

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Double expresso	2.00 / 3.20 €
Expresso noisette / Dble Noisette	2.20 € / 3.40 €
Décaféiné / Dble Décaféiné	2.00 € / 3.20 €
Capuccino	3.90 €
Chocolat chaud	4.20 €
Chocolat Viennois	4.50 €
Sélection de thés ou infusions	3.30 €



<b>Café du Ch'ti (12 cl)</b> <i>Café, Genièvre et Crème sucrée vanillée</i> <i>Coffee, local alcohol and whipped cream</i>	7.50€
<b>Irish Coffee (12 cl)</b> <i>Café, Whisky et Crème sucrée vanillée</i> <i>Coffee, Whisky and whipped cream</i>	7.50€
<b>Marnissimo (12 cl)</b> <i>Café, Grand Marnier et Crème sucrée vanillée</i> <i>Coffee, French Cognac and whipped cream</i>	7.50€
<b>Café Normand (12 cl)</b> <i>Café, Calvados et Crème sucrée vanillée</i> <i>Coffee, apple brandy and whipped cream</i>	7.50€

## LES DESSERTS



<b>Baba du jour</b> <i>Today's Baba</i>	4.50 €
<b>Merveilleux au chocolat</b> <i>Chocolate Merveilleux</i>	5.00 €
<b>Mi-cuit chocolat et fondant spéculoos</b> <i>Half-cooked chocolate cake and melting biscotti</i>	4.60 €
<b>Tarte au citron meringuée</b> <i>Meringue lemon pie</i>	4.90 €
<b>Millefeuille vanille</b> <i>Yarrow</i>	5.20 €
<b>Tarte aux pommes à la cannelle</b> <i>Apple pie with cinnamon</i>	3.90 €
<b>Mousse au spéculoos</b> <i>Biscotti mousse</i>	3.60 €
<b>Carpaccio d'ananas boule glace mangue</b> <i>Pineapple Carpaccio with mango icecream</i>	5.20 €

	Crêpes	Gaufre liégeoise Waffles
<b>CRÊPES ET GAUFRES</b>		
Sucre ou Cassonade <i>Sugar or brown sugar</i>	3.30 €	3.50 €
Crème sucrée vanillée <i>Cream sweetened vanilla</i>	3.90 €	4.10 €
Chocolat chaud ou caramel beurre salé	4.10 €	4.50 €

## GLACES – ICE CREAM CARTE D'OR

<b>Dame blanche</b> <i>Glace vanille / Sauce chocolat / Crème sucrée vanillée</i> <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, Cream sweetened vanilla</i>	5.90 €
<b>Café Liégeois</b> <i>Glace café / Café / Amandes effilées / Crème sucrée vanillée</i> <i>Coffee ice cream, coffee, almonds, Cream sweetened vanilla</i>	5.90 €
<b>Chocolat Liégeois</b> <i>Glace chocolat / Sauce chocolat / Amandes effilées / Crème sucrée vanillée</i> <i>Chocolate ice cream, chocolate sauce, almonds, Cream sweetened vanilla</i>	5.90 €
<b>Banana split</b> <i>Glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat, banane, Crème sucrée vanillée</i> <i>Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, chocolate sauce, fresh banana, Cream sweetened vanilla</i>	5.90 €
<b>Profiteroles</b> <i>Glace vanille, sauce chocolat, Crème sucrée vanillée</i> <i>Choux pastries Vanilla ice cream, chocolate sauce, Cream sweetened vanilla</i>	6.50 €
<b>Coupe des îles</b> <i>Glace coco, mangue, citron, coulis de fruits, Crème sucrée vanillée, amandes effilées</i> <i>Speculoos, chicory and coffee ice cream, whipped cream, slivered almonds</i>	5.90 €
<b>Coupe Menthe Chocolat</b> <i>Glace menthe chocolat, Crème sucrée vanillée</i> <i>Mint and chocolate icecream</i>	5.90 €
<b>Coupe numéro 27</b> <i>Glace Menthe chocolat, Get 27, Crème sucrée vanillée</i> <i>Chocolate menthol icecream, Get 27, sweet vanilla cream</i>	7.50 €
<b>Coupe Colonel</b> <i>Glace citron, vodka</i> <i>Lemon icecream, vodka</i>	7.50 €
<b>Coupe 2 boules</b>	3.50€
<b>Coupe 3 boules</b>	4.50€



RESTAURANTSDELILLE.COM

03 20 57 97 07

Nous n'acceptons pas les chèques ni de paiement American Express

Prix service compris - *Net prices*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

**Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans, en cas de doute et si vous ne pouvez pas justifier de votre majorité (carte d'identité valide) nous serons en droit de refuser de vous servir de l'alcool. Merci de votre compréhension.**

Les consommations sont à renouveler toutes les demies-heures.

BRASSERIE  
**Flore**



Le  
**BAR**  
COCKTAIL BAR  
DRINKS MENU

Impression : Imprimerie La Renaissance - Troyes - Photographies : Focchia










## LES APÉRITIFS

Martini Bianco, Rosso, Rosato, Fiero (7 cl)	3.70 €
Ricard (2 cl), Suze (4 cl)	3.10 €
Campari (6cl) , Aperol (6cl)	4.50 €
Picon biere ou Picon vin blanc (25 cl)	4.50 €
Porto Rouge ou Blanc (8 cl)	3.70 €
Kir (12 cl) cassis, mûre, pêche, framboise ou violette	3.70 €
Kir Royal Champagne (12 cl)	8.50 €

## LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl)	3.90 €
Fanta orange ou citron, Sprite (33 cl)	3.90 €
 Fuze Tea : thé vert, camomille et mangue ou thé noir, hibiscus et pêche (25 cl)	3.90 €
Pulco Citron, Maytea (33 cl)	3.90 €
 Schweppes Tonic ou Agrum' (25 cl)	3.90 €
 Oasis Tropical (33 cl)	3.90 €
 Orangina (25 cl)	3.90 €
Limonade / Diabolo (25 cl)	3.20 € / 3.70 €
Sirup à l'eau	2.00 €
Les sirups : Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, violette	
 Jus de fruits : Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Pamplemousse, Tomato (25 cl)	3.90 €

## LES EAUX

Vittel (50 cl), San Pellegrino (50 cl)	2.90 €
Vittel (100 cl), San Pellegrino (100 cl)	3.50 €
Perrier (33 cl)	3.80 €

## LES BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 0.0° (25 cl)	4.10 €
Hoegaarden Blanche 4.9° (33 cl)	4.50 €
Duvel 8.5° (33 cl)	5.90 €
Chimay Bleue 8.5° (33 cl)	5.90 €
St Louis Kriek 3.2° (33 cl)	5.90 €
Lyderic blonde 6.5° (33 cl)	5.90 €
3 Monts 8.5° (33 cl)	5.90 €
Desperados 5.9° (33 cl)	5.90 €

## LES BIÈRES PRESSION

	le demi 25 cl	la gourde 33 cl	la pinte 50 cl
Pelforth 5.5°	3.70 €	4.90 €	6.30 €
Hapkin 8.4°	3.70 €	4.90 €	6.30 €
 Cuvée des Trolls 7°	3.90 €	5.20 €	6.40 €
 La Rince Cochon 8.5°	4.10 €	5.50 €	6.80 €
 La Cervoise des Ancêtres 9°	4.10 €	5.50 €	6.80 €
Kasteel rouge 8°	4.40 €	5.80 €	7.10 €
La bière Ambrée du moment	4.20 €	5.50 €	6.80 €
La bière du moment	4.20 €	5.50 €	6.80 €
Picon bière / Monaco / Panaché	4.20 €	5.50 €	6.80 €



## LES COCKTAILS

### COCKTAILS SANS ALCOOL 6.00 €

Ines en Folie's : Jus de banane, jus d'ananas, jus de framboise, sirop de framboise	
Cocktail Lenny Bar : crème de coco, jus d'ananas, grenadine	
Cocktail Raph à elle: jus de citron, limonade, sirop d'orgeat, sirop de fraise	
Virgin Mojito : sirop de sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée, menthe fraîche, citron vert	
Purée de Fraise ou Passion ou Framboise ou Pêche	
Virgin Colada : crème de coco, jus d'ananas	



### COCKTAILS AVEC ALCOOL

**Cocktail Mojito Original** 7.00 €  
Rhum Barcardi, cassonade, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert

**Cocktail Mojito fraise, Passion, Framboise, Pêche** 8.00 €  
Mojito Original + purée Monin de saveur

**Cocktail Martini Bianco ou Rosato Royal (14cl)** 7.00 €  
Martini, Prosecco, quartier citron vert, eau gazeuse

**Cocktail Le Saint Germain Spritz (14cl)** 6.00 €  
Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, quartier de citron vert

**Bacardi Cuba Libre (20cl)** 7.00 €  
Rhum Bacardi, Cola, citron vert

**Pina Colada (20cl)** 7.00 €  
Rhum Barcardi, purée de coco, jus d'ananas

**Caïpiroska (7cl)** 6.00 €  
Vodka Eristoff, citron vert, sucre de canne




**Blue Lagoon (7cl)** 6.00 €  
Vodka Eristoff, triple sec, Curaçao bleu, jus de citron, sucre de canne

**Margarita Frozen (14cl)** 6.00 €  
Téquila Camino, curaçao bleu, jus de citron, sucre de canne

**Téquila Sunrise (20cl)** 6.00 €  
Téquila Camino, jus d'orange, grenadine

**Cocktail Bosford Rosé Tonic (14cl)** 6.00 €  
Bosford rosé, sucre de canne, jus de citron, eau gazeuse



	<b>Campari Tonic du Flore</b> Campari, Prosecco, eau gazeuse, quartier d'orange	7.00 €
	<b>Aperol spritz</b> Aperol, Prosecco, eau gazeuse, quartier d'orange	7.00 €
	<b>BEAN HIGBALL</b> Jim Bean Bourbon, eau gazeuse, citron jaune	8.50 €



## LE COCKTAIL DU MOMENT DE JOHAN, NOTRE BARMAN

6.50€

## LES PETITS FESTINS À PARTAGER

**Planche de saucisson** 5.50€  
Dry sausage plate

**Planche de charcuteries** 13.80€  
Terrine «Maison», Coppa, Demi Saucisson sec, jambon blanc fumé  
Delicatessen plate

**Planche de fromages** 13.80€  
Maroilles fermier, Chaoucre, St Maure cendré, Scarmoza fumé, comté  
Cheese plate

**Panier grignotage** 9.50 €  
Beignets de poulet, beignets de calamar, oignon rings, mozza sticks, sauce BBQ et cocktail  
Chicken drumstick, squid fritters, oignons rings, mozza sticks, BBQ sauce and cocktail sauce


**Tartinade du soleil** 12.50€  
Pain grillé, tapenade, caviar d'aubergine, faiselle assaisonnée, guacamole, thon sauce cocktail  
Toasted bread, tapenade, eggplant caviar, seasoned cottage cheese, guacamole, cocktail sauce tuna

## LES ALCOOLS SUPERIEURS À DÉGUSTER ON THE ROCKS OU ALLONGÉS

**RHUM (4 cl)**  
Rhum Bacardi Carta Bianca 5.50 €

**VODKA (4 cl)**  
Vodka Eristoff Original 5.60 €

**GIN (4cl)**  
Gin Bosford Rosé 5.50 €

**WHISKIES (4 cl)**  
William Lawson's 5.00 €  
Jack Daniel's 6.60 €  
 Jameson 5.80€  
Accompagnement Soft +2.00 €

**AUTRES (4 cl)**  
Calvados 6.90 €  
Armagnac 6.90 €  
Malibu / Baileys 6.90 €  
Get 27 / Get 31 6.90 €  
Eau de Vie de Fruits ou Fleur de bière 6.90 €  
Poire Williams 6.90 €



## CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal 8.00 € 48.00 €  
Champagne Moët & Chandon 9.00 € 59.00 €

la coupe 12 cl la bouteille 75 cl

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

le verre 12 cl le verre 20 cl

### VINS BLANCS

Riesling Cuvée Europe 3.90 € 5.90 €  
*AOP Alsace*

Perles de Sauvignon Blanc 3.90 € 5.90 €  
*IGP Pays d'Oc*

Chardonnay Domaine de l'Aigle 4.90 € 7.50 €  
*AOP Limoux*

Chablis Laroche «Domaine St Martin» 5.50 € 9.50 €  
*AOP Chablis*

Rigal Original Gros Manseng 4.90 € 7.50 €  
*IGP Côtes de Gascogne*

### VINS ROSÉS

Gris Blanc, Gerard Bertrand 3.90 € 5.90 €  
*IGP Pays D'Oc*

Summertime by La Gordonne 3.90 € 5.90 €  
*AOP Côtes de Provence*

### VINS ROUGES

Côtes du Rhône des vigneron 3.00 € 4.80 €  
*AOP Côtes du Rhône*

Château Dubois Gramont 3.50 € 5.20 €  
*AOC Bordeaux*

Brouilly «Les Roches Roses» 3.90 € 6.50 €  
*AOP Brouilly*

Pinot Noir Domaine de l'Aigle 4.30 € 6.80 €

Saumur Champigny Domaine du Bourg Neuf 3.90 € 5.90 €  
*AOP Saumur Champigny*

## LE COUP DE CŒUR DE LA CHICORÉE



6<sup>e</sup> Sens - IGP Pays d'Oc  
**BLANC, ROSE, ROUGE**

le verre 12 cl le verre 20 cl la bouteille 75 cl  
2.90€ 4.60 € 14.90 €

N'hésitez pas à demander notre carte des vins  
*Ask your waiter for our wine list*