



AU PANIER FLEURI

RESTAURANT



2, avenue de Bry - 94170 Le Perreux-sur-Marne / hoteldupanierfleuri@gmailcom

BIERES PRESSION

Bière de Soif 25cl	3,0
Goudale 25cl	3,8

BOUTEILLES

Bière Bio 25cl	4,5
Peroni Italienne 25cl	4,5
Superbock 25cl	3,0
Desperados 33cl	4,8
Pelforth brune 33cl	4,8

BOISSONS FRAICHES

Ice Tea, Orangina, Schweppes	4,0
Coca-Cola, Perrier 33cl	4,0
Jus de fruits Bio 25cl	4,0
Diabolo, limonade 25cl	3,5

NOS COCKTAILS

Sex on the Beach 20cl	6,5
Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, jus de pêche	
Tequila Sunrise 20cl	6,5
Tequila, orange, citron, grenadine	
Piña Colada 20cl	6,5
Rhum, jus d'ananas, crème coco	
Mojito 20cl	6,5
Rhum, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	

EAUX MINÉRALES

Vittel, Badoit San Pellegrino 50cl	3,5
Vittel, Badoit San Pellegrino 100cl	5,5

APÉRITIFS 4cl

Apéritif anisé 2cl	3,0
Martini / Porto rouge ou blanc	4,0
Whisky supérieur	10,0
Gin / Vodka	4,5
Americano / Apérol Spritz	6,5
Prosecco à la coupe	4,0

BOISSONS CHAUDES

Café Bio, Décaféiné Bio	2,3
Café Bio allongé	2,3
Café Bio crème	3,4
Chocolat Bio	3,4
Café ou chocolat viennois Bio	3,4
Cappuccino	3,5
Thé	3,5

NOS VINS FRANÇAIS

ROUGES

	verre 15cl	25cl	50cl	75cl
Bordeaux aoc Château Gantonnet	4,0	8,0	14,0	25,0
Puisseguin Saint-Emilion aoc Château Roc de Boissac La Millerie	5,0	8,0	14,0	25,0
Saint-Emilion aoc Château Belle Assise Coureau				29,0
Haut-Médoc aoc Château Victoria, cru bourgeois	5,0	8,0	14,0	25,0
Brouilly aoc Réserve de Beauvoisie	4,5	6,5	12,5	25,0
Côte Roannaise aoc Domaine Sérol				25,0
Bourgueil aoc Prestige et Tradition				25,0
Côtes du Rhône aoc Les Trois Garçons BIO				27,0
Faugères aoc La Combe				25,0

ROSÉS

Côtes de Provence aoc Côté Presqu'Île, Minuty				27,0
Coteaux d'Aix en Provence aoc Domaine Saint-Julien les Vignes BIO	4,5	6,5	12,5	25,0

BLANCS

Petit Chablis aoc Seigneurie de la Magdeleine	5,0	8,0	14,0	27,0
IGP Pays d'Oc Le Sudiste Chardonnay	4,0	6,0	12,0	21,0
Pouilly Fumé aoc Les Clairières	6,0	8,0	16,0	29,0

NOS VINS ITALIENS

ROUGES

	verre 15cl	25cl	50cl	75cl
Montepulciano d'Abruzzo doc Umani Ronchi	4,0	8,0	14,0	25,0
Chianti doc Torrequercie	4,0	8,0	14,0	24,0
Valpolicella doc Terre di Verona	4,5	6,5	12,5	23,0
Lambrusco Reggiano dolce doc Medici Ermette				21,0

ROSÉS

Lambrusco Reggiano dolce doc Medici Ermete				21,0
Bardolino Chiaretto doc Terre di Verona	4,0	6,0	12,0	20,0

BLANC

Venezia doc Pinot Grigio Terre di Verona	3,5	5,5	11,0	18,0
--	-----	-----	------	------

NOS CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Nicolas Maillart Brut 1 ^{er} Cru "Platine"		52,0
Amadéo	10,0	45,0
Ruinart		80,0

NOS DIGESTIFS

Grappa, Grand-Marnier, Cointreau 4cl	6,5
Amarreto, Limoncello, Get 27, Get 3l 4cl	6,5
Cognac, Armagnac, Poire 4cl	6,5
Calvados 4cl	4,5
Irish Coffee	7,5

Prix nets en euros, taxes et service compris.

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS

FARINE ET TOMATE ITALIENNE SAN MARZANO
OLIVES LECCINO, JAMBON DE PARME 18 MOIS
MOZZARELLA FIOR DI LATTE

MARGHERITA	Tomate, mozzarella, origan, olives	10,0
NAPOLITANA	Tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan	13,5
REGINA	Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan, olives	13,5
QUATTRO STAGIONI	Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, câpres, olives, poivrons	14,5
PRIMAVERA	Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, champignons, artichauts, olives, oignons, origan	13,5
VECCHIA ITALIA	Tomate, mozzarella, champignons, olives, jambon de Parme, basilic, parmesan, tomates cerises, Buffalo	16,5
PARMATTELA	Crème de truffe, roquette, balsamique, jambon de Parme, Stracciatella, tomates cerises,	16,5
DIABOLO	Tomate, mozzarella, oignons, chorizo, origan, œuf, olives	14,0
TONNO Y CIPOLLO (SANS FROMAGE)	Tomate, oignons, thon, œuf, pistou, câpres, olives	14,0
PAYSANNE	Tomate, mozzarella, jambon, lardons, oignons, poivrons, champignons, crème fraîche, olives, origan	14,0
CASA NOSTRA	Tomate, mozzarella, poulet, poivrons, champignons, oignons, pistou, artichauts, œuf, olives	14,5
IL CESTO DI FIORI (LE PANIER FLEURI)	Tomate, mozzarella, jambon, viande hachée, aubergines, œuf, Taleggio Aop, olives, origan	17,0
DIAVOLA (ORIENTALE)	Tomate, mozzarella, oignons, artichauts, merguez, œuf, origan, olives	15,0
VESUVIO (CALZONE)	Tomate, mozzarella, jambon, jaunes d'œuf, origan	14,0
NORDIQUE	Tomate, mozzarella, saumon, crème fraîche, pistou, olives, citron	16,0
PAVAROTTI AU 5 FROMAGES	Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvres, Taleggio AOP, parmesan	14,5
TARTUFO	crème de truffe, mozzarella, champignons, coupons de parmesan, lamelles de pommes de terre	16,0
SPECK	Sauce tomate , roquette, tomate cerise , Speck mozzarella di bufala	16,0
CHÈVRE ET MIEL	Crème et miel, mozzarella, fromage de chèvre, jambon de Parme, roquette	13,5
BAMBINO (UNIQUEMENT POUR ENFANTS)	Tomate, mozzarella, jambon, olives	8,8
Supplément légumes		1,0
Supplément Viande ou fromage		3,0

NOS ENTRÉES

Œuf mayonnaise "Maison"	6,5
Œufs pochés à l'italienne (pain de campagne, gros œufs pochés, buffalo, aubergine confite et sauce tomate)	8,5
Prosciutto di Parma (assiette de jambon de Parme)	11,5
Antipasto Misto (mélange de légumes grillés marinés à l'huile d'olive)	7,0
Foie gras de canard, chutney de figes	11,0
Caprese di Bufala (salade, tomates de saison, mozzarella de Bufflonne, balsamique, huile d'olive)	9,6
Assiette de saumon fumé, toast (tomates cerises, roquette, œufs pochés, vinaigrette balsamique, crème fraîche)	11,0
Planche de charcuteries et fromages à partager	21.0

NOS PÂTES FRAICHES ET BIO

Penne 4 fromages (crème, gorgonzola, parmesan, chèvres, bleu)	14,5
Linguine napolitaine (sauce tomate, basilic)	13,5
Penne à l'arrabiata (piment)	13,0
Linguine bolognaise	13,5
Tagliatelles à la carbonara	13,5
Tagliatelles aux deux saumons	14,5
Tagliatelles à la crème de truffe (Lamelles de poulet, basilic)	16,5
Lasagnes bolognaise salade tomates cerises,	16,5

NOS VIANDES

Entrecôte, sel de Guérande au poivre vert (env 300g)	22,5
Pommes grenailles poêlées à l'ail, haricots verts	
Bavette à la fondue d'échalotte (env 200g)	16,5
Frites maison, salade	
Cœur de faux-filet, sauce noix gorgonzola (env 250g)	18,5
Frites maison, haricots verts	
Tartare de bœuf classique (env 180g)	14,9
Frites maison, salade, sauce verte, cru ou aller-retour	
Tartare à l'italienne (env 200g)	16,9
Frites maison, salade, sauce verte, cru	
Escalope de veau à la milanaise sur lit de pistou	17,9
Linguine sauce napolitaine, parmesan	

POISSON

Filet de saumon sauce vierge	16,9
Légumes croquants	
** Assiette frites maison	4,5

NOS BURGERS

PANIER FLEURI	16,9
Bœuf, sauce verte, tomate, oignon confit, œuf, cheddar, bacon grillé	
GORGONZOLA	15,5
Bœuf, tomate et oignon confits, fromage, gorgonzola	
CAMPAGNARD	16,9
Bœuf, tomate et oignon confits, galette de pomme de terre, reblochon, tranche de lard grillé	
FERMIER	15,9
Poulet grillé, tomate et oignon confits, courgette et aubergine grillée, sauce verte	
LE CANTAL	15,9
Bœuf, tomate et oignon confits, cantal, salade, sauce moutarde	

Pain aux grains de sésame BIO, boeuf 5% MaT.GR

Servi avec des frites "Maison"

Sauces : poivre béarnaise, échalotte, roquefort

NOS SALADES

LANDAISE	16,9
Foie gras, gésiers, haricots verts, tomates cerises magret de canard fumé, œuf, balsamique, olives	
CÉSAR	14,9
Blanc de poulet, œuf poché, croûtons, parmesan	
ITALIENNE	14,9
Jambon de Parme, tomates cerises, poivron aubergine, œuf, olives, parmesan	
BERGÈRE	14,9
Tomates cerises, jambon, chèvre chaud toasté œuf, lardons, noix	
COBB AU POULET	14,9
Poulet, lard fumé, œuf, avocat, chèvre oignon rouge, tomate cerise	

NOS DESSERTS

Brioche façon pain perdu boule glace caramel beurre salé	7,9
Mi-cuit au chocolat, boule glace vanille	6,9
Mousse au chocolat praliné	6,9
Véritable tiramisu cacao ou caramel beurre salé ou granola	7,9
Crème brûlée à la vanille	6,9
Baba limoncello et chantilly	7,9
Thé ou café gourmand	7,9
Fromages (assortiment)	6,9

Prix nets en euros, taxes et service compris. Magentacolor 2020/09