



16 FLO

CUISINE DU SOLEIL

POUR DÉBUTER

TARAMA <i>A la truffe Bellota-Bellota®</i>	25.-	PIMIENTOS PADRÓN <i>Sautés à l'huile d'olive</i>	14.-
SARDINES <i>Pain grillé</i>	18.-	PISSALADIÈRE <i>Anchois de Cantabrie, olives</i>	16.-
AUBERGINE <i>Caviar à l'oriental</i>	16.-	PAN BAGNAT <i>Presque niçois</i>	19.-

LES CRUS

LANGOUSTINES <i>Citron, coriandre</i>	34.-
THON <i>Lié à la vierge</i>	31.-
BAR <i>Carpaccio, vinaigre de sureau</i>	27.-
BOEUF <i>Carpaccio, tomates multicolores, copeaux de parmesan</i>	26.-

LES ENTRÉES

ENCORNETS <i>Poêlés à l'huile d'olive, tomate, ail et cébette</i>	31.-
ARTICHAUTS À LA BARIGOULE <i>En salade</i>	29.-
THON <i>Salade façon Niçoise</i>	28.-
FATTOUCHE <i>Salade verte, tomate, concombre, oignon rouge, mélasse, sumac</i>	24.-

LES PÂTES

PALOURDES <i>Spaghetti alle vongole</i>	36.-
GAMBAS <i>Linguine, sauce tomate pimentée</i>	35.-
GNOCCHIS <i>Sauce pesto, basilic</i>	26.-

A PARTAGER pour 2 personnes

EPAULE D'AGNEAU <i>Confite au thym, accompagnée de pommes grenailles</i>	46.- <i>par personne</i>
PARILLADA <i>Langoustines, moules, gambas, garniture au choix</i>	60.- <i>par personne</i>

LES POISSONS Garniture au choix

LOUP DE MER <i>Poêlé, beurre blanc</i>	41.-
DAURADE <i>Au four, sauce vierge</i>	39.-
SAINT-JACQUES <i>A la plancha, provençale</i>	49.-
POULPE	36.-
CABILLAUD <i>Viennoise de basilic, coulis de poivron</i>	36.-

LES VIANDES Garniture au choix

VOLAILLE <i>Tajine, citron confit, olives vertes</i>	32.-
BOEUF <i>Brochette de faux-filet mariné aux épices, sauce tomate mentholée</i>	35.-

LES LÉGUMES

GARNITURES <i>Haricots, frites, batata harra, pomme purée, couscous, riz parfumé, salade</i>	8.-
RATATOUILLE LIBANAISE <i>Aubergine, tomate, pois chiche, servie avec du riz</i>	28.-

LE FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES <i>Bleuchâtel, vieux Gruyère, tomme vaudoise</i>	16.-
---	------

LES DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE	13.-
CHOCOLAT NOIR AMER, CAMEL AU BEURRE SALÉ	14.-
BELLE SALADE D'ORANGES DE MARRAKECH	12.-
CRÈME ONCTUEUSE DE BARCELONE À L'ANANAS	13.-
VÉRITABLE TIRAMISÙ DE TREVISO	13.-
GÉNÉREUX KATAYEFS DE BEYROUTH	12.-
GOURMAND PASTÉIS DE NATA DE LISBONNE	15.-
BANANA SPLIT	12.-
LA BOULE DE GLACE <i>Fraise, vanille, citron, chocolat, pistache</i>	5.-

@sesflogeneve
welcomesesflo



OUR MENU IS ALSO
AVAILABLE IN ENGLISH !