



BRASSERIE FLODERER

STRASBOURG

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

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

A PARTAGER

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

LES VIANDES

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



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)