

Café Flora

vous accueille tout au long de la journée

Petit Déjeuner

Profitez d'un petit-déjeuner buffet gourmand composé de produits frais et fait maison, plein de saveurs et de vitamines !

Déjeuner

Vers midi, nous vous accueillons avec une carte pleine de fraîcheurs.

Dîner

Le soir, il règne comme un doux parfum d'Italie. On savoure une cuisine raffinée préparée à base de produits de grande qualité. Tout est frais, simple mais surtout goûteux !

Brunch

Le Dimanche uniquement, on se retrouve avec la joyeuse équipe du Flora pour un superbe brunch barbecue.

Glacier

Une petite échoppe où l'on découvre un large choix de glaces artisanales aux saveurs naturelles élaborées par un maître glacier.

Pizza à emporter

À la première bouchée, les mots nous viennent par milliers. L'odeur qui sort du four, la couleur de ces tomates, la pâte qui croustille... Tout se fait délice sous la langue.



Café Flora

welcomes you throughout the day

Breakfast

Enjoy a gourmet buffet breakfast made up of fresh, homemade products, full of flavors and vitamins!

Lunch

Around midday, we welcome you with a menu full of freshness.

Dinner

In the evening, it smells like a sweet perfume of Italy. We enjoy cuisine prepared using fine products. Everything is fresh, simple but above all tasty!

Brunch

On Sundays only, we meet up with the happy Flora team for a superb barbecue brunch.

Ice Cream

A small shop where you can discover a wide choice of artisanal ice creams with natural flavors created by a master ice cream maker.

Take Away Pizza

At the first bite, words come to us by the thousands. The smell coming out of the oven, the color of these tomatoes, the crispy dough... Everything is a delight under the tongue.



Antipasti

à partager ✨ *to share*



PLANCHE DE CHARCUTERIE 18€
charcuterie board

PLANCHE DE FROMAGE 18€
cheese board

VITELLO TONNATO 22€
fine slices of veal with a tuna and caper sauce

BELLE BURRATA DE 500G & CARPACCIO DE TOMATE 34€
lovely burrata 500g & carpaccio of tomatoes

**CRUDO DE LOUP,
PERLE DE YUZU
& VINAIGRETTE AUX AGRUMES 24€**
raw bass, yuzu pearl & citrus vinaigrette



Primi



CANNELLONI RICOTTA À LA TRUFFE 32€

pasta with ricotta & truffle

TAGLIATELLE ALLE VONGOLE 28€

pasta with clams, garlic & parsley



AUBERGINES ALLA PARMIGIANA 25€

roasted eggplant, tomato sauce & mozzarella and
parmesan cheeses

TROFIE AL PESTO 26€

pasta with pesto sauce

LASAGNE 24€

lasagna



Secondi



**CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE
ET SALADE DE MESCLUN 36€**

veal chop à la Milanaise & salad

FILET DE LOUP ET CAPONATA 29€

sea bass filet & caponata

OSSO BUCO DE VEAU ET FRITES DE POLENTA 31€

veal shank stew, polenta fries



**TAGLIATA DE THON,
CRÉMEUX DE CAROTTES
ET LÉGUMES D'ÉTÉ 30€**

tuna tagliata, creamy carrot & vegetables

**POLPETTE DELLA NONA
ET PENNE SAUCE TOMATE 28€**



my grandmother's meatballs & pasta tomato sauce

Pizze di Papa

BUFFALA 25€

tomate, burrata, jambon cru, parmesan, roquette
tomato, burratina, raw ham, parmesan, arugula

TRUFFE 33€

crème, mozzarella, truffe, crème de truffe
crème fraîche, mozzarella, truffle, truffle cream

MARGARITA 19€

tomate, mozzarella
tomato, mozzarella

JAMBON FROMAGE 20€

tomate, mozzarella, jambon
tomato, mozzarella, ham

ROYALE 22€

tomate, mozzarella, jambon, champignon, œuf
tomato, mozzarella, ham, mushroom, egg

CHÈVRE 22€

crème, mozzarella, chèvre, miel
crème fraîche, mozzarella, goat cheese, honey

NAPOLITAINE 20€

tomate, mozzarella, anchois, olive, câpre
tomato, mozzarella, anchovy, olive, caper

3 FROMAGES 21€

tomate, mozzarella, chèvre, roquefort
tomato, mozzarella, goat cheese, roquefort

REINE 21€

tomate, mozzarella, jambon, champignon
tomato, mozzarella, ham, mushroom

SALAMI 20€

tomate, mozzarella, salami, oignon
tomato, mozzarella, salami, onion

THON 23€

crème, mozzarella, thon, câpre, oignon
crème, mozzarella, tuna, caper, onion

ARMENIENNE 23€

tomate, mozza, viande hachée, poivron, oignon
tomato, mozzarella, minced meat, pepper, onion

CHORIZO 21€

tomate, mozzarella, chorizo, oignon
tomato, mozzarella, chorizo, onion

PAYSANNE 23€

crème, mozzarella, lardon, champignon, oignon
tomato, mozzarella, ham

ORIENTALE 23€

tomate, mozza, merguez, chorizo, poivron, oignon
tomato, mozza, merguez, chorizo, pepper, onion

HAWAÏ 21€

tomate, mozzarella, jambon, ananas
tomato, mozzarella, ham, pineapple



Carte des Vins

ROSÉ



VERRE 12CL 5€

PISCINE 15CL 6€

PICHET 50CL 18€

DOMAINE DES BEAUCAS 75CL 29€

CHÂTEAU DE PAMPELONNE 75CL 42€

MINUTY PRESTIGE 75CL 54€

BLANC



VERRE 12CL 5€

PISCINE 15CL 6€

PICHET 50CL 18€

ITALIE - IGT VERONA « GARGANEGA »,
CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR 2022
75CL 28€

ITALIE - DOC VENEZIE PINOT GRIGIO "
MARCO POLO" 2022 75CL 40€

BOURGOGNE - CHARDONNAY AOP
"FRISSONS" CYRIL GAUTHERON 2021
75CL 44€

BOURGOGNE - CHABLIS DOMAINE
GAUTHERON 2022 75CL 59€

LOIRE - SAUMUR "VENT DU NORD"
DOMAINE DES GUYONS 2022 75CL 37€

LOIRE - POUILLY FUMÉ "LA LOGE"
DOMAINE DE LA LOGE 2022 75CL 48€



ROUGE



VERRE 12CL 5€

PICHET 50CL 18€

CÔTES DU RHÔNE - "CUVÉE DES GALETS"
LES VIGNERONS D'ESTÉZARGUES 2022
75CL 29€

CÔTES DU RHÔNE - SAINT-JOSEPH
DOMAINES DES MARTINELLES 2021 75CL
63€

ITALIE - IGT VERONA « GARGANEGA »,
CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR 2022
75CL 32€

LOIRE - CHINON "CUISINE DE MA MÈRE"
DOMAINE GROSBOIS 2022 75CL 33€

BOURGOGNE - SANTENAY 1ER CRU "LE
BEAUREGARD" DOMAINE ROGER
BELLAND 2021 75CL 92€

BORDEAUX - GRAVES CHÂTEAU MARTIN
2015 75CL 41€

BORDEAUX - MARGAUX CONFIDENCES DE
PRIEURÉ LICHINE 2020 75CL 68€

CHAMPAGNE

COUPE 12CL 15€

PISCINE 15CL 18€

MALARD BRUT 75CL 90€

DOM PERIGNON 75CL 240€

