

...A SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

RENDEZ-VOUS AU...

CAFE DE FLORE

Sur "Les chemins de la liberté"

(J.P. Sartre)

172, BOULEVARD SAINT-GERMAIN
75006 PARIS

cafedeflore.fr

PRIX DE FLORE

1994 :

“Cantique de la Racaille”

V. RAVALEC, Flammarion

1995 :

“Le Pas du Loup”

J. A. BERTRAND, JULLIARD

1996 :

“Le Sens du Combat”

M. HOUELLEBECQ, FLAMMARION

1997 :

“Le chameau sauvage”

P. JAENADA, JULLIARD

1998 :

“Les jolies choses”

V. DESPENTES, GRASSET

1999 :

“Nicolas Pages”

G. DUSTAN, BALLAND

2000 :

“Mémoire courte”

N. REY, AU DIABLE VAUVERT

2001 :

“l’Empire de la morale”

C. DONNER, GRASSET

2002 :

“Rapport sur moi”

G. BOUILLIER, ALLIA

2003 :

“Mammifères”

P. MÉROT, FLAMMARION

2004 :

“Autobiographie érotique”

B. BENDERSON, RIVAGES

2005 :

“Boys, Boys, Boys”

J. SORMAN, GALLIMARD

2006 :

“Rendez-vous”

C. ANGOT, FLAMMARION

2007 :

“Ni d’Eve ni d’Adam”

A. NOTHOMB, ALBIN MICHEL

2008 :

“La meilleure part des hommes”

T. GARCIA, GALLIMARD

2009 :

“L’hyper Justine”

S. LIBÉRATI, FLAMMARION

2010 :

“Le jour du Roi”

A. TAÏA, SEUIL

2011 :

“Du temps qu’on existait”

M. DEFALVARD, GRASSET

PRIX DE FLORE

2012 :

“Zénith-Hôtel”
O. COOP-PHANE, FINITUDE

2013 :

“Tout cela n’a rien à voir avec moi”
M. SABOLO, LATTÈS

2014 :

“L’aménagement du territoire”
A. BELLANGER, GALLIMARD

2015 :

“La Fleur du Capital”
J.-N. ORENKO, GRASSET

2016 :

“Double Nationalité”
N. YARGEKOV, POL

2017 :

“Paname underground”
ZARCA, GOUTTE D’OR

et

2017 :

“L’invention des corps”
P. DUCROZET, ACTES SUD

2018 :

“Anatomie de l’amant de ma femme”
R. RUPERT, L’ARBRE VENGEUR

2019 :

“Rhapsodie des oubliés”
S. AOUINE, LA MARTINIÈRE

2020 :

“La Grâce”
T. DE MONTAIGU, PLON

2021 :

“Le voyant d’Etampes”
A. QUENTIN, L’OBSERVATOIRE

2022 :

“Chienne et Louve”
J. DONNADIEU, EDITIONS GALLIMARD

2023 :

“Western”
M. POURCHET, EDITIONS STOCK

Un bref rappel historique...

Le Prix de Flore fut fondé le 10 mai 1994,
dans le but de transformer la littérature mondiale
en général et la grammaire française en particulier.

Il est doté de 6100 € ainsi que d’un verre de Pouilly Fumé millésimé
offert pendant 1 an, et gravé au nom du lauréat.

Le Jury est composé de :

Frédéric Beigbeder, Jacques Braunstein, Manuel Carcassonne,
Carole Chrétiennot, Michèle Fitoussi, Jean-René van der Plaetsen,
François Reynaert, Jean-Pierre Saccani, Bertrand de Saint Vincent,
Christophe Tison, Philippe Vandel, Arnaud Viviant.

CHAMPAGNE

Flûte (*contenance : 13 cl*)

Brut	21
Pommery rosé «cuvée Apanage»	21
Barons de Rothschild Blanc de Blanc	25
Cuvée Dom Pérignon	45
Champagne cassis, framboise, pêche, mûre	21

Bouteille

BRUT

Louis Roederer Collection	130
Moët & Chandon Brut SA	130
Pommery Brut Royal	110
Duval Leroy Fleur de Champagne	110
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	130
Taittinger Brut	130
Bollinger	150
½ bouteille Moët & Chandon	65

SIGNATURE

Ruinart Blanc de Blancs	220
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	150
Duval Leroy Cuvée Femme	220
Pommery Cuvée Louise	220

Prix € : taxes et service compris (15 % sur H.T.)

L'INSTANT FLORE

à partager

2 flûtes de Champagne brut
Caviar (30 grs) et blinis

120 €

GRANDE CUVÉE

Dom Pérignon	300
Cristal Roederer	300
Krug	375

CUVÉE D'EXCEPTION

Dom Pérignon 2 ^{ème} plénitude	420
-----------------------------------------	-----

ROSÉ

Pommery Rosé Apanage	140
Moët & Chandon Rosé millésimé	140
Dom Pérignon Rosé millésimé	480

Prix : taxes et service compris (15 % sur H.T.)

COCKTAILS

Nos Créations

Le Flore <i>Champagne, Cognac, Grand-Marnier, Coulis de fruits rouges</i>	22
Colette <i>Gin Bombay, Liqueur Saint-Germain, jus de citron, Premium tonic</i>	17
Le Saint-Germain <i>Gin, Amaretto, Jus de pamplemousse, sirop de fraise</i>	21
Vanity Flore <i>Champagne, liqueur Saint-Germain, Apérol</i>	22
Avec Philtre <i>Vodka Le Philtre, Angostura, jus de citron vert, limonade.</i>	21

Le Champagne

Barbottage Special	22
<i>Champagne, Cognac, Cointreau, jus d'orange, jus de citron</i>	
Bellini <i>Champagne, purée de pêche</i>	22
French 75	22
<i>Champagne, Gin, Sirop de sucre de canne, jus de citron</i>	
Pimm's Royal <i>Champagne, Pimm's, cerises à l'eau de vie</i>	22

Le Rhum

Cuba Libre <i>Bacardi, Coca-cola</i>	16.50
Daïquiri <i>Rhum blanc, sirop de sucre de canne, jus de citron vert</i>	16.50
Mojito <i>Havana 3 ans, citron vert, feuille de menthe, soda, sucre</i>	16.50
Piña colada <i>Rhums brun et blanc, jus d'ananas, lait de coco</i>	16.50
Planteur <i>Havana 3 ans, jus d'orange et d'ananas, sirop de grenadine</i>	16.50

Le Gin

Dry Martini <i>Gin, Martini dry</i>	16.50
Gimlet <i>Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne</i>	16.50
Gin Fizz <i>Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, soda</i>	16.50
Negroni <i>Campari, Vermouth rouge, Noilly Prat, Gin, soda</i>	16.50
Tom Collins <i>Gin, jus de citron, soda</i>	16.50
White Lady <i>Gin, Cointreau, jus de citron vert</i>	16.50

La Vodka

Bloody Mary <i>Vodka, jus de tomate, jus de citron, assaisonnement</i>	16.50
Cosmopolitan <i>Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert</i>	16.50
Moscow Mule <i>Vodka, jus de citron vert, ginger beer</i>	16.50
Vodka orange <i>Vodka, jus d'orange</i>	16.50
Vodkatini <i>Vodka, Noilly Prat</i>	16.50

La Tequila

Margarita <i>Tequila, Cointreau, jus de citron vert</i>	16.50
Tequila Sunrise <i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	16.50

Les Whisky/Bourbon

Bourbon Sour <i>Bourbon, jus de citron, sirop de sucre de canne</i>	16.50
Manhattan <i>Bourbon, Vermouth rouge, Angostura</i>	16.50

Le Cognac

Cognac Sour <i>Cognac, jus de citron, sirop de sucre de canne</i>	16.50
Side-Car <i>Cognac, Cointreau, jus de citron</i>	16.50

Les Intemporels

Americano <i>Campari, Vermouth rouge, Noilly Prat, soda</i>	16.50
Boulevardier <i>Campari, Vermouth rouge, Bourbon</i>	16.50
Campari orange <i>Campari, Jus d'orange</i>	16.50
Long Island Iced Tea	16.50
<i>Gin, Rhum blanc, Vodka, Tequila, Cointreau, sirop de sucre de canne, jus de citron, Coca-Cola</i>	
Malibu ananas <i>Malibu coco, jus d'ananas</i>	16.50
Pimm's N°1 <i>Pimm's, limonade, cerises à l'eau de vie</i>	16.50

Sans alcool :

Chantaco <i>Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de fraise</i>	15
Cendrillon <i>Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de grenadine</i>	15
Go Mango	15
<i>Jus de mangue, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de sucre de canne</i>	
Virgin Colada <i>Lait de coco, jus d'ananas, jus d'orange</i>	15
Virgin Mojito <i>Limonade, citron vert, feuilles de menthe, sucre</i>	15

APÉRITIFS (8 cl)

Anisés (4 cl) : Pastis 51, Ricard	9.50
Vermouth : Cinzano, Martini, Noilly Prat, Noilly Prat cassis	10.50
Martini Gin	15.50
Bitter : Campari, Picon, Apérol, Picon vin blanc	10.50
Gentiane : Suze, Suze cassis	10.50
Quiquina : Byrrh	10.50
Vins doux naturels : Muscat de Frontignan	10.50
Porto : Porto 20 ans	17
Porto blanc ou rouge	11
Xérès : Tio Pépé	10

WHISKIES (5 cl)

Scotch whiskies, Whiskey Irlandais :	
J & B, Johnnie Walker Red Label, Jameson	13
Scotch whisky 12 ans :	
Chivas Regal, Johnnie Walker Black Label	15
Bourbon, Tennessee :	
Maker's Mark	14
Jack Daniel's	14
Pur Malt :	
Talisker Port Ruigh, Glenmorangie	15.50
Glenfiddich, Aberlour Single malt 10 years old	14.50
Single Malt :	
Alfred Giraud «Héritage»	22
Supplément Soda pour whisky	3

Prix € : taxes et service compris (15 % sur H.T.)

ACCOMPAGNEMENTS

APERITIFS

Saucisson sec Cherubino	11
Charcuterie sur Poilâne	18
Toasts saumon fumé	25
Le Flore en apéritif (Croque-Monsieur Spécial Flore)	13
Le Croque Caviar Spécial Flore	38
Chips au Poivre	2.50

A partager :

La planche de fromages 32

Camembert, Saint-Nectaire, Comté, Fourme d'Ambert, Sainte-Maure, pain toasté

La planche mixte 32

Jambon San Daniel, Jambon blanc, saucisson, Terrine Flore, Camembert, Saint-Nectaire, Comté, Fourme d'Ambert, Sainte-Maure

EAUX-DE-VIE (5 cl)

Rhums :

Havana Club 3 ans, Bacardi, Trois Rivières Ambré	14.50
Vieux JM Millésimé	22

Gins :

Gin	13
Bombay Sapphire	16

Vodkas et Téquilas :

Vodka	13
Le Philtre organic Vodka	19
Zubrowka	15.50
Belvédère	17.50
Téquila	14
Téquila Patron	20

Supplément Soda	3
Supplément soda Tonic Premium	3.40

Eaux de vie de fruits :

Poire, Mirabelle, Framboise « <i>Massenez</i> »	16.50
Vieille Prune « <i>Louis Roque</i> »	19

Cerise à l'Eau de Vie	13.50
------------------------------	-------

Marc d'Alsace	19
----------------------	----

Armagnacs :

Bas-Armagnac 7 ans	18
Bas-Armagnac 17 ans	21
Bas-Armagnac Laberdolive 1992	60

Cognacs :

Hennessy V.S.O.P.	16.50
Hennessy X.O.	36
Hennessy Paradis (2 cl)	55

Calvados :

Calvados Réserve	16.50
Calvados Hors d'âge	20

LIQUEURS

Amaretto	14
Cointreau, Grand Marnier	14
Fernet Branca, Chartreuse verte	14
Bailey's	14
Get 27, Get 31, Marie Brizard	14
Saint-Germain	14
Malibu	14

BIERES

Pression : Météor Spécial Flore 40 cl	11
Blanche : Hoegaarden 33 cl	10
Blonde : Corona, Heineken 33 cl	10
Brune : Pelforth 33 cl	10
Sans alcool : 1664 25 cl	10
Panaché ou Monaco 40 cl	11
Picon Bière 40 cl	11.50

EAUX (50 cl)

½ EAUX PLATES

Vittel	8
Evian	8

½ EAUX PÉTILLANTES

San Pellegrino	8
Eau de Perrier	8
Orezza	8
Badoit	8

BOISSONS FROIDES

Citron pressé	9.50
Orange, Pamplemousse pressé 25 cl	9.50
Coca-Cola, Zéro 33 cl	8
Paris-Cola 33 cl	8
Orangina 25 cl	8
Schweppes Tonic 25 cl	8
Schweppes Premium tonic 20 cl	8
Ginger beer 20 cl	8
Limonade artisanale Lorina 33 cl	8
Thé à la pêche Bio 33 cl	8.50
Bitter San Pellegrino 10 cl	8
Jus de tomate assaisonné Bio 25 cl	8.50
Jus d'ananas Bio 25 cl	8.50
Jus de pomme Bio 25 cl	8.50
Jus de mangue-passion Bio 25 cl	8.50
Nectar de pêche Bio 25 cl	8.50
Perrier 33 cl	8
Vittel, San Pellegrino 25 cl	6.50
Thé de Flore Glacé	8
Café, Latté glacé	8
Lait froid	5
Supplément sirop	0.50

Prix € : taxes et service compris (15 % sur H.T.)

BOISSONS CHAUDES

Chocolat spécial Flore	9.50
Chocolat spécial Flore viennois (avec chantilly)	11.50
Café expresso spécial Flore	5
Café expresso spécial Flore, Baileys	9.50
Café décaféiné	5
Café crème	6.40
Café expresso double	8.50
Cappuccino, Café Viennois	8
Irish Coffee	16.20
Grog au rhum, whisky, cognac	13
Lait chaud	5
Vin chaud	9.50
Viandox	6.50

LE PETIT DEJEUNER

Croissant au beurre	3.50
Brioche au beurre ou Pain aux raisins ou Pain au chocolat	4
Toasts et beurre d'Echiré	4.80
Blinis (2 pièces)	4.80
Tartine et beurre d'Echiré	4
Beurre d'Echiré doux ou salé (20 grs)	2.50
Miel ou Confiture	3
<i>(Fruits de la passion – abricot – orange - fraise - framboise - cerise)</i>	
Œufs coques (2 pièces), mouillettes et beurre d'Echiré	13.50
Œuf dur Bio	3

Prix € : taxes et service compris (15 % sur H.T.)

THÉS ET INFUSIONS

Thé Création d'Exception

Le Thé de Flore	9
<i>Thé d'Exception : Thé noir du Népal Bio aux écorces de cacao, cardamome et fleur de bruyère</i>	



Darjeeling - Himalaya	8
<i>(Thé noir, Inde, Récolte d'été)</i>	
Ceylan Orange Pekoe	8
<i>(Thé noir, Sri Lanka)</i>	
Fuji-Yama	8
<i>(Thé vert, Sencha, Japon)</i>	
Earl Grey Impérial	8
<i>(Darjeeling de printemps et bergamote)</i>	
Marco Polo	8
<i>(Thé noir fruité et fleuri)</i>	
Thé sur le Nil	8
<i>(Thé vert citronné et fruité)</i>	
Empereur Chen Nung	8
<i>(Thé noir légèrement fumé)</i>	

INFUSIONS BIO

Camomille	8
Verveine	8
Tilleul	8
Menthe Poivrée	8

PÂTISSERIES

Tarte Maison, pâtisserie du jour	13
Millefeuille et pâtisseries « Hugo et Victor »	15
Cake aux fruits confits, cake citron	8
Tarte Tatin	15

LES VINS

SÉLECTION PRESTIGE DU CAFÉ DE FLORE

1^{er} Cru Classé

(La bouteille : 1200 €)

Château Latour 2002 Pauillac

Château Haut Brion 2012 Pessac Léognan rouge

Château Mouton Rothschild 1999 Pauillac

1^{er} Grand Cru Classé Saint Emilion

Château Cheval Blanc 2008.....1000 €

Château Angélu 2006.....800 €

Vin de Sauternes

Château d'Yquem 1997 Sauternes...700 €

Vin Exceptionnel

Petrus 1999 Pomerol...3200 €

Prix € : taxes et service compris (15 % sur H.T.)

	<i>verre 14 cl</i>	<i>bouteille 75 cl</i>
Vins blancs		
Chablis	11.50	55
Sancerre	11.50	55
Pouilly fumé Ladoucette	14	68
Châteauneuf-du-Pape Dom. Durieu 2022	14.50	80
Sauternes	13	65
Kir Chablis	11.50	
Kir Pouilly fumé	14	
Meursault Domaine Bouzereau 2020		118

Vins rouges		
Brouilly Château de Corcelles	10	48
Clarendelle « Bordeaux par Haut Brion »	10	50
Saint Emilion Grand Cru	15	72
Côte de Nuits Gevrey-Chambertin	16.50	82
Vallée du Rhône Crozes Hermitage	12	58

Vins rosés		
Côtes de Provence	10	47
Domaines OTT Bandol	14	66

<u>Sélection de Grands Vins</u>	<i>verre 14 cl</i>	<i>magnum 1,5 l</i>
Vallée du Rhône : Châteauneuf-du-Pape 2018	23	230
Saint-Estèphe : Château Haut-Marbuzet 2017	22	220
Saint-Julien : Les Fiefs de Lagrange 2018	22	220
Pessac-Léognan : Château Bouscaut 2018	25	250

Prix € : taxes et service compris (15 % sur H.T.)

SALADES

Salade Flore	19.50
<i>Salade, tomate, emmenthal, jambon, œuf dur Bio</i>	
Salade Caesar	22
<i>Salade romaine, blanc de volaille, poitrine fumée, sauce Caesar, parmesan</i>	
Salade Carciofi	22.50
<i>Salade, artichauts, Jambon San Daniel, parmesan</i>	
Salade Niçoise	23.50
<i>Salade, thon, poivrons rouges, haricots verts, olives niçoises, anchois, tomates, œuf dur Bio</i>	
Salade du Jardin	20
<i>Boulgour, quinoa, aubergine, courgette, carotte, tomates, pignons de pin, basilic, menthe</i>	
Salade Colette	22.50
<i>Salade sucrine, crevettes, pamplemousse</i>	
Salade Méditerranéenne	20
<i>Fêta, poivron jaune, oignon rouge, olives noires, tomates cerises</i>	
Tomate, Mozzarella di Buffala	22
Salade de bœuf aux herbes fraîches	23
<i>Bœuf sauté, salade verte, concombre, tomate, coriandre, menthe fraîche</i>	
Avocat vinaigrette ou mayonnaise	16
Poireaux vinaigrette, Roquefort, œuf poché et noix	21
Haricots verts frais en salade	16
Mesclun de salades	9.80
Salade verte	9.00
Salade tomates	9.80
Salade verte/tomates	11

Prix € : taxes et service compris (15 % sur H.T.)

ŒUFS

Tous nos œufs sont Bio

Omelette, œufs au plat ou brouillés :	
Nature	14
Jambon blanc ou fromage	15
Mixte : jambon blanc et fromage	16
Omelette ou œufs brouillés, fines herbes	14
Omelette aux champignons des bois	19
Omelette végétarienne	18
Œufs au plat ou brouillés, bacon	15.50
Œufs coque (2 pièces)	13.50
Œufs brouillés au saumon fumé	22
Œufs au plat nature et la paire de Francfort	24

SANDWICHES

Club sandwich	22.50
<i>Pain de mie toasté, poulet, tomate, salade, mayonnaise, œuf dur Bio, bacon</i>	
Le Club Saumon fumé	26
<i>Pain de mie complet toasté, saumon fumé, œuf Bio, tomate concassée, aneth, fromage frais allégé, salade verte</i>	
Le Club Rykiel: club sandwich tout nu	21
<i>Sans pain ni mayonnaise avec ketchup et moutarde</i>	
Jambon blanc beurre ou emmental beurre	10
Mixte : jambon blanc, emmental	12
Jambon San Daniele	12
Rillettes au pain Poilâne	11

Carte des produits allergènes à disposition sur demande

*Prix € : taxes et service compris (15 % sur H.T.) - *Homard européen - Bœuf Français*

SNACKING

Soupe froide du moment	16
Soupe à l'oignon gratinée	16.50
Saumon fumé Norvégien, <i>avec toasts ou blinis</i>	31
Homard* entier en salade, aux agrumes et avocat	48
Œufs de saumon	21
Caviar de France (30 grs), blinis	90
Filet de ventrèche de thon blanc et tomates	22
Foie gras "Maison" de canard avec toasts	26.50
Melon	15
Melon au jambon San Daniel	20
La Terrine du Café de Flore par Gilles Vérot <i>(Veau, volaille, foie gras) mesclun de salade</i>	24
Pâté en croûte par Gilles Vérot	25
Tartare de bœuf Charolais, mesclun de salades	23
Rôti de bœuf froid, <i>haricots verts en salade, mayonnaise</i>	25
Carpaccio <i>(bœuf français)</i>	20
Aile ou cuisse de poulet de ferme, salade verte	20
Jambon de bellota 100% Iberico Cinco Jotas	28
Jambon San Daniele	19.50
Jambon blanc	13.50
Rillettes de Porc	13.50

Quiche Lorraine	18
Quiche du jour	18
Le Welsh Rarebit (<i>spécialité à base de fromage Cheddar, bière et toast</i>)	20
La paire de Francfort	10
Millefeuille d'aubergine et fromage de chèvre	23
Parmentier de canard, mesclun de salades	27
Confit de canard, haricots verts	27
Le Croque Caviar Spécial Flore	38
Le Flore (<i>croque Monsieur Spécial Flore jambon, fromage</i>)	14
Le Flore végétarien (<i>Champignons des bois, épinards</i>)	14
Le Jockey (<i>croque Monsieur Spécial Flore avec un œuf</i>)	15.50
Le Jockey végétarien (<i>Flore végétarien avec un œuf</i>)	
Le Flore ou le Jockey au Cheddar (<i>supplément</i>)	5.50

Carte des produits allergènes à disposition sur demande

Prix € : taxes et service compris (15 % sur H.T.) - *Homard européen - Bœuf Français

FROMAGES

Camembert	9.50
Saint-Nectaire	11.50
Saint-Marcellin	11.50
Fourme d'Ambert	11.50
Comté	11.50
Crottin de Chavignol	12.50
Crottin de Chavignol chaud <i>sur pain Poilâne toasté</i>	17
Assiette de fromages Dégustation	22
<i>Camembert, Saint-Nectaire, Comté, Fourme d'Ambert, Crottin de Chavignol, Confiture de Cerise</i>	
La planche de fromages à partager	29
<i>Camembert, Saint-Nectaire, Comté, Fourme d'Ambert, Sainte-Maure, pain toasté</i>	
La planche mixte	29
<i>Jambon San Daniel, Jambon blanc, saucisson, Terrine Flore, Camembert, Saint-Nectaire, Comté, Fourme d'Ambert, Sainte-Maure</i>	

PÂTISSERIES/DESSERTS

Salade de fruits frais ou ananas frais	14
Frais nature, sucre ou chantilly	15
Frais Melba	17
<i>Fraises, glace vanille, coulis de fruits rouges, Chantilly</i>	
Crème brûlée à la vanille	12
Tarte maison, pâtisserie du jour	12
Millefeuille et pâtisseries « Hugo et Victor »	14
Tarte Tatin	15
Cake aux fruits confits, cake citron	7.50

Prix € : taxes et service compris (15 % sur H.T.)

GLACES et SORBETS

Glaces et sorbets de chez  HUGO & VICTOR
100% naturels sans colorant ni arôme artificiel

Coupe du glacier, 3 parfums au choix <i>Glaces : vanille, café, chocolat noir, pistache, caramel au beurre salé</i> <i>Sorbets : citron, poire, mangue, framboise</i>	16
Milk Shake <i>Parfum au choix</i>	17.50
Café ou Chocolat liégeois <i>Glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, Chantilly</i>	17.50
Dame Blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly</i>	17.50
Coupe Flore <i>Glaces : chocolat noir, pistache, sorbet poire, sauce chocolat et Chantilly</i>	17.50
Coupe Saint-Germain <i>Glaces : vanille, pistache, sorbet framboise, coulis de fruits rouges et Chantilly</i>	17.50
Colonel <i>Sorbet citron, Vodka</i>	17.50
Profiteroles au chocolat <i>Glace vanille et sauce chocolat</i>	17.50
Supplément Chantilly	2.00

La Direction regrette de ne pouvoir accepter
les règlements par chèques.

Prix € : taxes et service compris (15 % sur H.T.)

La boutique du
Café de Flore

shop.cafedeflore.fr



La boutique du
Café de Flore



shop.cafedeflore.fr

Le Thé de Flore	35
Boîte métal de 15 sachets voile végétale	
Thé d'Exception : Thé noir du Népal Bio aux écorces de cacao et cardamome	

ENSEMBLE

Petit déjeuner 1 personne	120
<i>1 Tasse à thé, 1 Assiette rocaille 17,5 cm, 1 Verre à eau, 1 Coupelle à sucre, 1 Pot 20cl, 1 Coquetier</i>	
Petit déjeuner 2 personnes	210
<i>2 Tasses à thé, 2 Assiettes rocaille 17,5 cm, 2 Verres à eau, 1 Coupelle Lotus, 1 Pot 20cl, 2 Coquetiers</i>	
Indispensable Thé de Flore	120
<i>1 Tasse à thé, 1 Théière 34cl, 1 Thé de Flore (boîte métal 15 sachets)</i>	
Instant Thé de Flore	110
<i>2 Tasses à thé, 1 Thé de Flore (boîte métal 15 sachets)</i>	
Trio Miniature	45
<i>1 Soupière miniature, 1 Plat à œuf miniature, 1 ensemble Magnet</i>	
L'Authentique	70
<i>1 Tasse à Thé, 1 Assiette rocaille 17.5 cm, 1 Verre à eau</i>	
Moment Parisien	60
<i>1 Tasse à Déjeuner, 1 Assiette plate 17 cm, 1 Verre à eau</i>	

PETIT DEJEUNER

Tasse à café + soucoupe 10cl	40
Tasse à thé + soucoupe 15cl	42
Tasse à déjeuner + soucoupe 35 cl	35
Tasse à cappuccino 30 cl	35
Mug	25
Bol 55cl	20
Coupe salade de fruits	18
Tartineur	33
Coupelle à sucre	25
Coquetier	16

VERRE

Carafé 45cl	32
Flûte à Champagne 16cl	15
Verre à eau 16cl	10
Verre à vin 18cl	12
Verre à bière Pression 40cl	12
Verre à bière 33cl	12
Verre à orangeade 28cl	12
Verre Bacchus 37cl	15
Verre Napoléon 39.5 cl	15
Verre à vin chaud 24cl	12

La boutique du
Café de Flore

shop.cafedeflore.fr



THEIERE ET POT

Théière 1pers 34cl.	55
Théière 2pers 45cl.	65
Pot 15cl.	34
Pot 20cl.	35
Pot 30cl.	36
Soupière tête de lion.	31
Pot à chocolat 35cl.	48

ACCESSOIRE

Limonadier.	12
Pin's.	11
Cendrier 3 encoches.	32
Pot à Moutarde.	31
Beurrier cloche inox.	40
Porte-clés.	17
Menu Français ou Anglais.	7
Poster RAZZIA 70x93cm.	150
Magnet.	12
Mini Coupelle.	14

ASSIETTE

Rocaille 17,5cm.	26
Rocaille 20,5cm.	33
Rocaille 23,5cm.	36
Rocaille creuse 21cm.	35
Plate 17cm.	17
Plate 19cm.	19
Plate 21cm.	21
Plat à œuf 18 cm.	28

