



## 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 } <b>25,90</b>	<b>37,35</b>	<b>49,80</b>	
Les Spéciales Gillardeau n°3 } <b>23,60</b>	<b>32,40</b>	<b>43,20</b>	
Les Creuses « Spéciales Maison Cadoret » n°3 } <b>20,50</b>	<b>30,75</b>	<b>41,00</b>	
Les Creuses « Spéciales Maison Cadoret » n°4 } <b>16,50</b>	<b>24,75</b>	<b>33,00</b>	
Les Fines de Claire, Marenne d'Oléron n°3 } <b>17,50</b>	<b>24,75</b>	<b>33,00</b>	
Les Fines de Claire, Marenne d'Oléron n°4 } <b>17,50</b>	<b>21,75</b>	<b>28,00</b>	
Le Casting d'huîtres (les 11 pièces) } <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>			



### LA MER SUR UN PLATEAU

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

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

*Prix nets exprimés en euros. Les plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*



BRASSERIE FLODERER

STRASBOURG

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

1/2 Homard Canadien Mayonnaise	}	22,50
Langoustines Fraîches (400gr)	}	31,50
Tourteau Mayonnaise (600gr)	}	19,00
Portion de Crevettes Roses (120gr)	}	14,50
Portion de Crevettes Grises (100gr)	}	11,50
Portion de Bulots (280gr)	}	9,50
Portion de 6 Amandes	}	6,60

## ENTRÉES

Foie Gras de Canard en Terrine, <i>Chutney épicé du moment</i>	}	14,90
Escalopes de Foie de Canard Poêlées, <i>Mesclun, Asperges vertes, Réduction de balsamique</i>	}	15,50
Six Gros Escargots Gratinés à l'Alsacienne	}	11,60
Petite Salade Caesar, <i>Gros Lardons, Copeaux de Parmesan, Croûtons, Suprême de Poulet Fermier, Vinaigrette aux Anchois</i>	}	9,30
Mille Feuilles de Pommes Vertes et Chair de Crabe Mayonnaise, <i>Bouquet de Mesclun, Vinaigrette aux Agrumes</i>	}	13,10
Os à Moelle en Fourreau de la Maison Kirn <i>A la fleur de Sel, Pain de campagne</i>	}	8,90
Ceviche de Bar, <i>Avocat, Oignons rouges, Coriandre fraîche, Mesclun</i>	}	14,50
Gaspacho de Tomate Andalou, <i>ses croûtons aillés</i>	}	7,90

## LES GRANDES ASSIETTES DE L'ÉTÉ

Belle Salade Caesar <i>Gros Lardons, Copeaux de Parmesan, Croûtons, Suprême de Poulet Fermier, Vinaigrette aux Anchois</i>	}	18,00
Burrata des Pouilles, Eventail de Tomates au Basilic	}	18,80
Salade Feta et Pastèque aux Olives Violettes	}	16,80
Salade Caesar au Homard	}	25,60
Carpaccio de Bœuf de Montagne, <i>Roquette, Frites Maison</i>	}	17,50
Linguine aux Queues de Crevettes Roses, <i>Crème, Ail, Roquette</i>	}	17,50

## ASSIETTES VEGETARIENNES

Risotto Arborio aux Champignons et Herbes Fraîches	}	16,90
Lasagnes aux Légumes Provençaux à la Fleur de Thym	}	17,80



## BRASSERIE FLODERER

STRASBOURG

### LES POISSONS

Filet de Dorade à la Plancha, <i>Lit de fenouil et roquette, Vierge de tomates</i>	}	<b>19,90</b>
Dos de Cabillaud cuit sur Peau, <i>Étuvée de poireaux et jeunes radis en vinaigrette</i>	}	<b>22,50</b>
Belle Sole Meunière préparé devant vous <i>Pommes à l'anglaise et beurre noisette</i>	}	<b>38,00</b>
Choucroute aux Poissons <i>Haddock, Saumon, Cabillaud, Langoustine, Beurre blanc</i>	}	<b>23,90</b>
Brochettes de Poissons, Linguine au Safran	}	<b>25,80</b>
Filet de Saumon poêlé à l'Oseille, <i>Lit d'Épinard, Tomates concassés et Riz Pilaf</i>	}	<b>19,90</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 томатée, Frites maison et salade mesclun</i>	}	<b>32/pers</b>

### LES VIANDES

Steak Tartare de Bœuf, <i>Pommes frites maison et salade mesclun</i>	}	<b>18,50</b>
Tête de Veau « de la Maison Kirn », <i>Pommes à l'anglaise et sauce Ravigote</i>	}	<b>18,90</b>
Pluma de Cochon Espagnol Snackée, <i>Purée d'Amandine et Tian de légumes, Réduction de poivron rouge</i>	}	<b>21,50</b>
Entrecôte de Bœuf Charolais à la Plancha Sauce Choron, (300gr) <i>Pommes frites maison et mesclun</i>	}	<b>28,50</b>
Suprême de Volaille Fermière, <i>Champignons, Sauce crème au Riesling, Nouilles à l'alsacienne</i>	}	<b>19,20</b>
Choucroute Strasbourgeoise <i>Jarret de porc, Saucisse blanche, Saucisse au cumin, Saucisse de Strasbourg, Poitrine de porc fumée, Kassler</i>	}	<b>21,00</b>
Faux Filet Charolais, <i>Pommes Frites Maison, Salade et Béarnaise</i>	}	<b>23,50</b>



BRASSERIE FLODERER

STRASBOURG

## MENU FLODERER

Entrée + Plat + Dessert **29,10**

Entée + Plat ou Plat + Dessert **23,60**

### Entrée

Tartines de Chair de Crabe en Oliviade

*Salade Mesclun et Tomates*

Six Huitres fines de claire N°4

Salade Féta et Pastèques aux Olives Violettes

Gaspacho de Tomates Andalou,

*croûtons aillés*

Carpaccio de bœuf de montagne,

*Copeaux de Parmesan et roquette*

Foie Gras de Canard Maison, **Sup 3,50**

*chutney épicé du moment*

### Plats

Steak Tartare de Bœuf,

*Pommes frites maison et salade mesclun*

Filet de Dorade à la plancha,

*Lit de fenouil et roquette, vierge de tomate*

Choucroute Strasbourgeoise

*Poitrine de porc fumée, saucisse de Strasbourg, kassler, saucisse fumée*

Pluma de cochon d'Espagne snackée,

*Purée d'amandine et tian de légumes, réduction de poivron rouge*

Suprême de Volaille fermière,

*Champignons, sauce crème au riesling, nouilles à l'Alsacienne*

### Dessert

Assortiment de fromages,

*salade mesclun à l'huile de noix*

Moelleux au chocolat Amer,

*coulis de framboise*

Œuf à la neige,

*crème Anglaise*

Crème Brulée à la vanille bourbon

Coupe de glace sorbet (3 parfums au choix),

*Vanille, chocolat, citron, fraise, pomme verte*