# LE FLORE

PERSAN

# BOISSONS

## COCKTAILS SIGNATURES 12

### Le cocktail du moment

### Fizz Royal Mojito
*Havana 3 ans, Champagne Paul Romain, menthe, dés de citron vert, purée de framboise, sucre de canne, pumpkin candies*

### Cosmo
*Vodka Wyborowa, Fleur de Sureau, Pulco, jus de cranberry, sirop de violette*

### Aberzombie
*Rhum Havana Club 7 ans, Pulco, ananas frais, Brandy abricot, sucre de canne, jus d'ananas, sirop de gingembre*

### Porn Star Champagne
*Vodka Wyborowa, purée passion, sirop vanille, fruits de la passion, shot de champagne*

### Italicus Twist
*Vodka Wyborowa, Italicus, Pulco, sirop vanille et gingembre et french tonic*

### La Madeleine
*Amaretto, Cointreau, jus d'ananas*

### Blue Lagon
*Vodka Wyborowa, citron, sucre de canne, Curaçao bleu*

### La Cerise
*Vodka Wyborowa, sirop de cerise, sirop d'orgeat, Pulco, jus de passion, Angustura*

### Moscow Mule
*Vodka Wyborowa, citron vert, ginger beer*

## LES CLASSIQUES 9.9

### Mojito
*Rhum Havana 3 ans, dés de citron vert, menthe fraîche, limonade, sucre de canne*

### Caïpirinha Cachaça
*Cachaça janeiro citron vert, sucre de canne*

### Black Caïpirinha
*Eristoff black, Pulco, sucre de canne*

### Collins
*Vodka Wyborowa, jus de citron jaune frais, sucre de canne, limonade*

### Piña Colada *(Classique seulement)*
*Rhum Havana 3 ans, crème de coco, jus d'ananas*

### Cuba Libre
*Rhum Havana 3 ans, coca, Pulco*

### Ti Punch
*Rhum Trois Rivières, citron, sucre de canne*

## LES SPRITZ

POUR TE SENTIR EN VACANCES !

| | |
|---|---|
| **Le Classique**<br>*Prosseco, Cinzano, limonade* | 10 |
| **Chambord**<br>*Prosseco, Chambord, limonade* | 10 |
| **Limoncello**<br>*Prosseco, Limoncello, limonade* | 10 |
| **Lillet Spritz Rosé**<br>*Lillet rosé, tonic, tranche de pamplemousse* | 11.9 |
| **Le Montaigne**<br>*Prosseco, fleur de sureau, limonade* | 11 |
| **Italicus**<br>*Prosseco, Italicus, limonade* | 12.9 |

## LES SANS RISQUES 8

NO RISK NO STORY

### Virgin Colada
*Crème de coco, jus d'ananas, chantilly maison*

### Virgin Mojito
*Dès de citron vert frais, menthe fraîche, limonade*

### Ananas Frappé
*Jus d'ananas, sirop de sucre de canne, menthe fraiche*

### Cocorico
*Jus de mangue, jus de passion, crème de coco, jus de citron vert*

### Spritz sans alcool

## BIÈRES PRESSION

| | 25cl | 50cl |
|---|---|---|
| **La Krombacher** | 4 | 6.9 |
| **Choulette Triple** | 5 | 8.5 |
| **Picon Bière** | 5 | 8.5 |
| **Panaché** | 4 | 6.9 |
| **Monaco** | 4.5 | 7.9 |

## BIÈRES BOUTEILLES

| | |
|---|---|
| **Gallia IPA** *33cl* | 6.9 |
| **Mort Subite** *Kriek 33cl* | 6 |
| **Desperados** *33cl* | 6 |
| **La Chouffe** *33cl* | 6.5 |
| **1664** *0,0% alcool 25cl* | 5 |

## FRESH JUICES

| | |
|---|---|
| **Citronnade Maison** | 5 |

## BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| Café, décaféiné, noisette, allongé | 2.2 |
| Café crème, café au lait, chocolat | 3.7 |
| Double café | 4.4 |
| Cappuccino viennois ou chocolat viennois | 5 |
| Lait chaud, nature / vanille / cannelle | 3.7 |
| Irish Coffee | 9.9 |
| Thés & Infusions | 5.5 |

## LES SOFTS

| | |
|---|---|
| Oasis Tropical | 4.9 |
| Fuze Tea | 4.9 |
| Coca-Cola / Coca-cola 0 *33cl* | 4.9 |
| Red Bull *25cl* | 6 |
| Orangina *25cl* | 4.9 |
| Schweppes Tonic ou Agrumes *25cl* | 4.9 |
| Limonade *25cl* | 3.9 |
| Perrier *33cl* | 4.9 |
| Evian *25cl* | 3.5 |
| Nectar et Jus de Fruits *25cl* | 4.9 |
| *Pomme, orange, ananas, cranberry, mangue, tomate, passion* | 50cl 1L |
| Eaux Minérales | 4/5.9 |
| *Evian, Badoit* | |
| + Sirop | 0.5 |
| *Fraise, grenadine, pêche, menthe, orgeat, citron jaune, violette, cerise, rose* | |
| + Crème | 0.5 |
| *Cassis, pêche, mûre, framboise* | |

AJOUTE TA CRÈME GRATUITEMENT !

## LES APÉRITIFS 5cl

| | |
|---|---|
| Pastis - Ricard - Martini - Porto - Campari - Suze | 6 |
| Kir vin blanc au Chardonnay | 5 |
| Americano Maison | 8 |
| Kir Royal | 12 |

## LES DIGESTIFS 4cl

| | |
|---|---|
| Armagnac - Calvados - Poire - Mirabelle - Cognac - GET27 / GET31 - Baileys - Kahlua - Amaretto - Manzana - Limoncello | 6.9 |
| Italicus | 10 |

## LA RESERVE DU BARMAN 4cl

### Whiskies

| | |
|---|---|
| Ballantines *Ecosse* | 7.5 |
| Jack Daniel's *Tennessee Whiskey* | 9 |
| Aberlour 12 ans *Single Malt* | 9 |
| Maker's Mark *Kentucky Bourbon* | 10 |
| Jack Daniel's Honey *Tennessee Whiskey* | 10 |
| Jack Daniel's Single Barrel *Tennessee Whiskey* | 12 |
| Chivas Regal 12 ans *Blended Scotch* | 10 |
| Chivas Regal 18 ans *Blended Scotch* | 13 |
| Nikka Days *Blended Whisky* | 13 |

### Vodka

| | |
|---|---|
| Wyborowa | 7.5 |
| Ultra Premium Ciroc *France* | 11 |
| Belvedere *Pologne* | 12 |

### Gins avec un Tonic

| | |
|---|---|
| Beefeater | 10 |
| Heindrick's | 13 |

### Tequilas

| | |
|---|---|
| Tiscaz | 7.5 |
| Patron Silver *100% Agave* | 15 |

### Cognac

| | |
|---|---|
| Hennessy Very Special *France* | 10 |

### Rhums Vieux

| | |
|---|---|
| Clément *Martinique* | 7.5 |
| Havana 3 ans *Cuba* | 7.5 |
| Havana 7 ans *Cuba* | 11 |
| Don Papa *Philippines* | 11 |
| Diplomatico Reserva Exclusive *Vénézuela* | 11 |
| Bumbu | 12 |

LE FLORE

# LES VINS

## VINS BLANCS

| | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| **Chardonnay** *« La Vigne Antique » IGP Pays d'Oc* | 5 | 9 | 17 | 26 |
| **Pinot Grigio Corte Martina** | 5.5 | 10 | 20 | 28 |
| **Monbazillac** *« Château Le Fagé » AOP* | 6 | 12 | 24 | 34 |
| **Chablis** *« La Chablisienne »* | 8 | 15 | 30 | 40 |
| **Sancerre** *« Les Blanchaux» AOP* | 8 | 15 | 30 | 40 |
| **Pouilly Fumé** *« Domaine Lebrun » AOP* | 8 | 15 | 30 | 40 |

## VINS ROSÉS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Bardolino Rosé** *«Donna Lorenza »* | 5 | 9 | 17 | 26 |
| **San Pieru** *«Ile de Beauté»IGP* | 5 | 9 | 17 | 26 |
| **Gris Blanc** *« Gérard Bertrand»* | 6 | 12 | 24 | 34 |
| **Symphonie Rosé** *« Chateau Ste Marguerite»* *Cru classé Côtes de Provence* | 7.5 | 14.5 | 29 | 38 |
| **Argali** *«Château Puech-Haut »* | 8 | 15 | 30 | 40 |

## VINS ROUGES

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Bardolino** *« Donna Lorenza »* | 5 | 9 | 17 | 26 |
| **Côte du Rhône** *« Caprice d'Antoine » AOP* | 5 | 9 | 17 | 26 |
| **Le Loup du Pic** *« Château Puech-Haut »* | 8 | 15 | 30 | 40 |
| **Brouilly** *« Frédéric Pastel» AOP* | 6 | 12 | 24 | 34 |
| **Bourgogne Pinot Noir** *« Icauna » AOP* | 7 | 14 | 26 | 36 |
| **Bordeaux** *« Château Malbec» AOP* | 7 | 14 | 26 | 36 |
| **Saint-Estèphe** *« Château Beau-Site» AOP* | | | | 55 |
| **Châteauneuf-du-Pape** *« Clos de l'Oratoire des Papes »* | | | | 80 |

# CHAMPAGNES

| | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| **Paul Romain** *Brut* | 12 | 70 |
| **Ruinart** *Brut* | | 110 |

| | |
|---|---|
| **Kir Royal** | 12 |
| **Piscine de Champagne** *Brut* | 13 |
| **Piscine de Rosé** *San Pieru* | 8 |

# NOS FORMULES

## FORMULE EXPRESS

*Hors week-end, uniquement le midi - sous réserve de stock*

**Viande du jour** ou **Poisson du jour**
**Café douceur** ou
**Thé douceur** +1€

**19.5**

## ENTRÉE PLAT DESSERT

*Valable midi et soir*

**Toutes les entrées à la carte***
*Sauf le gravlax de saumon

*****

**Lasagnes de bœuf maison, salade**
**Suprème de volaille, crème basilic et piment d'espelette**
**Mijoté de bœuf, petits pois et carottes**
**Pâtes au choix**
**Dos de Saumon, crème de basilic ou sauce teriyaki**
**Salade César**

*****

**Tous les desserts***
*Sauf café gourmand

**35**

FAITES ATTENTION, ILS VOUDRONT REVENIR !

## MENU BAMBINO

**Poulet croustillant, Frites** ou
**Fusilli à la tomate et boulette viande hachée** ou
**Pizzetta Margherita** (tomate, mozza) ou
**Pizzetta Bambino** (tomate, mozza, jambon)
**Soft au choix**
**Une boule de glace** ou **une compote** ou **2 churros**

**15**

# PLANCHES

**Planche charcuteries et camembert rôti, toast** — 25

**Planche tapas** — 25
*Saumon gravlax, houmous, tapenade d'olives, mini beignet chèvre, calamars frits, nems veggie*

**Planche du Flore Fusion** — 25
*Nems poulet, gyozas poulet-légumes, tempura de crevettes*

**Pinsa** — 4
*Pain maison*

# ENTRÉES

**Œufs de la ferme de Nointel mimosa sur son lit de poireaux** — 9

**Beignet de chèvre, épices et mesclun** — 9.9

**Gyozas au poulet et légumes** — 9.9

**Houmous, feta, grenade et pain pita** — 9.9

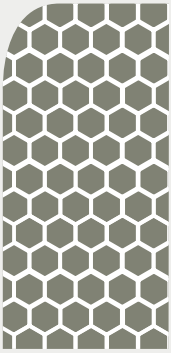
**3 Nems poulet, sauce aigre douce pimentée** — 9.9

**Gravlax de saumon à la betterave, sauce agrumes** — 15



Crustacé · Gluten · Lait · Fruits coque · Sésame
Poisson · Moutarde · Soja · Œuf

# VIANDES



| | |
|---|---|
| **Plat du jour** *(uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés)* | 15 |
| **Milanaise de volaille à la tomate épicée** | 19.9 |
| **Tournedos de bœuf, sauce aux cèpes** | 26 |
| **Tartare de bœuf «le classique», préparé par nos soins** | 20.5 |
| **Tataki de bœuf au teriyaki et sésame** | 22 |
| **Mijoté de bœuf, petits pois et carottes** | 19.9 |
| **Lasagne de bœuf maison, salade** | 19.9 |

# POISSONS & RISOTTO



| | |
|---|---|
| **Dos de saumon, crème de basilic ou sauce teriyaki** | 22 |
| **Risotto aux gambas et parmesan** | 22 |
| **Filet de bar, beurre vanillé, fondue de poireaux** | 22 |

# SALADES

**Salade César** — 19.9
*Romaine, poulet croustillant, pain maison, parmesan, sauce césar, œuf, tomates, velour de balsamique*

**Salade Méditérrannéenne aux Gambas** — 22
*Tomates séchées, avocat, burrata, pousses d'épinards, gambas*

**Salade Le Flore** — 21
*Mesclun, beignet de chèvre, gravlax de saumon à la betterave, avocat, tomates*

**Poké veggie (tofu grillé)** — 16

**Poké saumon** — 21

*Nos pokés sont servis avec du riz vinaigré, carottes, mangue, fèves, avocat, radis et concombre*

1 Garniture au choix : salade mesclun, gratin de pommes de terre, fusilli crème de truffe, frites maison, riz, légumes du moment. Supp : 4€

Crustacé · Gluten · Lait · Fruits coque · Sésame
Poisson · Moutarde · Soja · Œuf

Prix en €, TTC, service inclus

VIVRE D'AMOUR ET DE PAAAAASTA !

# NOS PÂTES

**Fusilli à la crème de Truffe** — **19**

**Fusilli saumon et sa sauce crémeuse** — **19.9**

**Fusilli alla Polpette** — **19.9**
*Boulette de bœuf maison, sauce tomate, menthe et basilic*

**Raviole ricotta - épinards** — **19.9**
*Crème de saumon*

# BURGERS & CROQUES

**Le Classique** — **18.9**
*Bun artisanal, steak de bœuf haché, cheddar, sucrine, compotée d'oignons, tomate, sauce burger, cornichons*

**Bollywood** — **18.9**
*Bun artisanal, poulet croustillant, sauce tandoori, jalapeños, sucrine, oignons rouges, concombre*

**Croque Montagnard frites et salade** — **19.9**
*Pain de campagne, reblochon, crème fromagère, jambon truffé*

INFORMATIONS ALLERGÈNES : Malgré toute notre vigilance, des traces d'allergènes peuvent être présentes. Tous les produits frits sont cuits dans des bains d'huile communs : présence possible de gluten, œufs, lait, soja et sésame.

Crustacé · Gluten · Lait · Fruits coque · Sésame
Poisson · Moutarde · Soja · Œuf

# NOS PIZZAS

## BASE TOMATE

**MARGHERITA** 14.50
Sauce tomate maison, fior di latte, basilic

**LA REGINA** 16.50
Sauce tomate maison, fior di latte, jambon supérieur, champignons

**LA CALZONE** 16.50
Pizza soufflée, sauce tomate maison, fromages, jambon supérieur, jaune d'œuf

**LA SERRANO** 19.50
Sauce tomate maison, fior di latte, jambon serrano, roquette, copeaux de parmesan, burrata, pesto de basilic

**LA POULET PROVENÇALE** 18
Sauce tomate maison, fior di latte, poulet mariné, poivrons, oignons rouges, huile d'olive, pommes de terre

**TUNA** 17
Sauce tomate maison, fior di latte, thon, olives, oignons, basilic

**DIAVOLA CALABRESE** 19.50
Sauce tomate maison, spianata piccante, fior di latte, olives taggiasche, burrata

**LA MARRAKECH** 18
Sauce tomate maison, fior di latte, viande hachée cuisinée, merguez, oignons, poivrons, œuf

**4 FROMAGES** 17
Sauce tomate maison, fior di latte, chèvre, parmesan, gorgonzola, basilic

**PINSA** 4
Pain maison

## BASE CRÈME OU PESTO

**POLLO E TARTUFO** 18
Base crème, fior di latte, poulet, oignons rouges, champignons, truffe

**LA MONTAGNARDE** 18
Crème fraîche, fior di latte, fromage à raclette, lardons, pommes de terre, oignons

**LA CHÈVRE MIEL** 17
Crème fraîche, fior di latte, chèvre, miel

**L'INCONTOURNABLE LA FLORE** 21
Crème de truffe, fior di latte, parmesan, champignons, burrata, bresaola (bœuf séché), basilic

**LA SALMONE VERDE** 18
Pesto de basilic maison, fior di latte, saumon fumé, oignons rouges

**LA NEW DELHI** 18
Crème fraîche, fior di latte, poulet mariné, poivrons, oignons rouges et sauce curry

LE COIN DES GOURMANDS

# DESSERTS

| | |
|---|---|
| **Fromages du moment** | **9** |
| **Crème brûlée à la vanille** | **9** |
| **Mi-cuit au chocolat, cœur pistache et kadaïf** | **9** |
| **Ile flottante éclats de pralines et crème anglaise** | **9** |
| **Ananas rôti, glace fleur de lait** | **9** |
| **Brioche perdue, caramel beurre salé** ou **Nutella, glace vanille** | **9** |
| **4 churros sauce chocolat** | **8** |
| **Amandine poire - chocolat** | **9** |
| **Café gourmand** (thé +1€) | **9.9** |

# GLACES

POUR FAIRE COULER TOUT EN DOUCEUR

**2 Boules de glace au choix** — **8**
*Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, café*
*Framboise, citron, mangue, fraise*

**Colonel** — **9.9**
*2 boules citron et vodka*

**Coupe Surprise** — **11**
*Demandez à votre serveur la composition*

**Chocolat Liégeois** — **9.9**
*Glace chocolat et vanille, chantilly et sauce chocolat*

**Supplément chantilly** — **1**

Crustacé · Gluten · Lait · Fruits coque · Sésame
Poisson · Moutarde · Soja · Œuf

# NOS ADRESSES

## LE FLORE

AvenueJacquesVogt,
95340Persan

@leflore.persan

## LA MAISON MONTMORENCY

8rueCarnot,
95160Montmorency

@lamaisonmontmorency

## LE TROPÉZIEN

4MailduPavillon,
95290L,Isle-Adam

@letropezienlisleadam

## LE NAUTILUS

11ruedeConti,
95290L,Isle-Adam

@lenautilusislisleadam

## LE MARIGNY

457AvenueAristideBriand,
60230Chambly

@chamblylemarigny

SCAN POUR NOUS SUIVRE
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX