



# 16 FLO

CUISINE DU SOLEIL

## POUR DÉBUTER

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

## LES CRUS

<b>LANGOUSTINES</b> <i>Citron, coriandre</i>	39.-
<b>THON</b> <i>Lié à la vierge</i>	31.-
<b>BAR</b> <i>Carpaccio, vinaigre de sureau</i>	27.-
<b>BOEUF</b> <i>Carpaccio, tomates multicolores, copeaux de parmesan</i>	26.-

## LES ENTRÉES

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

## LES PÂTES

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

## A PARTAGER pour 2 personnes

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

## LES POISSONS Garniture au choix

<b>LOUP DE MER</b> <i>Poêlé, beurre blanc</i>	41.-
<b>DAURADE</b> <i>Au four, sauce vierge</i>	39.-
<b>SAINT-JACQUES</b> <i>A la plancha, provençale</i>	49.-
<b>POULPE</b> <i>Rôti, concassé de tomates à l'estragon et câpres</i>	36.-
<b>CABILLAUD</b> <i>Viennoise de basilic, coulis de poivron</i>	36.-

## LES VIANDES Garniture au choix

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

## LES LÉGUMES

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

## LE FROMAGE

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

## LES DESSERTS

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

@sesflogeneve  
welcomesesflo



OUR MENU IS ALSO  
AVAILABLE IN ENGLISH !