafer, whipped cream</i>	8 €

CAFÉS

Espresso/Ristretto	4 €
Macchiato/Noisette	4,5 €
Double espresso	5 €
Flat white / Latte / Crème / Cappuccino	5,5 €

RÉSERVATION AU 01 42 65 74 71
HOTELFLORIDAPARIS.COM

PRIX NETS EN EUROS ; TAXES ET SERVICE COMPRIS ; CHÈQUES NON ACCEPTÉS

Tous nos plats sont faits maison. Certains plats peuvent contenir des produits allergènes,
cette liste est disponible sur demande. Viandes et poissons : origine France