



BRASSERIE FLODERER

STRASBOURG

## LA MER SUR UN PLATEAU

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

<b>Le Plateau « Royal » pour 1 personne</b>	<b>}</b>	<b>58,80</b>
<i>1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 langoustines, assortiment de 11 huîtres (4 fines de claire n° 3 et n° 4, 3 cadoret n° 3) 4 crevettes roses, 2 amandes, 6 bulots, crevettes grises</i>		
<b>Le Plateau « Royal » pour 2 personnes</b>	<b>}</b>	<b>114,00</b>
<i>1 homard, 1 tourteau, 8 langoustines, assortiment de 22 huîtres (8 fines de claire n° 3 et n° 4, 6 cadoret n° 3) 8 crevettes roses, 4 amandes, 12 bulots, crevettes grises</i>		
<b>Le Plateau Gourmand</b>	<b>}</b>	<b>52,50</b>
<i>1/2 tourteau, 1/2 homard, 6 crevettes roses, 4 langoustines, 5 bulots, crevettes grises</i>		
<b>Le Plateau « FLODERER »</b>	<b>}</b>	<b>54,50</b>
<i>1/2 tourteau, 3 langoustines, assortiment de 12 huîtres (4 fines de claire n° 3 et n° 4, 4 cadoret n° 3) 4 crevettes roses, 4 amandes, 8 bulots, crevettes grises</i>		
<b>L'Assiette de l'Ecailler</b>	<b>}</b>	<b>21,90</b>
<i>assortiments de 6 huîtres, (3 cadoret n° 3, 3 fines de claire n° 4) 4 crevettes roses, 4 amandes, 8 bulots</i>		
<b>Le Casting d'Huîtres (les 11 pièces)</b>	<b>}</b>	<b>29,90</b>
<i>2 spéciales cadoret n° 3, 3 spéciales cadoret n° 4, 2 fines de claire n° 3, 3 fines de claire n° 4, une gillardeau n° 2</i>		





## BRASSERIE FLODERER

STRASBOURG

### LES HÙÎTRES

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

	Par 6	Par 9	Par 12
Les Spéciales Gillardeau n° 2	} 25,90	37,35	49,80
Les Spéciales Gillardeau n° 3	} 23,60	32,40	43,20
Les Creuses « Spéciales Maison Cadoret » n° 3	} 20,50	30,75	41,00
Les Creuses « Spéciales Maison Cadoret » n° 4	} 17,50	24,75	33,00
Les Fines de Claire, Marenne d'Oléron n° 3	} 17,50	24,75	33,00
Les Fines de Claire, Marenne d'Oléron n° 4	} 16,30	21,75	28,00

### COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

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

1/2 Homard Canadien Mayonnaise	} 22,50
Langoustines Fraîches (400gr)	} 31,50
Tourteau Mayonnaise (400 gr)	} 19,50
Portion de Crevettes Roses (150 gr)	} 15,10
Portion de Crevettes Grises (100 gr)	} 11,50
Portion de Bulots (300 gr)	} 10,20
Portion de 6 Amandes	} 6,60

### ENTRÉES

Terrine de Foie Gras de Canard, <i>Chutney de fruits Épicés</i>	} 14,90
Escalopes de Foie de Canard Poêlées aux Poires	} 16,50
Six Gros Escargots de Birkenwald à l'Alsacienne	} 11,60
Verrine de Rillettes de Sardine, <i>Pain Toasté</i>	} 12,30
Salade Lyonnaise ( <i>Salade de Mâche, Lardons et Œuf Poché</i> )	} 9,00
Os à Moelle en Fourreau de la Maison Kirn <i>A la Fleur de Sel, Pain de Campagne</i>	} 8,90
Soupe de Poisson Maison, <i>Rouille et Croûtons Aillés</i>	} 10,00
Velouté de Potiron, <i>Quenelle de Crème Montée</i>	} 7,90
Œufs Mimosa Floderer	} 7,00
Carpaccio de Noix de St Jacques, <i>Rémoulade de Céleri au Gingembre</i>	} 19,80

### ASSIETTES VEGETARIENNES

Risotto Carnaroli Bio aux Champignons, <i>Herbes Fraîches</i>	} 16,90
Lasagne de Légumes " Racine " au Parmesan	} 17,80
Linguini aux Queues de Crevettes, <i>Crème Anisée</i>	} 19,80



## BRASSERIE FLODERER

STRASBOURG

### LES POISSONS

Moules de Bouchot Marinières, <i>Frites</i>	}	<b>17,40</b>
Filet de Saumon poêlé à l'Oseille, <i>Lit d'Épinard, Tomates concassées et Riz Pilaf</i>	}	<b>18,50</b>
Dorade à la Plancha, <i>Chou-Fleur Roussi, Beurre Blanc</i>	}	<b>25,50</b>
Noix de St Jacques à la Plancha, <i>Polenta Crémeuse aux Champignons, Sauce Safranée</i>	}	<b>26,50</b>
Soupière Lutée de Homard et Saumon, <i>Bisque au Fumet d'Estragon</i>	}	<b>32,00</b>
Belle Sole Meunière préparée devant vous <i>Pommes à l'Anglaise et Beurre Noisette</i>	}	<b>39,00</b>
Choucroute de la Mer <i>Haddock, Saumon, St Jacques, Langoustine, Beurre Blanc</i>	}	<b>24,90</b>

### A PARTAGER

Bar en Croûte de Sel 2 pers. <i>Écrasée de Pommes de Terre aux Olives, Beurre Citronné</i>	}	<b>35/pers</b>
Côte de Bœuf Charolais Label Rouge 2 pers. <i>Sauce Béarnaise, Frites, Salade de Jeunes Pousses</i>	}	<b>39/pers</b>

### LES VIANDES

Steak Tartare de Bœuf, <i>Frites et Salade Mesclun</i>	}	<b>18,50</b>
Boudin Noir, <i>Pomme Purée et Pomme Fruits Rôties</i>	}	<b>17,00</b>
Tête de Veau « de la Maison Kirn » servie au plat, <i>Pommes Vapeur et Sauce Ravigote</i>	}	<b>21,50</b>
Paleron de Bœuf Braisé au Pinot Noir, <i>Poêlée de Champignons et Spätzles à l'Alsacienne</i>	}	<b>17,00</b>
Entrecôte de Bœuf Charolais à la Plancha, (300gr) <i>Sauce Choron, Frites et Légumes Racine</i>	}	<b>28,00</b>
Suprême de Volaille Fermière, <i>Champignons, Sauce Crème au Riesling, Nouilles au Beurre</i>	}	<b>19,20</b>
Côte de Veau Charolais BIO, <i>Poêlée de Girolles, Belle Quenelle de Purée de Pomme de Terre, Jus Corsé</i>	}	<b>33,00</b>
Choucroute Strasbourgeoise <i>Saucisse Blanche, Saucisse au Cumin, Saucisse de Strasbourg, Poitrine de Porc Fumée, Kassler, Boudin Noir</i>	}	<b>21,80</b>



BRASSERIE FLODERER

STRASBOURG

## MENU FLODERER

Entrée + Plat + Dessert **29,10**  
Entrée + Plat (ou) Plat + Dessert **23,60**

### Entrées

Foie gras de Canard en Terrine, *sup 3,50 €*  
*Chutney de Fruits Épicés*

Salade Lyonnaise  
*(Salade de Mâche, Lardons, Œuf Pôché)*

Six Huîtres Fines de Claire N° 4

Velouté de Potiron,  
*Quenelle de Crème Montée*

Œuf Mimosa Floderer

### Plats

Filet de Saumon Poêlé à l'Oseille,  
*Lit d'Épinard, Tomates concassées et Riz Pilaf*

Steak Tartare de Bœuf,  
*Frites et Salade*

Paleron de Bœuf Braisé au Pinot Noir,  
*Poêlée de Champignons et Spätzles à l'Alsacienne*

Suprême de Volaille Fermière,  
*Champignons, Sauce Crème au Riesling, Nouilles au Beurre*

Choucroute Strasbourgeoise,  
*Poitrine de Porc Fumée, Saucisse de Strasbourg, Kassler, Saucisse Fumée*

Risotto Carnaroli Bio aux Champignons

### Desserts

Assortiment de Fromages de France,  
*Bouquet de Salade*

Moelleux au Chocolat Amer,  
*Coulis de Framboise*

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Œufs à la Neige, Crème Anglaise

Coupe de Sorbets et Glaces (3 parfums au choix)