



OUR MENU IS ALSO
AVAILABLE IN ENGLISH !



16 FLO
CUISINE DU SOLEIL

@sesflogeneve
welcomesesflo

À PARTAGER

LES PLANCHES

| | |
|---|------|
| PLANCHE LIBANAISE <i>Caviar d'aubergine, houmous, rikaka, falafel, kebbeh</i> | 24.- |
| PLANCHE PROVENÇALE <i>Socca, panisse, pissaladière</i> | 26.- |

| | |
|--------------------------------|------|
| PIMIENTOS DE PADRÓN | 14.- |
| SARDINES ET PAIN GRILLÉ | 18.- |
| PALETA DE CAMPO | 24.- |

LES ENTRÉES

| | |
|--|-------------|
| BURRATA <i>Tomates, huile d'olive</i> | 22.- |
| ARTICHAUTS <i>En salade, crus</i> | 29.- |
| THON SNACKÉ <i>Légumes confits en salade</i> | 31.- |
| FATTOUCHE <i>Salade verte, tomate, concombre, oignon rouge, mélasse, sumac</i> | 24.- / 34.- |
| SALADE GRECQUE <i>Concombre, poivrons, tomates, olives, sucrine et feta</i> | 22.- / 32.- |

LES CRUS

| | |
|--|------|
| LANGOUSTINES <i>Citron, coriandre</i> | 39.- |
| BAR <i>Carpaccio, vinaigre de sureau</i> | 31.- |
| VEAU <i>Tartare, citron vert, ricotta et tomates séchées</i> | 29.- |
| DAURADE <i>Ceviche, gel agrumes</i> | 28.- |

LES PLATS

A PARTAGER pour 2

| | |
|--|-----------------------------|
| EPAULE D'AGNEAU <i>Confite au thym, accompagnée de pommes grenailles</i> | 48.- <i>par personne</i> |
| PÊCHE DU JOUR <i>Selon arrivage</i> | |

LES POISSONS *Garniture au choix*

| | |
|--|------|
| LOUP DE MER <i>Poivrons doux</i> | 44.- |
| DAURADE <i>Au four, sauce vierge</i> | 39.- |
| POULPE <i>Rôti, concassé de tomates à l'estragon et câpres</i> | 41.- |

LES PÂTES

| | |
|--|------|
| PALOURDES <i>Spaghetti alle vongole</i> | 32.- |
| GAMBAS <i>Linguine, sauce tomate pimentée</i> | 35.- |
| GNOCCHIS <i>Sauce pesto, basilic</i> | 28.- |

GARNITURES

| | |
|--|-----|
| <i>Légumes du moment, frites, batata harra, pomme purée, couscous, riz parfumé, salade</i> | 8.- |
|--|-----|

LES VIANDES *Garniture au choix*

| | |
|--|------|
| TAJINE <i>Poulet, citron confit, olives vertes</i> | 39.- |
| BOEUF <i>Brochette de faux-filet mariné aux épices, sauce tomate mentholée</i> | 44.- |

LES DESSERTS

| | | | |
|--|------|--|------|
| TARTE AU CITRON MERINGUÉE | 13.- | GÉNÉREUX KATAYEFS DE BEYROUTH | 12.- |
| CHOCOLAT NOIR AMER, CAMEL AU BEURRE SALÉ | 14.- | VACHERIN GLACÉ VANILLE FRAMBOISE | 14.- |
| BELLE SALADE D'ORANGES DE MARRAKECH | 12.- | CAFÉ GOURMAND | 14.- |
| MINUTE DE PRUNES AU MIEL ET GLACE VANILLE | 14.- | LA BOULE DE GLACE <i>Fraise, vanille, citron, chocolat, pistache, moka</i> | 5.- |
| VÉRITABLE TIRAMISÙ DE TREVISO | 13.- | | |

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers. Prix en CHF - TVA (7.7%) comprise. Origine des viandes : Bœuf SUISSE / Poulet SUISSE / Agneau FRANCE
Origine des poissons : Veau SUISSE, Bar FRANCE et/ou ESPAGNE / Daurade GRÈCE / Poulpe ESPAGNE / Thon PHILIPPINES / Sardine ESPAGNE / Langoustine AFRIQUE DU SUD