

...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](http://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. GARCÍA, GALLIMARD

2009 :

*“L’hyper Justine”*  
S. LIBÉRATI, FLAMMARION

2008 :

*“La meilleure part des hommes”*  
T. GARCÍA, GALLIMARD

2011 :

*“Du temps qu’on existait”*  
M. DEFALVARD, GRASSET

2012 :

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

2013 :

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

# PRIX DE FLORE

---

2014 :

*“L'aménagement du territoire”*  
A. BELLANGER, GALLIMARD

2015 :

*“La Fleur du Capital”*  
J.-N. ORENGO, 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, PLOEN

2021 :

*“Le voyant d'Etampes”*  
A. QUÉNTIN, L'OBSERVATOIRE

2022 :

*“Chienne et Louve”*  
J. DONNADIEU, ÉDITIONS GALLIMARD

2023 :

*“Western”*  
M. POURCHET, ÉDITIONS STOCK

2024 :

*“Marc”*  
B. STOCK, ÉDITIONS RUE FROMENTIN

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	22
Pommery rosé «cuvée Apanage»	22
Barons de Rothschild Blanc de Blanc	25
Cuvée Dom Pérignon	49
Champagne cassis, framboise, pêche, mûre	22

## **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

# 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 <sup>ème</sup> plénitude	420
---	-----

## ROSÉ

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

# COCKTAILS

## Nos Créations

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

## Le Champagne

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

## Le Rhum

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

## Le Gin

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

## La Vodka

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

## La Tequila

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

## Les Whisky/Bourbon

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

## Le Cognac

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

## Les Intemporels

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

## Sans alcool :

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

# APÉRITIFS (8 cl)

<b>Anisés</b> (4 cl) : Pastis 51, Ricard	10
<b>Vermouth</b> : Cinzano, Martini, Noilly Prat, Noilly Prat cassis	11
<b>Martini Gin</b>	16
<b>Bitter</b> : Campari, Picon, Apérol, Picon vin blanc	11
<b>Gentiane</b> : Suze, Suze cassis	10.50
<b>Quiquina</b> : Byrrh	10.50
<b>Vins doux naturels</b> : Muscat de Frontignan	10.50
<b>Porto</b> : Porto 20 ans	17
Porto blanc ou rouge	11
<b>Xérès</b> : Tio Pépé	11

# WHISKIES (5 cl)

<b>Scotch whiskies, Whiskey Irlandais</b> :	
J & B, Johnnie Walker Red Label, Jameson	14
<b>Scotch whisky 12 ans</b> :	
Chivas Regal, Johnnie Walker Black Label	16
<b>Bourbon, Tennessee</b> :	
Maker's Mark	15
Jack Daniel's	15
<b>Pur Malt</b> :	
Talisker Port Ruigh, Glenmorangie	17
Glenfiddich, Aberlour Single malt 10 years old	16
<b>Single Malt</b> :	
Alfred Giraud «Héritage»	22
<b>Supplément Soda pour whisky</b>	3

# 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	14
Bombay Sapphire	16

## **Vodkas et Téquilas :**

Vodka	14
Le Philtre organic Vodka	19
Zubrowka	16
Belvédère	18
Téquila	14
Téquila Patron	20

<b>Supplément Soda</b>	3
<b>Supplément soda Tonic Premium</b>	3.40

## **Eaux de vie de fruits :**

Poire, Mirabelle, Framboise « <i>Massenez</i> »	17
Vieille Prune « <i>Louis Roque</i> »	19

<b>Cerise à l'Eau de Vie</b>	13.50
------------------------------	-------

<b>Marc d'Alsace</b>	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

<b>Pression</b> : Météor Spécial Flore 40 cl	11
<b>Blanche</b> : Hoegaarden 33 cl	10
<b>Blonde</b> : Corona, Heineken 33 cl	10
<b>IPA Bio</b> : La Parisienne 33 cl	10
<b>Brune</b> : Pelforth 33 cl	10
<b>Sans alcool</b> : 1664 25 cl	10
<b>Panaché ou Monaco</b> 40 cl	11
<b>Picon Bière</b> 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 «La Loère» 33 cl	8.50
Bitter San Pellegrino 10 cl	8
Jus de tomate Bio 25 cl	8.50
Jus d'ananas Bio 25 cl	8.50
Jus de pomme Bio 25 cl	8.50
Pur jus d'orange-carotte-citron 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
<b>Supplément sirop</b>	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	10
Café décaféiné	5
Café crème	6.40
Café expresso double	8.50
Cappuccino, Café Viennois	9
Irish Coffee	16.20
Grog au rhum, whisky, cognac	13
Lait chaud	5
Vin chaud	9.50
Viandox	6.50

# LE PETIT DEJEUNER

*Nos viennoiseries ne sont pas disponibles toute la journée*

Croissant au beurre	4
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  
*Thé d'Exception : Thé noir du Népal Bio aux écorces de cacao, cardamome et fleur de bruyère*

## **THÉS**



Darjeeling - Himalaya 8  
*(Thé noir, Inde, Récolte d'été)*

Ceylan Orange Pekoe 8  
*(Thé noir, Sri Lanka)*

Fuji-Yama 8  
*(Thé vert, Sencha, Japon)*

Earl Grey Impérial 8  
*(Darjeeling de printemps et bergamote)*

Marco Polo 8  
*(Thé noir fruité et fleuri)*

Thé sur le Nil 8  
*(Thé vert citronné et fruité)*

Empereur Chen Nung 8  
*(Thé noir légèrement fumé)*

## **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

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

# LES VINS

## SÉLECTION PRESTIGE DU CAFÉ DE FLORE

### 1<sup>er</sup> Cru Classé

(La bouteille : 1200 €)

*Château Latour 2002 Pauillac*

*Château Haut Brion 2012 Pessac Léognan rouge*

*Château Mouton Rothschild 1999 Pauillac*

### 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé Saint Emilion

*Château Cheval Blanc 2008.....1000 €*

### Vin de Sauternes

*Château d'Yquem 1997 Sauternes...700 €*

### Grand Vin d'Exception

*Petrus 1999 Pomerol...3200 €*

	<i>verre 14 cl</i>	<i>bouteille 75 cl</i>
<b>Vins blancs</b>		
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

### **Sélection de Grands Vins**

	<i>verre 14 cl</i>	<i>magnum 1,5 l</i>
Vallée du Rhône : Châteauneuf-du-Pape 2020	23	230
Saint-Estèphe : Château Haut-Marbuzet 2019	22	220
Saint-Julien : Les Fiefs de Lagrange 2017	22	220
Pessac-Léognan : Château Bouscaut 2018	25	250

# SALADES

Salade Flore	20.50
<i>Salade, tomate, emmenthal, jambon, œuf dur Bio</i>	
Salade Caesar	23
<i>Salade romaine, blanc de volaille, poitrine fumée, sauce Caesar, parmesan</i>	
Salade Carciofi	23.50
<i>Salade, artichauts, Jambon San Daniel, parmesan</i>	
Salade Niçoise	24.50
<i>Salade, thon, poivrons rouges, haricots verts, olives niçoises, anchois, tomates, œuf dur Bio</i>	
Salade du Jardin	21
<i>Boulgour, quinoa, aubergine, courgette, carotte, tomates, pignons de pin, basilic, menthe</i>	
Salade Colette	22.50
<i>Salade sucrine, crevettes, pamplemousse</i>	
Salade Landaise	25
<i>Salade frisée, magret de canard fumé, foie gras, gésiers confits, œuf poché, croûtons</i>	
Tomate, Mozzarella di Buffala	22
Salade de bœuf aux herbes fraîches	23.50
<i>Bœuf froid, salade verte, concombre, tomate, coriandre, menthe fraîche</i>	
Avocat vinaigrette ou mayonnaise	16
Haricots verts frais en salade	16
Mesclun de salades	10
Salade verte	9
Salade tomates	10
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
<i>Carotte, soja, oignon, poivron, olive verte</i>	
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, bacon, œuf dur Bio, tomate, salade, mayonnaise</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.)*

# SNACKING

Soupe 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	23
Caviar de France (30 grs), blinis	100
Filet de ventrèche de thon blanc et tomates	22
Foie gras "Maison" de canard avec toasts	27.50
La Terrine du Café de Flore par Gilles Vérot <i>(Veau, volaille, foie gras), mesclun de salades</i>	24
Pâté en croûte par Gilles Vérot <i>(Porc, veau, foie gras), mesclun de salades</i>	26
Tartare de bœuf Charolais, <i>mesclun de salades</i>	23.50
Rôti de bœuf froid, <i>haricots verts en salade, mayonnaise</i>	25
Carpaccio de Boeuf français <i>Bœuf, salade roquette, Parmesan, pignons de pin</i>	21
Aile ou cuisse de poulet de ferme, salade verte	21
Jambon de bellota 100% Iberico Cinco Jotas	28
Jambon San Daniele	19.50
Jambon blanc	13.50
Rillettes de Porc	13.50

# SNACKING

Quiche Lorraine ( <i>jambon, lardons, Emmental</i> ), <i>mesclun de salades</i>	19
Quiche du jour, <i>mesclun de salades</i>	19
Gratin d'endives au jambon	19
Le Welsh Rarebit ( <i>spécialité à base de fromage Cheddar, bière et toast</i> )	20
Welsh complet ( <i>Cheddar, bière, toast, jambon, oeuf</i> )	24.50
La paire de Francfort	10
Millefeuille de légumes et fromage de chèvre ( <i>Aubergine, courgette, tomate, fromage de chèvre</i> )	23
Parmentier de canard, <i>mesclun de salades</i>	27
Confit de canard	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> )	15.50

# 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	24
<i>Camembert, Saint-Nectaire, Comté, Fourme d'Ambert, Crottin de Chavignol, Confiture de Cerise</i>	
La planche de fromages à partager	32
<i>Camembert, Saint-Nectaire, Comté, Fourme d'Ambert, Sainte-Maure, pain toasté</i>	
La planche mixte	32
<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
Crème brûlée à la vanille	13
Tarte maison, pâtisserie du jour	13
Millefeuille et Eclair au chocolat « Hugo et Victor »	15
Tarte Tatin	15
Opéra « Hugo et Victor »	15
Cake aux fruits confits, cake citron	8

# 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

<u>Le Thé de Flore</u> .....	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 .....	130
<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 .....	215
<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 .....	125
<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>Soupière miniature, 1 Plat à œuf miniature, 1 pins</i>	
L'Authentique .....	72
<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 .....	42
Tasse à thé + soucoupe 15cl .....	44
Tasse à déjeuner + soucoupe 35 cl .....	37
Tasse à cappuccino 20 cl .....	37
Mug .....	27
Bol 55cl .....	24
Coupe salade de fruits .....	20
Coupelle à sucre .....	25
Coquetier .....	20

VERRE

Carafe 45cl .....	36
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. ....	60
Théière 2pers 45cl. ....	70
Pot 15cl. ....	36
Pot 20cl. ....	38
Pot 30cl. ....	40
Soupière tête de lion. ....	33
Pot à chocolat 35cl. ....	48

ACCESSOIRE

Bougie Café de Flore. ....	89
Limonadier. ....	14
Pin's. ....	12
Cendrier 3 encoches. ....	35
Pot à Moutarde. ....	31
Beurrier cloche inox. ....	40
Porte-clés. ....	17
Menu Français ou Anglais. ....	7
Poster RAZZIA 70x93cm. ....	150
Mini Coupelle. ....	14

ASSIETTE

Rocaille 17,5cm. ....	28
Rocaille 20,5cm. ....	35
Rocaille 23,5cm. ....	38
Rocaille creuse 21cm. ....	37
Plate 17cm. ....	18
Plate 19cm. ....	20
Plate 21cm. ....	22
Plat à œuf 18 cm. ....	28
Carré 23 cm. ....	35

CALENDRIER CAFE DE FLORE 2025 *par Clara Panetier*

Edition limitée et numérotée. .... 69

