

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)	3.70
Cassis, mûre, pêche, framboise ou violette	
Kir Royal Champagne (12 cl)	8.50

Les Cocktails Sans Alcool

Virgin Mojito Original (20 cl)	6.00
<i>Sirop de sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée, menthe fraîche, citron vert</i>	
Virgin Mojito (20 cl)	6.00
<i>Fraise, ou passion ou framboise ou fraise/kiwi</i>	
<i>Coulis de fruits, eau gazeuse, glace pilée, menthe fraîche, citron vert</i>	
Virgin Colada (20 cl)	6.00
<i>Crème de coco, jus d'ananas</i>	
Ines en Folie's (20 cl)	6.00
<i>Jus de banane, jus d'ananas, jus de framboise, sirop de framboise</i>	

Les Bières Bouteilles

Duvel (33cl, 8,5°)	5.90
Chouffe (33cl, 8°)	5.90
Chimay bleue (33cl, 8,5°)	6.10
Kriek foudroyante (37,5cl, 3,5°)	6.10
Rince cochon rouge (33cl, 7,5°)	6.10
Jupiler 0,0 (33cl, 0,0°)	4.10

Les Bières Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
Jupiler 5,2°	3.80	4.90	6.50
Leffe blonde 6,6°	4.20	5.40	7.80
Leffe ruby 5°	4.50	5.70	8.60
Bière du moment	4.50	5.70	8.60
Triple karmeliet 8°	4.90	6.10	8.50
Kasteel rouge 8°	4.50	5.80	7.10
Cuvée des trolls 7°	4.10	5.40	6.60
Rince cochon 8,5°	4.30	5.70	7.10
Monaco, tango, panaché	4.30	5.60	6.90
Picon bière	4.50	5.80	7.10

Les Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl)	3.90
Fanta orange ou agrumes, Sprite (33 cl)	3.90
Fuze Tea (25 cl)	3.90
<i>Thé vert, camomille et mangue ou thé noir hibiscus et pêche</i>	
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
Sirop à l'eau	2.00
<i>Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, violette</i>	
Jus de fruits (25 cl)	3.90
<i>Orange, pomme, ananas, abricot, mangue, pamplemousse rose, tomate</i>	

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 Boissons Chaudes

Expresso / Double expresso	2.00 / 3.20
Expresso noisette / Double Noisette	2.20 / 3.40
Décaféiné / Double Décaféiné	2.00 / 3.20
Capuccino	3.90
Chocolat chaud	4.20
Chocolat Viennois	4.50
Sélection de thés ou infusions	3.30
Café du Ch'ti (12 cl)	7.50
<i>Café, Genièvre et Crème fouettée</i>	
Irish Coffee (12 cl)	7.50
<i>Café, Whisky et Crème fouettée</i>	
Marnissimo (12 cl)	7.50
<i>Café, Grand Marnier et Crème fouettée</i>	
Café Normand (12 cl)	7.50
<i>Café, Calvados et Crème fouettée</i>	

Les Cocktails

Bacardi Mojito Original (12 cl)	7.00
<i>Rhum Bacardi Carta Bianca, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée, menthe fraîche, citron vert</i>	
Bacardi Mojito (12 cl)	8.00
<i>Fraise, ou Passion ou Framboise ou fraise/kiwi - Rhum Bacardi Carta Bianca, eau gazeuse, glace pilée, menthe fraîche et citron vert</i>	
Bacardi Mojito Royal (12 cl)	9.00
<i>Rhum Bacardi Carta Bianca, sirop de sucre de canne, glace pilée, menthe fraîche, citron vert, Champagne</i>	
Bacardi Cuba Libre (20 cl)	7.00
<i>Rhum Bacardi Carta Bianca, cola, citron vert, glaçons</i>	
Pina Colada (20 cl)	7.00
<i>Rhum Bacardi Carta Bianca, crème de coco, jus d'ananas</i>	
Eristoff Caipiroska (7 cl)	7.00
<i>Vodka Eristoff Original, citron vert, sucre de canne, glace pilée</i>	
Bosford Rosé Tonic (14 cl)	7.00
<i>Gin Bosford Rosé, tonic, rondelle de citron</i>	
Martini Fiero Tonic (14 cl)	7.00
<i>Martini Fiero, Schweppes Tonic, quartier d'orange</i>	
Martini Americano (12 cl)	7.00
<i>Martini Rosso, Campari, Noilly Prat, quartier d'orange et citron</i>	
Martini Tonic (14 cl)	7.00
<i>Martini Bianco, Schweppes Tonic, quartier de citron jaune</i>	
Martini Royal Bianco (14 cl)	7.00
<i>Martini Bianco, Prosecco, quartier de citron vert</i>	
Martini Royal Rosato (14 cl)	7.00
<i>Martini Rosato, Prosecco, quartier d'orange</i>	
Campari Tonic du Flore (12cl)	7.00
<i>Campari, Prosecco, eau gazeuse, quartier d'orange</i>	
Aperol Spritz (12cl)	7.00
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse, quartier d'orange</i>	

Les Alcools Supérieurs

	<i>à déguster on the rocks ou allongés</i>
Rhum Bacardi Carta Bianca (4 cl)	5.50
Vodka Eristoff Original (4 cl)	5.60
Gin Bosford Rosé (4 cl)	5.50
William Lawson's (4 cl)	5.00
Jameson (4 cl)	5.80
Jack Daniel's (4 cl)	6.60
Chivas / Glenlivet (4 cl)	7.50
	<i>Accompagnement Soft +2,00</i>
Beam Highball	8.50
<i>Jim Bean Bourbon, eau gazeuse, citron jaune</i>	
Malibu / Baileys (4 cl)	5.00
Eau de Vie de Genièvre de Wambrechies (4 cl)	5.80
Get 27 / Get 31 (4 cl)	5.80
Eau de Vie de Fruits (4 cl)	6.00
<i>Framboise, Poire Williams, Mirabelle</i>	
Eau de Vie Fleur de bière (4 cl)	6.00
Cognac / Calvados (4 cl)	7.00
Grand Marnier « Cordon rouge » (4 cl)	7.00
Armagnac (4 cl)	7.00

Carte hiver 2019/2020

Le
FLORE

BRASSERIE

11 Place Rihour, 59000 Lille

Tél. : 03 20 57 97 07

L'ÉCAILLER

Les huîtres Marennes Oléron de Frédéric Joneau

Fines de Claire N°2 - les 6 16.20
Fines de Claire N°3 - les 6 13.20

Les huîtres creuses (provenance selon arrivage) - les 6 10.80
Langoustines - environ 100g 7.50
Tourteaux - environ 400g 18.00
Crevettes grises - environ 100g 9.00
Crevettes roses - environ 100g 9.00
Bulots - environ 300g 9.50
Palourdes - les 6 12.50
Praires - les 6 12.50
Amandes de mer - les 6 5.60
Crevette royale - la pièce 3.90
L'assiette de Crevettes 21.00
2 crevettes royales, 2 langoustines, 5 crevettes roses, crevettes grises
L'assiette du Mareyeur 22.00
3 fines de Claire N°2, 2 palourdes, 4 crevettes roses, 2 amandes, bulots, crevettes grises
Le plateau de l'écailler 49.00
8 huîtres creuses, 4 fines de Claire N°3, 1/2 Tourteau, 3 palourdes ou 3 praires, 4 crevettes roses, 100g de bigorneaux, 3 amandes, 6 bulots, 50g de crevettes grises

Nos Planches

Planche bouchère 15.00
Planche de la mer 17.90
Saumon fumé Gravlax et croquettes de crevettes grises
Planche Fromagère 15.50
Planche du marché 19.00
Belle planche de fromages, charcuteries, légumes, frites
Planche de saumon, crème à l'aneth 18.00
Foie gras Maison Flore au cognac et ses toasts briochés 22.00

Menu Moules 24.90

Entrée : Petite frisée aux lardons, œuf poché ou Flamiche au Maroilles

Plat : Moules au choix

Dessert : Fondant chocolat spéculoos ou gaufre liégeoise

Menu Flore 36.00

Entrée + plat + dessert au choix à la carte

Menu Enfant 13.00 (-10ans)

plat + dessert + boisson

Steak haché frites ou cocotte de moules nature frites ou saumon vapeur, légumes

Crêpes au choix ou boule de glace (vanille ou fraise ou chocolat)

Nos Entrées

	entrée	plat
☞ Petite frisée aux lardons œuf poché	7.00	12.90
☞ Flamiche au Maroilles	8.00	12.00
☞ Foie gras Maison Flore au cognac	15.90	
☞ Mille feuille de saumon crème citronnée	8.90	14.50
☞ Œufs cocotte bio et ses pains grillés, miettes de bacon	6.50	
☞ Salade de chèvre chaud		14.90
☞ Croquettes de crevettes grises (2 ou 4 pc)	14.00	18.00
☞ Langoustines panées au panko, sauce sucrée (2 ou 4 pc)	11.00	14.90
☞ César salade		15.00
☞ Soupe à l'oignon gratinée	11.00	

Nos Plats

☞ Pavé de cœur de rumsteck, frites, légumes, Sauce au choix	16,90
☞ Carbonnade Flamande Tradition, frites COUP DE CŒUR	15,90
☞ Risotto bacon parmesan, champignons	14,00
☞ Waterzoi	15,00
☞ Steak à cheval, frites et salade	14,00
Choucroute à la fleur de bière	21,90
Choucroute de la mer	18,50
☞ Tartare de bœuf traditionnel préparé ou non, frites	16,50
☞ Welsh végété, frites	13,50
☞ Welsh jambon, frites	14,00
☞ Welsh Royal, frites	15,50
Œuf poitrine fumée	
☞ Belle pomme au four et ses deux saumons	17,90
Acompagnée de légumes du marché	
☞ Entrecôte 220gr env, frites et légumes, sauce au choix	18,90
Mont d'Or nature, pomme au four	16,90
☞ Spaghetti aux coques, palourdes, couteaux COUP DE CŒUR	15,90
Sauce aux tomates cerises	
☞ Cheese Burger, frites	17,00
☞ Burger au foie gras, frites	19,90
☞ Suprême de poulet à la crème, champignons, châtaignes	13,00
Et sa purée façon grand mère	
☞ Croque monsieur à l'huile de truffe, frites COUP DE CŒUR	15,90
☞ Cabillaud sauce au champagne et sa purée grand-mère	15,90

* Supplément accompagnement (+5.00€) : Frites fraîches, purée grand mère, légumes, salade, pomme au four
Nos Sauces Maison, supplément (+3.00€) : Maroilles, poivre, béarnaise, Roquefort ou échalote

Nos Moules

accompagnées de frites fraîches

☞ Nature	15,90
☞ Marinière	16,10
☞ Crème	16,90
☞ Maroilles	18,50
☞ Roquefort	18,50
☞ Beurre d'ail	16,90
☞ Curry	17,00
☞ Champagne	19,00*

Nos Desserts

Baba du jour	4.50
Merveilleux au chocolat	5.00
Mi-cuit chocolat et fondant spéculoos	4.60
Tarte au citron meringuée	4.90
Tarte aux pommes à la cannelle	3.90
Mousse au spéculoos	3.60
Carpaccio d'ananas boule glace mangue	5.20
Millefeuille vanille	4.90

Supplément : crème fouettée 1€ - fruits 2€

Café Gourmand	5.80
Thé Gourmand	6.50
Chocolat Gourmand	8.00

Crêpes et Gaufres

	Crêpes	Gaufre liégeoise
Sucre	3.30	3.50
Cassonade	3.30	3.50
Confiture	3.30	3.50
Crème fouettée	3.90	4.10
Chocolat chaud	4.10	4,50
Caramel beurre salé	4.10	4.50
Nutella	5.00	5.20

☞ Plat préparé maison

☘ : plat végétarien

Les Vins

LES VINS BLANCS

LANGUEDOC

Perles de Sauvignon Blanc - IGP Pays d'Oc

Chardonnay Domaine de l'Aigle - AOP Limoux

LOIRE

Sancerre Domaine Millet - AOP Sancerre

ALSACE

Riesling Cuvée Europe Dopff Au Moulin - AOP Alsace

Pinot Blanc Tiré sur Lies - AOP Alsace

BOURGOGNE

Mâcon Lugny Les Charmes « Albert Bichot » - AOP Mâcon Lugny

Chablis Laroche « Domaine Saint Martin » - AOP Chablis

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône les Abeilles « Jean Luc Colombo » - AOP Côtes du Rhône

CÔTE DE GASCOGNE

Rigal Original Gros Manseng Doux - IGP Côtes de Gascogne

BORDEAUX

Château du Dubraud - Première côte de blaye - Bordelais

LES VINS ROSÉS

Gris Blanc, Gerard Bertrand - IGP Pays D'Oc

Summertime by La Gordonne - AOP Côtes de Provence

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

Château Dubois Gramont - AOP Bordeaux

Mouton Cadet - AOP Bordeaux

Saint Estèphe - La Croix Bonis « élaboré par Phélan Ségur » - AOP Saint Estèphe

Pauillac Château Tour Pibran - AOP Pauillac

Château Comtesse du Parc - Haut Médoc

Saint Julien Moulin de la Rose - AOP Saint Julien

Saint Emilion Château Lys de Bessède - AOP Saint Emilion

Margaux Charmes de Kirwan - 2^e vin du Château Kirwan AOP Margaux

LOIRE

Chinon Amaranthe Domaine Baudry Dutour - AOP Chinon

Saumur Champigny Domaine du Bourg Neuf - AOP Saumur Champigny

Sancerre Domaine Millet - AOP Sancerre

Menetou Salon Domaine Teiller - AOP Menetou Salon

LANGUEDOC

Pinot Noir Domaine de l'Aigle - IGP Haute Vallée de l'Aude

Clascon IGP Gard

Les P'tits Galets Rocca Maura - IGP Gard

BEAUJOLAIS

Brouilly « Les Roches Roses » « Albert Bichot » - AOP Brouilly

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône des vigneron

Récoltants ardéchois Vin Bio - AOP côtes du Rhône

Crozes-Hermitage « Domaine du Colombier » - AOP Crozes-Hermitage

Saint Joseph « Domaine Lionel Faury » « Hedonism » - AOP Saint Joseph

Syrah d'Ogier (100% Syrah) - IGP Collines Rhodaniennes

BOURGOGNE

Mercurey Domaine Adélie « Albert Bichot » - AOP Mercurey

Hautes Côtes de Nuit

Les Dames Huguettes « Albert Bichot » - AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuit

Pommard « Clos des Ursulines »

Domaine du Pavillon Albert Bichot - AOP Pommard

Hautes Côtes de Nuit « Bio » Domaine Hudelot

AOP Hautes Côtes de Nuit Bourgogne

LES CHAMPAGNES

Pommery Brut Royal

Champagne Moët & Chandon

	12cl	20cl	37,5cl	75cl
	3.90	5.90		19.00
	5.00	7.50		24.00
			11.50	30.90
			13.50	23.00
				22.00
			16.50	25.00
	6.50	9.50	21.00	35.00
				25.00
	5.00	7.50		19.00
				21.00
			3.50	5.50
				14.90
			14.00	23.90
			25.00	45.90
				54.00
				38.00
				62.50
				36.00
				69.90
				23.90
	3.90	6.50	13.50	21.90
			17.50	32.90
				34.00
	4.50	6.80		24.00
				21.00
	4.50	6.80		23.00
	3.90	6.50		24.00
	3.50	5.50		16.90
				39.90
				47.00
				18.00
				46.50
			22.50	33.50
				99.50
				36.00
			12cl	75cl
	8.00			48.00
	9.00			59.00