



BRASSERIE FLODERER

LA MER SUR UN PLATEAU

(accompagné de mayonnaise, vinaigre à l'échalote, citron, pain de seigle et beurre demi-sel)

Le Plateau « Prestige » pour 1 personne	}	79,50
<i>½ Homard, ½ Tourteau, 2 Langoustines, 9 Huîtres, env. 150 gr de Bulots, 4 Crevettes Roses</i>		
Le Plateau « Royal » pour 2 personnes	}	135,00
<i>Un Homard entier, Un Tourteau entier, 4 Langoustines, Assortiment de 18 Huîtres, env. 300 gr de Bulots, 8 Crevettes Roses</i>		
Le Plateau Rouge	}	60,50
<i>½ Homard, ½ Tourteau, 2 Langoustines, env. 150 gr de Bulots, 4 Crevettes Roses</i>		
Le Plateau « Floderer »	}	44,50
<i>½ Tourteau, 9 Huîtres, env. 150 gr de Bulots, 4 Crevettes Roses</i>		

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

(accompagnés de mayonnaise, citron, pain de seigle et beurre demi-sel)

Homard Canadien Mayonnaise	}	46,00
½ Homard Canadien Mayonnaise	}	24,00
6 Langoustines Fraîches (400 gr)	}	29,00
Gros Tourteau Entier Mayonnaise (600 à 800 gr)	}	23,50
1/2 Tourteau Mayonnaise (400 gr)	}	13,00
6 Grosses Crevettes Roses	}	15,10
Portion de Bulots (300 gr)	}	10,20

LES HUÎTRES

(accompagnées de vinaigre à l'échalote, citron, pain de seigle et beurre demi-sel)

		Par 6
Les Creuses de Bretagne n°3	}	15,50
Les Fines de Claire, Marennes d'Oléron n° 3	}	18,50
Utah Beach n°2	}	24,20
Les Gillardeau n°3	}	28,50

Pensez à nos Plateaux de Fruits de Mer à emporter



BRASSERIE FLODERER

LES ENTRÉES

Foie Gras de Canard Maison, <i>Chutney et Toasts</i>	}	19,50
Escargots d'Alsace au Beurre d'Herbes	par 6 }	15,00
	par 12 }	24,50
Œuf Mimosa Floderer	}	8,90
Cuisses de Grenouilles au Beurre d'Ail Persillé	}	19,90
Salade Alsacienne	1/2 }	10,50
<i>Salade Verte, Emmental, Cervelas</i>	Entière }	15,50
Salade Lyonnaise, <i>Salade de Mâche, Lardons, Croûtons, Oeuf</i>	}	12,90
Presskopf de Lotte et de Saumon à la <i>Gelée de Crustacés</i>	}	16,50
Terrine de Harengs à la <i>Crème de Ciboulette</i>	}	15,00
Ceviche de Daurade, Coriandre et Citron Vert	}	16,50
Presskopf Vinaigrette	}	14,00

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Couscous de Légumes	}	19,50
Tarte à la Tomate et Burrata	}	16,50

LE MENU ENFANT

Suprême de Volaille ou Steak Haché ou Poisson Grillé ou Paire de Knack
Garniture au Choix

-
2 Boules de Glace au Choix

14,50



BRASSERIE FLODERER

LES VIANDES

Tartare de Bœuf préparé devant vous, <i>Frites et Salade</i>	}	19,50
Filet de Bœuf au Poivre Noir, <i>Purée Maison</i>	}	31,50
Filet de Bœuf Grillé, Sauce Béarnaise, <i>Frites</i>	}	31,50
Onglet à l'Échalote, <i>Frites et Salade</i>	}	26,50
Tête de Veau à l'Ancienne Sauce Gribiche, <i>Pommes de Terre Vapeur</i>	}	21,50
Pavé de Veau, Crème de Morilles, <i>Purée Maison</i>	}	29,00
Escalope de Veau Milanaise, <i>Linguine à la Tomate</i>	}	27,00
Suprême de Volaille, Sauce Crème au Riesling, <i>Spaetzle</i>	}	21,50

LES CHOUCROUTES

Choucroute Traditionnelle Strasbourgeoise	}	24,50
Choucroute aux Trois Poissons <i>(Saumon, Cabillaud et Langoustine)</i>	}	29,00

LES POISSONS

Saumon à l'Oseille, Concassé de Tomates, <i>Épinards et Pommes Vapeur</i>	}	24,50
Dos de Cabillaud Vapeur, Vinaigrette Provençale, <i>Riz</i>	}	26,00
Filet de Daurade Rôti aux Herbes, <i>Légumes</i>	}	25,00
Brochette de Poissons, <i>Tagliatelles Safranées</i>	}	26,00
Saint-Pierre Vapeur, Sauce Béarnaise, <i>Pommes Anglaises et Épinards</i>	}	32,00



BRASSERIE FLODERER

LES FROMAGES DE FRANCE

Assortiment de Fromages, <i>Bouquet de Jeunes Pousses</i>	}	8,10
Assiette de Munster d'Alsace au Cumin <i>Bouquet de Jeunes Pousses</i>	}	7,80

LA CARTE DES GOURMANDISES

Moelleux aux Chocolat Maison au Cacao 72% Valrhona, <i>Glace à la Vanille Bourbon</i>	}	9,50
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	}	8,90
Baba au Rhum Bouchon, Crème Fouettée, <i>Rhum Arrangé de la Maison</i>	}	9,90
Crêpes Suzettes flambées en salle	}	12,50
Café Gourmand, <i>Mignardises et une Boule de Glace</i>	}	8,50
Assiette de Fruits Frais, <i>Sorbet Passion</i>	}	9,50
Soufflé Glacé au Grand Marnier Cordon Rouge	}	9,50
Profiteroles au Chocolat Chaud Valrhona	}	9,90
Dame Blanche	}	8,90
Coupe de Sorbets et Glaces (<i>3 Boules au choix</i>) <i>(Vanille, Chocolat, Café, Caramel Salé, Yaourt, Cannelle, Fraise, Framboise, Cassis, Griotte, Mangue, Passion, Citron, Mandarine)</i>	}	7,50
Coupe Floderer, Sorbet Griottes, Griottines, <i>Chantilly</i>	}	10,90
Coupe Colonel <i>Sorbet Citron, Vodka</i>	}	12,50