

# CAFÉ FLEURS

## ENTRÉES

Bruschetta de tomates anciennes, fêta et Serrano .....	14 €
Foie gras mi-cuit, toasts grillés .....	18 €
Œuf parfait à la truffe d'été, crème de parmesan .....	16 €
Burrata crémeuse, melon d'ici et Serrano .....	16 €
Assiette de véritable "pata negra" Ibereco Bellota .....	28 €
Île flottante salée au parmesan, velouté glacé de petits pois, chips de pancetta ..	13 €
Tataki de betteraves laquées au basilic, chantilly de chèvre et noisettes .....	13 €

## VIANDES

La belle entrecôte Française (~300 g) .....	29 €
L'épaisse côte de cochon du Ventoux (~400 g) .....	21 €
Côtes d'agneau du coin (~250 g) .....	27 €
Magret de canard IGP (~450 g) .....	32 €
Tomahawk de Galice (1,2 kg environ), à partager ou non ! .....	98 €

## PLATS

Pêche du jour (voir l'arrivage) .....	26 €
Daube provençale .....	21 €
Pluma de cochon Ibérique rôtie, crème de chorizo .....	21 €
Salade Gavroche (belle salade, Comté, tomates, œuf mollet et chips de lard) ...	19 €
Lasagnes déstructurées à la burrata et légumes frais .....	18 €
Tartare de bœuf Di Manzo (parmesan, pignons de pin, tomates confites) .....	21 €
Queues de langoustes rôties au beurre .....	49 €
Filet de cochon laqué au miel et épices de Provence .....	19 €
Tartare de dorade aux agrumes, huile d'olives du domaine Peyrassol .....	21 €
Carpaccio de bœuf Français, parmesan et basilic (lamelles de truffe d'été +6€) ...	17 €

*Tous nos plats sont accompagnés au choix :*

*Sauces : crème de fromages affinés, poivre, jus Café Fleurs, crème de chorizo*

*Accompagnements : petites pommes de terre cuisinées à l'huile d'olive, ratatouille maison, polenta crémeuse, frites maison*

# CAFÉ FLEURS

## NOS TAPAS À PARTAGER OU NON !

Pinsa, huile d'olive Peyrassol, truffe fraîche d'été, fleur de sel .....	34 €
L'assiette provençale (pois chichades, tartinade de poivrons grillés à la feta, tapenade) ..	18 €
Le pot de tartinade du jour .....	14 €
Boîte du moment (belles sardines d'Algarve, thon du Portugal, ...) .....	14 €

## DESSERTS

Assiette de fromages affinés .....	13 €
Moelleux au chocolat .....	9 €
Tarte ou pâtisserie du jour .....	9 €
Panna cotta fruits rouges .....	8 €
Pêches rôties au miel et à la verveine .....	12 €
Crème brûlée infusée au romarin .....	9 €
Citron glacé, pointe de basilic .....	11 €
Pain perdu brioché, caramel au beurre salé, éclats de noisettes .....	11 €

## GLACES ARTISANALES

Glaces artisanales .....	
Boule de glace .....	3 € / boule

*Demandez-nous les parfums du moment*

CAFÉ  
Fleurs